Banja Luka College

NASTAVNI PLAN

STUDIJSKI PROGRAM:
MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA
180 ECTS BODOVA

PRVA GODINA

Redni broj	P r e d m e t	Šifra predmeta	Status	ECTS	P	V	Ime i prezime nastavnika
	I GODINA						
	I SEMESTAR						
1.	Mikroekonomija	**BLC.003**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Branka Savić
2.	Menadžment	**BLC.001**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
3.	Informatika	**BLC.002**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Milica Tepšić
4.	Osnovi gastronomije	**BLC.095**	Obavezni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
5.	Engleski jezik 1	**BLC.032**	Izborni	6	30	45	mr Vesna Đurović
	II SEMESTAR						
1.	Makroekonomija	**BLC.005**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
2.	Statistika	**BLC.004**	Obavezni	6	30	30	doc. dr Zorana Agić
3.	Gastronomski proizvodi	**BLC.096**	Obavezni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
4.	Radno pravo	**BLC.022**	Izborni	6	30	30	doc. dr Željko Petrović
5.	Engleski jezik 2	**BLC.033**	Izborni	6	30	45	mr Vesna Đurović

Lista izbornih nastavnih predmeta od 6 ECTS bodova:					
Redni br.	**Naziv izbornog nastavnog predmeta**	**Šifra**	**B**	**P**	**V**
1.	Osnove hotelijerstva i turizma	**BLC.205**	6	30	30
2.	Restoranski menadžment	**BLC.206**	6	30	30
3.	Logistika	**BLC.026**	6	30	30
4.	Osnove prava	**BLC.029**	6	30	30
5.	Radno pravo	**BLC.022**	6	30	30
6.	Metodologija naučnog istraživanja	**BLC.020**	6	30	30
7.	Sociologija	**BLC.147**	6	30	30
8.	Sociologija menadžmenta	**BLC.176**	6	30	30
9.	Psihologija menadžmenta	**BLC.158**	6	30	30
10.	Socijalna psihologija	**BLC.177**	6	30	30
11.	Informacioni sistemi	**BLC.021**	6	30	30
12.	Ekonomika i organizacija preduzeća	**BLC.161**	6	30	30
13.	Engleski jezik 1	**BLC.032**	6	30	45
14.	Engleski jezik 2	**BLC.033**	6	30	45

15.	Njemački jezik 1	**BLC.122**	6	30	45
16.	Njemački jezik 2	**BLC.123**	6	30	45

DRUGA GODINA

Redni broj	P r e d m e t	Šifra predmeta	Status	ECTS	P	V	Ime i prezime nastavnika
	II GODINA						
	III SEMESTAR						
1.	Poslovna informatika	**BLC.009**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Milica Tepšić
2.	Matematika	**BLC.011**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Negovan Stamenković
3.	Odnosi s javnošću	**BLC.010**	Izborni	6	30	30	prof. dr Mladen Mirosavljević
4.	Nauka o ishrani	**BLC.097**	Izborni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
5.	Engleski jezik 3	**BLC.034**	Izborni	6	30	45	mr Vesna Đurović
	IV SEMESTAR						
1.	Marketing	**BLC.012**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Mladen Mirosavljević
2.	Upravljanje ljudskim potencijalima	**BLC.013**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
3.	Preduzetništvo	**BLC.014**	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
4.	Gastronomska kultura i tradicija	**BLC.098**	Izborni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
5.	Engleski jezik 4	**BLC.035**	Izborni	6	30	45	mr Vesna Đurović

Lista izbornih nastavnih predmeta od 6 ECTS bodova:					
Redni broj	**Naziv izbornog nastavnog predmeta**	**Šifra**	**B**	**P**	**V**
1.	Nauka o ishrani	**BLC.207**	6	30	30
2.	Ketering menadžment	**BLC.208**	6	30	30
3.	Gastronomska kultura i tradicija	**BLC.209**	6	30	30
4.	Projektni menadžment	**BLC.159**	6	30	30
5.	Digitalne strategije poslovanja	**BLC.023**	6	30	30
6.	Analiza poslovanja	**BLC.024**	6	30	30
7.	Računovodstvo	**BLC.006**	6	30	30
8.	Poslovna statistika	**BLC.160**	6	30	30
9.	Internet marketing	**BLC.028**	6	30	30
10.	Odnosi s javnošću	**BLC.010**	6	30	30
11.	Ekologija	**BLC.007**	6	30	30
12.	Engleski jezik 3	**BLC.034**	6	30	45
13.	Engleski jezik 4	**BLC.035**	6	30	45
14.	Engleski jezik 5	**BLC.036**	6	30	45
15.	Njemački jezik 3	**BLC.124**	6	30	45
6.	Njemački jezik 4	**BLC.125**	6	30	45
17.	Njemački jezik 5	**BLC.126**	6	30	45
18.	Menadžment organizacionih promjena	**BLC.162**	6	30	30
19.	Razvoj vještina komuniciranja i poslovna kultura	**BLC.143**	6	30	30
20.	Marketing u ugostiteljstvu	**BLC.210**	6	30	30
21.	Osnovi sistema zaštite	**BLC.016**	6	30	30

