

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Менаџмент тренинга у ресторатерству			
Наставник/наставници: др Стојановић Ђорђе, др Божић Александар			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 9			
Услов: нема			
Циљ предмета Оспособљавање студената да у реалној ситуацији у угоститељском предузећу анализирају и препознају потребе за унапређивањем квалитета пословања, осмисле начин на који би превазишли одређени проблем и спроведу одговарајућу обуку или тренинг како би постигли жељене резултате и били конкурентни на ресторатерском тржишту.			
Исход предмета Након одслушаног предмета и положеног испита студент ће бити у стању да успешно спроведе анализу пословања ресторатерског предузећа, самостално организује тренинг у одређеним сегментима пословања чије резултате ће запослени моћи да имплементирају у пословање и њиховом употребом постигну одговарајуће резултате и конкурентност на тржишту.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Теоријска настава се састоји од спровођења SWOT анализе пословања ресторатерског предузећа; Формирања методике извођења тренинга; Тренинг хигијене и хигијенских стандарда; Тренинг примене HACCP стандарда; Спровођења тренинга професионалне комуникације; Тренинг презентације инструмената понуде и продаје; Тренинг сугестивне продаје; Тренинг подстицаја иницијативе; Тренинг колективног рада; Тренинг руковођења; Програм тренинга за вештину процене; Тренинг развоја и планирања каријере запослених; Тренинг сервирања и упаривања хране и вина; Општи тренинзи: формирање шеме анкетања запослених; Тренинг за формирање критеријума за оцењивања ресторана; <i>Практична настава</i> Практична настава се састоји од истраживања потреба за одржавањем обука и тренинга у ресторатерству, планирања обука и прављења плана извођења, припреме за извођење и спровођење тренинга, спровођења анкетања и тестирања полазника тренинга на основу чега се добија анализа спроведеног тренинга и извођења резултата ефикасности спроведеног тренинга, контроле примене стечених знања у конкретним ситуацијама, оцена успешности спроведеног тренинга на основу задовољства гостију.			
Литература Обавезна литература: Михајловић, В., & Стојановић, М. (2010). <i>Менаџмент тренинга у ресторатерству</i> . Београд: Наука и друштво. Допунска литература: Черовић, С. (2019). <i>Управљање људским ресурсима у хотелијерству</i> . Београд: Универзитет Сингидунум.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 4	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације. Методе извођења наставе: монолошка, дијалогска, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		