



UNIVERZITET U SARAJEVU – PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
OPIS PREDMETA

Obrazac SP2

Stranica 1 od 2

<b>Šifra predmeta:</b> T-372-3	<b>Naziv predmeta:</b> Ugostiteljstvo		
<b>Ciklus:</b> I	<b>Godina:</b> IV	<b>Semestar:</b> VII	<b>Broj ECTS kredita:</b> 6
<b>Status:</b> Izborni predmet		<b>Ukupan broj sati:</b> 60 Predavanja: 30 Vježbe: 30	
<b>Učesnici u nastavi:</b>	Nastavnici i saradnici izabrani na oblast kojoj predmet pripada		
<b>Preduslov za upis:</b>	/		
<b>Ciljevi predmeta:</b>	Upoznavanje sa značajem i ulogom ugostiteljstva kao privredne djelatnosti i njegovih specifičnosti. Razvijanje preciznosti, kreativnosti, kritičkog mišljenja i pozitivnog odnosa prema struci. Sticanje potrebnih znanja za obavljanje aktivnosti planiranja, organizovanja, vođenja i kontrole u ugostiteljskim preduzećima.		
<b>Tematske jedinice:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Razvojni put, značaj i uloga ugostiteljstva</li><li>2 Osnovne karakteristike ugostiteljstva</li><li>3 Podjela ugostiteljstva – hotelijerstvo, restoraterstvo</li><li>4 Gastronomija</li><li>5 Usluge u ugostiteljstvu</li><li>6 Kategorizacija ugostiteljskih objekata</li><li>7 Rast i razvoj restoraterskih preduzeća</li><li>8 Prvi test</li><li>9 Organizacija poslovnih i procesnih funkcija u ugostiteljstvu</li><li>10 Menadžment u ugostiteljstvu</li><li>11 Instrumenti ponude, prodaje i promocije u ugostiteljstvu</li><li>12 Uloga ljudskih resursa u ugostiteljstvu</li><li>13 Standardizacija i kvalitet</li><li>14 Informacione tehnologije u ugostiteljstvu</li><li>15 Inovacije u ugostiteljstvu</li></ol>		
<b>Ishodi učenja:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Znanje:</b> studenti će ovladati teorijskim znanjem iz oblasti usluga u ugostiteljstvu, strukture i organizacije kadrova u hotelijerstvu i restoraterstvu, te primjene informacionih tehnologija u istim;.</li><li>• <b>Vještine:</b> studenti analiziraju razvojni put i značaj ove djelatnosti u privrednom razvoju, kao i osnovne vrste ugostiteljskih objekata za smještaj i hranu i piće i njihove karakteristike.</li></ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kompetencije:</b> studenti praktično primjenjuju znanja u ugostiteljstvu kroz razvijene komunikacione i organizacione vještine.</li> </ul>																																										
<b>Metode izvođenja nastave:</b>	Multimedijalno izlaganje i razgovor (predavanje); istraživački samostalni rad studenata i zajednička analiza (vježbe).																																										
<b>Metode provjere znanja sa strukturom ocjene<sup>1</sup>:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><i>Max. bodova</i></th> <th><i>Uslov</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pohađanje nastave</td> <td>10</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Angažman na nastavi</td> <td>10</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Prva provjera znanja</td> <td>40</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Seminarski rad</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Završni ispit</td> <td>40</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td><b>UKUPNO</b></td> <td><b>100</b></td> <td><b>55</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Ocjenjivanje:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Ocjena</i></th> <th><i>ECTS ocjena</i></th> <th><i>Broj bodova</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td>(A) izvrstan</td> <td>95 - 100</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>(B) odličan</td> <td>85 - 94</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>(C) vrlo dobar</td> <td>75 - 84</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>(D) dobar</td> <td>66 - 74</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>(E) dovoljan</td> <td>55 - 64</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>(F, FX) nedovoljan</td> <td>&lt; 55</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Max. bodova</i>	<i>Uslov</i>	Pohađanje nastave	10	7	Angažman na nastavi	10	6	Prva provjera znanja	40	21	Seminarski rad	-	-	Završni ispit	40	21	<b>UKUPNO</b>	<b>100</b>	<b>55</b>	<i>Ocjena</i>	<i>ECTS ocjena</i>	<i>Broj bodova</i>	10	(A) izvrstan	95 - 100	9	(B) odličan	85 - 94	8	(C) vrlo dobar	75 - 84	7	(D) dobar	66 - 74	6	(E) dovoljan	55 - 64	5	(F, FX) nedovoljan	< 55
	<i>Max. bodova</i>	<i>Uslov</i>																																									
Pohađanje nastave	10	7																																									
Angažman na nastavi	10	6																																									
Prva provjera znanja	40	21																																									
Seminarski rad	-	-																																									
Završni ispit	40	21																																									
<b>UKUPNO</b>	<b>100</b>	<b>55</b>																																									
<i>Ocjena</i>	<i>ECTS ocjena</i>	<i>Broj bodova</i>																																									
10	(A) izvrstan	95 - 100																																									
9	(B) odličan	85 - 94																																									
8	(C) vrlo dobar	75 - 84																																									
7	(D) dobar	66 - 74																																									
6	(E) dovoljan	55 - 64																																									
5	(F, FX) nedovoljan	< 55																																									
<b>Literatura<sup>2</sup>:</b>	<p><b>Obavezna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gagić, S. (2013). Osnove ugostiteljstva. Sremski Karlovci.</li> <li>2. Galičić, V. (2012). Uvod u ugostiteljstvo. Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. Opatija.</li> </ol> <p><b>Dopunska:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Payne, Palacio, J., Theis, M. (2005). Introduction to foodservice. Tenth edition. Pearson. New Jersey.</li> <li>4. Barjaktarović, D. (2021). Organizacija poslovanja u restoraterstvu. Univerzitet Singidunum. Beograd.</li> </ol>																																										

<sup>1</sup> Struktura bodova i bodovni kriterij za svaki nastavni predmet utvrđuje vijeće organizacione jedinice prije početka studijske godine u kojoj se izvodi nastava iz nastavnog predmeta u skladu sa članom 64. st. 6 Zakona o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo.

<sup>2</sup> Senat visokoškolske ustanove kao ustanove, odnosno vijeće organizacione jedinice visokoškolske ustanove, kao javne ustanove, utvrđuje obavezne i preporučene udžbenike i priručnike, kao i drugu preporučenu literaturu, na osnovu koje se priprema i polaže ispit posebnom odlukom koju obavezno objavljuje na svojoj internet stranici prije početka studijske godine u skladu sa članom 56. st. 3. Zakona o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo.