

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Економика у угоститељству			
Наставник/наставници: др Машић Саша			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Разумевање основних економских појмова и законитости на микро нивоу угоститељског привредног друштва, представља нужан предуслов за успешно обављање менаџерских функција. Студенти се кроз теоријску и практичну наставу оспособљавају за разумевање суштине економике угоститељских привредних друштава, како би на тај начин стекли економска знања неопходна за обављање менаџерске функције у оквиру угоститељских привредних друштава. Циљ је да се студенти упознају са појмовима имовине угоститељских привредних друштава и начинима њеног финансирања, са концептом трошкова, калкулације цене коштања, основним економским принципима, начинима утврђивања продајне цене, резултатима пословања и расподелом резултата пословања у угоститељским привредним друштвима.			
Исход предмета			
Студент ће моћи самостално да анализира структуру имовине и извора средстава угоститељског привредног друштва, да анализира структуру трошкова угоститељског привредног друштва, утврди и интерпретира вредности генеричких и специфичних показатеља профитабилности и прихода, да утврди цену коштања користећи различите методе њене калкулације уз пуно разумевање специфичности примене сваке од њих, да утврди продајну цену угоститељских производа и услуга уз поимање фактора који је детерминишу, да разуме могуће начине расподеле оствареног добитка и финансијске импликације сваке од опција.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Имовина угоститељских привредних друштава. Извори средстава угоститељских привредних друштава. Трошкови и класификације трошкова. Трошкови према условљености динамиком обима производње. Калкулације цене коштања угоститељских производа и услуга. Трошкови амортизације. Економски принцип продуктивности у пословању угоститељских привредних друштава. Економски принцип економичности у пословању угоститељских привредних друштава. Економски принцип рентабилности у пословању угоститељских привредних друштава. Ликвидност угоститељских привредних друштава. Резултати пословања и расподела резултата пословања. Специфични показатељи прихода и профитабилности у угоститељству. Еластичност тражње угоститељских производа и услуга. Формирање продајних цена угоститељских услуга. Расподела добитка у угоститељским привредним друштвима.			
<i>Практична настава</i>			
Анализа структуре имовине и извора средстава угоститељских привредних друштава на конкретним примерима из праксе на основу базе Агенције за привредне регистре. Анализа трошкова и њихових законитости на конкретним примерима из праксе угоститељских привредних друштава. Метод чисте дивизионе калкулације на конкретним примерима. Метод дивизионе калкулације са еквивалентним бројевима на конкретним примерима. Метод адicione калкулације на конкретним примерима. Калкулација показатеља <i>RevPar</i> , <i>TrevPar</i> , <i>GOPPAR</i> , <i>EBIT</i> , <i>EBITDA</i> . Калкулације продајне цене угоститељских услуга и производа коришћењем различитих метода. Анализа начина расподеле добитка на конкретним примерима из праксе угоститељских привредних друштава.			
Литература			
Обавезна литература:			
Николић, Д. (2017). <i>Економика у хотелијерству</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Допунска литература:			
Ивановић, С. (2014). <i>Економика у угоститељству</i> . Опатија: Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству.			
Siu, R.C.S. (2020). <i>Economic Principles for the Hospitality Industry</i> . New York: Routledge.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: метода усменог излагања, дијалoшка метода, метода демонстрације, ИКТ методе, метода практичног рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		