

ХОТЕЛСКИ МЕНАЏМЕНТ

СПИСАК ИСПИТНИХ ПИТАЊА

1. Предузеће и окружење;
2. Ортачко друштво;
3. Командитно друштво;
4. Друштво са ограниченом одговорношћу;
5. Акционарско друштво;
6. Окружење предузећа;
7. SWOT анализа;
8. PEST матрица;
9. Дефинисање менаџмента;
10. Карактеристике менаџера;
11. Основе процеса планирања у хотелском предузећу;
12. Формулисање циљева хотелског предузећа;
13. Профит и новчани ток;
14. Диверзификација ризика;
15. Тржишно учешће;
16. Раст као циљ хотелског предузећа;
17. Генеричке стратегије;
18. Стратегија ниских трошкова;
19. Стратегија диференцирања производа;
20. Стратегија сегментације тражње;
21. Стратегије фокусирања;
22. Стратегије интерног раста;
23. Стратегије екстерног раста;
24. Формулисање оперативних планских одлука;
25. Процес предвиђања;
26. Основе процеса организовања хотелског предузећа;
27. Функционални организациони модел хотелског предузећа;
28. Дивизионални организациони модел хотелског предузећа;
29. Матрични организациони модел хотелског предузећа;
30. Теорије лидерства;
31. Интерперсонална и организациона комуникација;
32. Теорије мотивације;
33. Методе мотивисања и награђивања;
34. Фазе генеричког процеса одлучивања;
35. Технике одлучивања – индивидуално и групно одлучивање;
36. Основе процеса контроле у хотелском предузећу;
37. Менаџмент тоталног квалитета;
38. Финансијска контрола – контрола помоћу финансијских извештаја;
39. Финансијска контрола – контрола помоћу рацио бројева;
40. Финансијска контрола – буџетска контрола;
41. Органи корпоративног управљања;
42. Управљање људским ресурсима;
43. Управљање рецепцијом;
44. Управљање хотелским домаћинством;
45. Управљање сектором хране и пића;
46. Управљање општим и административним службама;