

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: ИЗГРАДЊА И ОПРЕМАЊЕ ХОТЕЛСКИХ ОБЈЕКТА</b>			
<b>Наставник: Генев Георги, Лончар Ивана, Машић Саша</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу пружи студентима основна знања и упозна их са савременим тенденцијама у области финансирања, планирања, пројектовања, архитектонског обликовања, изградње, опремања и одржавања хотелских објеката.			
<b>Исход предмета</b>			
Студенти се оспособљавају да стечена знања, која се односе за избор оптималне локације, архитектуру, уређење ентеријера, опремање и одржавања хотелских објеката, примене у пракси приликом доношења стратешких и оперативних менаџерских одлука у овој области.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Инвестиционе активности у угоститељске објекте за смештај: специфичност инвестиција, извори и субјекти финансирања, анализа рентабилности, поступак реализације инвестиција. Избор размештаја и локације: размештај, локација, локациони критеријуми и фактори, грађевинско земљиште. Архитектонско обликовање хотела: маркетиншки и психолошки аспекти, принципи хотелске архитектуре. Модели конструкције, спољни омотач. Грађевински аспекти изградње: режим и услови грађења, економичност, планирање и организација спратова. Проблеми изградње објекта: план изградње, техничке услуге. Дизајнирање соба и апартмана: критеријуми, намештај, уређаји и опрема, сервисирање и одржавање. Плански стандарди: организација, пејзаж и уређење простора, ознаке и графика, планирање приступа. Пријемни хол и рецепција хотела: улази, предворја, рецепција, гардеробе и тоалети. Организација интерног саобраћаја у хотелу: врсте и облици протока, ходници и степенице, лифтови, сервисна циркулација. Ресторани, салони, барови, конгресне и банкет сале: промет гостију, плански захтеви, конструкција, пројектовање и обликовање. Остали садржаји. Унутрашња средина, сигурност и безбедност. Организација техничког сектора: техничке инсталације и опрема. Комуникациона и контролна опрема. Буџетирање и контролне активности пројектовања и изградње хотела: буџетирање, контрола трошкова и планираних ставки изградње, контрола буџета, технички водичи.			
<i>Практична настава</i>			
Упоредна анализа локација, архитектонског обликовања (екстеријер, ентеријер), уређења, опремања и одржавања различитих хотела у земљи и иностранству. Посета градилиштима хотела. Обилазак хотела и ресторана различитих категорије и типова. Теренско истраживање као основа за израду семинарског рада.			
<b>Литература</b>			
Чомић, Ђ. & Вукић, М. (2017). <i>Изградња и опремање хотелских објеката</i> . Београд: ВХШ. Черовић, С. & Чомић, Ђ. (2011). <i>Пројектовање и изградња хотела</i> . Београд: Сингидунум. Collins, D. (2009). <i>Hotel Deseign</i> . New York: Guptil 2009.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Методе извођења наставе</b>			
Предавања, вежбе и консултације			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
практична настава	<b>10</b>		
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину