

<b>Студијски програм: Хотелијерство</b>			
<b>Назив предмета: Стандарди и дизајн хотелских објеката</b>			
<b>Наставник/наставници: др Генов Георги</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Основни циљ предмета је стицање знања и вештина у вези са применом домаћих и међународних стандарда код дизајнирања изградње и опремања хотелских објеката, сагледавајући изворе финансирања инвестиција као и перцепцију вредности хотелских објеката.			
<b>Исход предмета</b>			
Студент је у стању да схвати важност стандарда у хотелијерству, креира идеје за дизајнирање хотелских објеката, како спољашњег изгледа тако и ентеријера лобија, хотелске собе, ресторана, конференцијских сала, спа и других садржаја. Студент ће бити оспособљен да препозна претпоставке за имплементацију пројектовања и реализације пројекта и имаће развијен аналитички приступ за критичким промишљањем и тимским радом.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам и дефинисање хотелских објеката; Инвестиције у хотелске објекте; Стандарди у хотелијерству и усклађеност са прописима; Програмирање и развој локације; Дизајнирање спољашњег изгледа хотела; Улаз, предворје, рецепција и лоби; Хотелске собе; Дизајн кухињских просторија; Дизајн ресторана и барова; Конференцијске и банкет сале; Спа и велнес центар; Дизајн јавних простора и администрације; Техничко-технолошке инсталације и оперативне просторије; Спољашња и унутрашња расвета и осветљење; Пројектовање заштите од пожара и безбедност живота; Аудио и визуелни системи за побољшање звучног информационог и алармног система за госте и запослене у хотелском објекту.			
<i>Практична настава</i>			
Израда пројектног задатка; Кодекс и усклађеност са националним и локалним стандардима и прописима; Израда бизнис плана хотелског објекта; Примена софтвера за управљање имплементацијом пројекта; Опремање и уређење кухиње; Опремање и уређење просторије ресторана; Путокази (пиктограми) хотелског објекта; Стандарди угоститељског инвентара и текстила; Организација вешераја хотелског објекта; Комуникациона и контролна опрема; Одржавање опреме хотелског објекта; Приступачност хотела особама са посебним потребама; Припрема објекта за категоризацију; Студија случаја на примеру одређеног хотела чија се изградња тренутно реализује; Студија случаја на примеру одређеног изграђеног хотела – предности и недостаци код експлоатације; Уклапање хотелског објекта у макро и микро окружење.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Чомић, Ђ., & Вукић, М. (2017). <i>Изградња и опремање хотелских објеката</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
<b>Допунска литература:</b>			
Черовић, С., & Чомић, Ђ. (2020). <i>Пројектовање и изградња хотела</i> . Београд: Универзитет Сингидунум.			
Закон о планирању и изградњи републике Србије, <i>Сл. Гласник РС</i> , бр. 9/2020 и 52/2021			
Закон о угоститељству РС, <i>Сл. Гласник РС</i> , број 17. од 14. 03. 2019.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> интерактивна настава, монолошка, дијалогска, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>20</b>	писмени испит	<b>30</b>
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		