

Назив студијског програма: **ПОСЛОВНО УПРАВЉАЊЕ**

Студијски програм *Пословно управљање* садржи два модула:

1. Бизнис и предузетништво и
2. Менаџмент у гастрономији.

Ниво студија: **ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (1. НИВО СТУДИЈА)**

Обим студија: **180 ЕСПБ**

Стручни назив: **СТРУКОВНИ МЕНАЏМЕР**

Сврха студијског програма је усклађена са мисијом, визијом, основним задацима и циљевима Академије Шумадија - Одсек у Аранђеловцу, на којој се програм и изводи. Наставни садржај је усклађен са актуелним тенденцијама и сазнањима из области бизниса, предузетништва и менаџменту у гастрономији савременим приступима и методама извођења наставе. Предмети на студијском програму су конципирани на начин да омогућавају општи развој когнитивних способности студента, обогаћују фонд општих и посебних знања којима студенти располажу, специфично у области бизниса, предузетништва и менаџмента у гастрономији а све у циљу развоја способности студената да активно и на прави начин суделују у развоју домаће привреде.

Основни циљ студијског програма *Пословно управљање* је да студентима пружи релевантна и примењива знања у области широког спектра послова у оквиру бизниса и предузетништва и менаџмента у гастрономији, односно да их у потпуности оспособи за адекватно обављање радних задатака, покретање иницијативе и управљање активностима на развоју сопственог бизниса кроз комбиновање теоријске наставе са практичним радом и вежбама, са једне стране и реализацију стручне праксе, са друге стране.

Реализација претходног циља за оба модула подразумева:

- Обезбеђивање поштовања принципа "студент у центру наставе";
- Обезбеђивање процеса наставе у којој се нагласак ставља на способност анализирања, синтетизовања и процењивања кључних теоријских концепата и њихове практичне примене;
- Развијање код студената способности промишљања и критичког расуђивања, способност развоја практичних модела и стратегија базираних на савременој теорији и пракси као и шире аналитичке способности на личном нивоу и вештине у истраживању, анализи, решавању проблема, комуникацији и презентацији резултата истраживања;
- Развијање код студената способности за тимски рад и овладавање специфичним практичним вештинама потребним за обављање економских и предузетничких послова;
- У току студија, а нарочито током обављања стручне праксе, обезбеђивање окружења у коме се може развити способност доношења пословних одлука код студената у реалним пословним ситуацијама;
- Оспособљавање студената да на исправан начин користе савремене информационе технологије и препознају начине и значај њихове примене у домену бизниса и

предузетништва, као и гастрономије.

Реализација циља за *модул Бизнис и предузетништво* подразумева:

- Упознавање студената са основним начелима модерне економије и предузетништва, укључујући основе економије, управљачко и финансијско рачуноводство, стицање знања о основима организације и менаџмента предузећа, принципима управљања пројектима, управљања људским ресурсима и маркетингом у области од интереса;
- Упознавање студената са савременим трендовима развоја економије и глобалним пословањем као и са правцима развоја националне економије;
- Упознавање студената са процесом и методама истраживања тржишта, кључним принципима и елементима пословања предузећа, местом и улогом предузећа на тржишту, утицајем тржишта и конкуренције на функционисање предузећа, као и са мерењем и управљањем остварењима предузећа;
- Стицање релевантних и примењивих знања код студената у домену проблематике пословних финансија и њиховог утицаја на економска кретања предузећа;
- Реализовање тематски прилагођене наставе страних језика, при чему се посебан нагласак ставља на тематику савремене комуникације у економији и предузетништву, чиме су обухваћене све битне ситуације до којих може доћи у комуникацији са клијентима и пословним партнерима;
- Развијање код студената способности за тимски рад и овладавање специфичним практичним вештинама потребним за обављање економских и предузетничких послова.

