

Студијски програм: **МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ**  
 Распоред предмета по семестрима и годинама студија (од шк.2019/20.год.)

Р.бр.	Шиф. пред.	Назив предмета	Сем.	Бр. часова		ЕСПБ
				АН	ОЧ	
<b>ПРВА ( I ) ГОДИНА</b>						
1.	У11	Енглески језик	1	3+2		<b>8</b>
2.	У12	Познавање животних намирница и пића	1	4+4		<b>11</b>
3.	У13	Информатика и математика у угоститељству	1	3+3		<b>9</b>
4.	У21	Основе угоститељства	2	3+4		<b>10</b>
5.	У22	Основе гастрономије	2	3+3		<b>9</b>
6.	У23	Стручна пракса 1	2		4	<b>2</b>
7.	У24	Сервис хране и пића	2	4+4		<b>11</b>
Укупно часова активне наставе				20+20	4	
				Укупно ЕСПБ		<b>60</b>
<b>ДРУГА ( II ) ГОДИНА</b>						
8.	У31	Менаџмент исхране и пића	3	4+4		<b>11</b>
9.	Изборни предмет 1		3	3+3	1	<b>9</b>
	У32	Основе туризма				
	У33	Основе маркетинга				
10.	У34	Пословни енглески језик 1	3	3+3		<b>8</b>
11.	Изборни предмет 2		4	4+4		<b>11</b>
	У41	Комуницирање				
	У42	Основе менаџмента				
12.	У43	Хотелијерство	4	4+4		<b>11</b>
13.	У44	Стручна пракса 2	4		4	<b>2</b>
14.	Изборни предмет 3		4	2+2	2	<b>8</b>
	У45	Менаџмент догађаја				
	У46	Основе пекарства са посластичарством				
Укупно часова активне наставе				20+20	7	
				Укупно ЕСПБ		<b>60</b>
<b>ТРЕЋА ( III ) ГОДИНА</b>						
15.	У51	Менаџмент угоститељског објекта	5	3+3		<b>7</b>
16.	Изборни предмет 4		5	3+3		<b>8</b>
	У52	Пословни енглески језик 2				
	У53	Гастрономска естетика и декорације				
17.	У54	Стручна пракса 3	5		6	<b>3</b>
18.	У55	Националне гастрономије	5	4+4		<b>9</b>
19.	У61	Гастрономска обрада меса	6	3+3		<b>7</b>
20.	У62	Санитарне мере и безбедност у угоститељству	6	3+3		<b>7</b>
21.	У63	Гастроенологија	6	4+4		<b>9</b>
22.	У64	Израда и одбрана завршног рада	6		5	<b>10</b>
Укупно часова активне наставе				20+20	11	
				Укупно ЕСПБ		<b>60</b>