

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Основи хотелијерства			
Наставник/наставници: др Вујић Милан			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је упознавање студената са хотелијерством и његовом улогом у развоју туризма и укупног друштвено-економског развоја земље, као и разумевање тржишне димензије хотелијерства и различитих облика његовог испољавања у пракси. Циљ је да студенти сагледају све функције у хотелском контексту, од продаје и набавке до маркетинга, финансија и људских ресурса и разумеју значај и кључне процесне тачке њихове међузависности. Истовремено, студент се оспособљава за препознавање актуелних трендова и изазова са којим се суочава хотелијерска индустрија у контексту глобалне, економске, еколошке, здравствене и друге друштвене бриге.			
Исход предмета			
Студент ће бити оспособљен да: разуме хотелијерство као хетерогену и комплексну делатност која просторно и функционално интегрише различите услуге у јединствену целину; објасни фундаменталне концепте из области хотелијерства који пружају основ за даљу надоградњу у овој области; препознаје асортиман основних и додатних угоститељских услуга и врсте неугоститељских услуга; класификује угоститељске објекте за смештај на основу тржишне позиционираниости, статуса делатности, периода рада и дужине боравка гостију; разуме значај и улогу људских ресурса, као и неопходност хармоничног тимског рада у хотелијерству; дефинише промотивне алате за унапређење продаје хотела; разуме различите системе набавке у зависности од типа хотела; препознаје врсте посредних уговара између хотела и туристичких агенција и разуме њихове специфичности; описује актуелне трендове и изазове са којима се суочава хотелијерска индустрија.			
Садржај предмета:			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам хотелијерства, угоститељства и ресторатерства као привредне делатности, сличности и разлике. Основне и помоћне угоститељске делатности, додатне неугоститељске делатности, појам хотела. Типизација хотела према локацији; типизација хотела према мотиву посете, асортиману услуге и категорији госта. Систематизација угоститељских објеката за смештај. Појам хотелског производа и његова структура. Основни чиниоци радног процеса – карактеристике кадрова. Основни чиниоци радног процеса – имовина (трајна и обртна); категоризација угоститељских објеката за смештај. Сектор соба-рецепција у хотелијерству; сектор соба-домаћинство у хотелијерству. Сектор соба-велнес/спа у хотелијерству. Сектор хране и пића, процесне активности; набавна функција у хотелијерству. Продајна функција у хотелијерству. Маркетинг функција – промотивни алати за унапређење пословања хотела.			
<i>Практична настава</i>			
Студенти на вежбама обилазе сва хотелска одељења изабраног хотела и упознају се са организацијом и начином пословања; елаборација теоријске наставе на бази анализа случајева из домаће и међународне хотелијерске праксе; израда студентског пројекта на тему изабраног сектора у хотелу (рецепција, домаћинство, сектор хране и пића, ресторан, ноћни клубови, мини бар и собна услуга, велнес/спа одељење) и детаљна анализа процеса унутар тог сектора.			
Литература			
Обавезна литература:			
Косар, Љ. (2017). <i>Хотелијерство 1</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Допунска литература:			
Косар, Љ. (2018). <i>Хотелијерство 2</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Szende, P., Dalton, A. & Yoo, M. (2021). <i>Operations Management in the Hospitality Industry</i> . Emerald Publishing Limited.			
Chibili, M. (2016). <i>Modern Hotel Operations Management</i> . Houten: Noordhoff Uitgevers Groningen.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: мултимедијална настава, пројектна настава, теренска настава, интерактивна метода.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	30
практична настава	10	усмени испит	
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		