Реализација циља за *модул Менаџмент у гастрономији* подразумева:

- Упознавање студената са местом и улогом гастрономије у савременом хотелијерству и ресторатерској индустрији, као и савладавање организационих вештина и управљањем у кухињи, савладавање основних правила за израду јеловника, менија, калкулације цена;
- Овладавање студената практичним вештинама и усвајање знања потребних за развој будуће каријере и инкорпорирање истих у производњу и услуживање хране у профитабилном сегменту угоститељства, хотелијерства и туристичке индустрије, а све то кроз наставне програме и разрађену методологију савладавања стручних и стручно-апликативних предмета и пажљиво изабране вежбе у различитим угоститељским објектима.
- Развијање способности анализирања, синтетизовања и процењивања кључних теоријских концепата из области гастрономије и њене практичне примене.
- Омогућавање студентима да сагледају место, улогу и значај гастрономије у савременој угоститељској делатности, као и значај креативне гастрономије у задовољавању туристичких потреба.
- Упознавање студената са карактеристикама националне и међународне гастрономије.
- Упознавање студената са значајем исхране, са енергетском и физиолошком вредношћу хране.

- Упознавање студената са стандардизацијом и системима квалитета, организацијом контроле у прехранбеној производњи, као и методама које се користе за контролу квалитета намирница.
- Упознавање студената са савременим теоријским и практичним аспектима кетеринг менаџмента и његовог значаја за успешно обликовање целовите гастрономске понуде и тржишно позиционирање у угоститељству.
- Реализовање тематски прилагођене наставе страних језика, при чему се посебан нагласак ставља на тематику савремене комуникације у гастрономији, чиме су обухваћене све битне ситуације до којих може доћи у комуникацији са клијентима и пословним партнерима;
- Утицај на развој целокупног друштва. Радом и знањем струковни менаџери гастрономије, стеченим на овом студијском програму, утицаће на ширење културе исхране, целокупни развој гастрономске понуде, на њену конкурентност како на домаћем, тако и страном тржишту.

Компетенције: Поред **општих компетенција** које студенти стичу, а односе се на способност идентификовања проблема, синтезе, анализе и предвиђања решења, способност развоја индивидуалног, тимског и пројектног концепта рада, способност критичког и самокритичког мишљења и приступа, способност за примењивањем етичких стандарда своје професије, јасног комуницирања и излагања идеја, као и способности учења током целог радног века, студенти, савладавши студијски програм *Пословно управљање* стичу и **предметно-специфичне** компетенције попут:

За модул *Бизнис и предузетништво*:

- Решавања сложених проблема у области предузетничког бизниса, уз употребу адекватних поступака и метода.
- Примењивање вештине успешне комуникације у интеракцији и сарадњи са другима из различитих друштвених група, стручних и интердисциплинираних тимова. Студент поседује вештине комуникације на страним језицима употребом стручне терминологије приликом обављања конкретних послова у области предузетничког бизниса.
- Поседовање вештина коришћења информационо–комуникационих технологија, информационих система, стандардних софтверских пакета, специјализованих софтверских алата и друге опреме, инструмената и уређаја релевантних за област предузетничког бизниса.
- Предузимљивост у решавању проблема у нестандартним условима у области предузетничког бизниса.
- Оспособљеност за вођење пројеката у области предузетничког бизниса, самостално и са пуном одговорношћу.
- Оспособљеност да организује, контролише и обучава друге за рад у области предузетничког бизниса.
- Оспособљеност да анализира и вреднује различите концепте, моделе и принципе у пракси предузетничког бизниса.

За модул *Менаџмент у гастрономији*:

- Решавања сложених проблема у области менаџмента у гастрономији, уз употребу адекватних поступака и метода.
- Примењује вештине успешне комуникације у интеракцији и сарадњи са другима из различитих друштвених група, стручних и интердисциплинираних тимова. Студент поседује вештине комуникације на страним језицима употребом стручне терминологије приликом обављања конкретних послова у области менаџмента у гастрономији.
- Поседовање вештине коришћења информационо–комуникационих технологија, информационих система, стандардних софтверских пакета, специјализованих софтверских алата и друге опреме, инструмената и уређаја релевантних за област менаџмента у гастрономији.
- Предузимљивост у решавању проблема у нестандартним условима у области менаџмента у гастрономији.
- Оспособљеност за вођење пројеката у области менаџмента у гастрономији, самостално и са пуном одговорношћу.
- Оспособљеност да организује, контролише и обучава друге за рад у области менаџмента у гастрономији.

Оспособљеност да анализира и вреднује различите концепте, моделе и принципе у пракси менаџмента у гастрономији.