TREĆA GODINA

Redni broj	P r e d m e t	Šifra predmeta	Status	ECTS	P	V	Ime i prezime nastavnika
	III GODINA						
	V SEMESTAR						
1.	Menadžment finansija	**BLC.018**	Obavezni	8	30	60	doc. dr Zorana Agić
2.	Rizici u ugostiteljstvu	**BLC.211**	Obavezni	6	30	30	doc. dr Zorana Agić
3.	Poslovno pravo	**BLC.017**	Izborni	8	30	60	doc. dr Željko Petrović
4.	Kreativna gastronomija	**BLC.212**	Izborni	8	30	60	doc. dr Jovo Savanović
	VI SEMESTAR						
1.	Spoljnotrgovinsko poslovanje	**BLC.040**	Izborni	8	30	60	doc. dr Mirjana Milovanović
2.	Transport	**BLC.048**	Izborni	8	30	60	prof. dr Milorad Kilibarda
3.	Menadžment osiguranja	**BLC.041**	Izborni	8	30	60	doc. dr Mirjana Milovanović
4.	Studentska praksa	**BLC.213**	Izborni	6			

IZBORNI NASTAVNI PREDMETI
Lista izbornih nastavnih predmeta na studijskom programu od kojih student obavezno bira 5 nastavnih predmeta od 8 ECTS:

Lista izbornih nastavnih predmeta od 8 ECTS bodova:					
Redni broj	**Naziv izbornog nastavnog predmeta**	**Šifra**	**B**	**P**	**V**
1.	Enologija i kultura ishrane	**BLC.214**	8	30	60
2.	Poslovno pravo	**BLC.017**	8	30	60
3.	Nutricionizam	**BLC.215**	8	30	60
4.	Kreativna gastronomija	**BLC.212**	8	30	60
5.	Menadžment kvaliteta	**BLC.204**	8	30	60
6.	Menadžment turističkih destinacija	**BLC.173**	8	30	60
7.	Preduzetnički menadžment	**BLC.163**	8	30	60
8.	Poslovna etika	**BLC.046**	8	30	60
9.	Nacionalna i internacionalna gastronomija	**BLC.216**	8	30	60
10.	Međunarodno hotelijerstvo i turizam	**BLC.217**	8	30	60
11.	Gastronomski menadžment	**BLC.218**	8	30	60
12.	Međunarodna gastronomija	**BLC.219**	8	30	60
13.	Marketing usluga	**BLC.169**	8	30	60
14.	Zaštita na radu	**BLC.203**	8	30	60
15.	Istraživanje turističkog tržišta	**BLC.220**	8	30	60
16.	Ekološki menadžment i održivi razvoj	**BLC.201**	8	30	60
17.	Marketinška i poslovna komunikacija	**BLC.221**	8	30	60
18.	Menadžment trgovine	**BLC.045**	8	30	60
19.	Poslovna logistika	**BLC.188**	8	30	60
20.	Menadžment događaja	**BLC.222**	8	30	60
21.	Spoljnotrgovinsko poslovanje	**BLC.040**	8	30	60
22.	Međunarodno poslovanje	**BLC.223**	8	30	60
23.	Transport	**BLC.048**	8	30	60
24.	Marketing menadžment	**BLC.170**	8	30	60
25.	Socijalno preduzetništvo	**BLC.224**	8	30	60

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Mikroekonomija				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.003	OBAVEZNI/ IZBORNI	I	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Mikroekonomija je osnovna ekonomska disciplina čiji je predmet analiza ponašanja pojedinačnih ekonomskih subjekata i njihove interakcije u ekonomskom sistemu. U osnovi mikroekonomije je funkcionalnost tržišne privrede koja treba da dovede do efikasne alokacije resursa. Primjenom stečenih znanja iz ovog predmeta studenti će biti u stanju da rješavaju realne ekonomske probleme na savremen i efikasan način. Osnovni cilj predmeta je da studenti svoja znanja iz mikroekonomije prodube i kroz adekvatne primjere i praktično uvide značaj mikrekonomske analize za uspješno snalaženje u poslovnim procesima savremenih tržišnih privreda.

Ishodi učenja (stečena znanja): Očekuje se da studenti ovladaju mikroekonomskom teorijom i njenim osnovnim instrumentarijumom da bi teorijska znanja mogli da primjene na praktične poslovne ili ekonomsko-političke probleme. To će im omogućiti razumijevanje kompleksnih ekonomskih pitanja koja se izučavaju u specijalizovanim nastavnim disciplinama. Studenti treba da budu osposobljeni za rad u timu koji se bavi istraživanjem i mikroekonomskom analizom kako unutrašnjim problemima osnovnih privrednih subjekata tako i položajem i pozicijom preduzeća na domaćem i inostranom tržištu. Takođe, student treba da bude osposobljen da koristi metode i instrumente mikroekonomske analize za obavljanje samostalnih istraživanja unutrašnjih procesa u samom preduzeću i položaja preduzeća u okruženju.

Sadržaj predmeta:
Uvod u ekonomiju; Troškovi (pojam troškova, vrste troškova, dinamika ukupnih troškova, marginalni troškova, kalkulacija troškova); Osnovi ekonomske analize i ek zakonitosti; Tržište i konkurencija; Tražnja i ponuda; Elastičnost tražnje i ponude; Tržišna moć i određivanje cijena; Monopoli i oligopoli; Monopolistička konkurencija; Tržište faktora proizvodnje; Eksternalije, javna dobra, zajednički resursi; Principi efikasnosti poslovanja preduzeća.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja, vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.

Literatura:
1. N. Gregory Mankiw, PRINCIPLES OF ECONOMICS, (Third edition) Harcourt College Publishers, London, 2004. (Izdanje Ekonomskog fakulteta u Beogradu 2006. godine na srpskom jeziku - N. Gregori Mankju., Principi ekonomije, treće izdanje,, ISBN: 86-403-0754-7)
2. Hal R. Varijan, MIKROEKONOMIJA, Ekonomski fakultet Beograd, 2005.
3. Savić B., MIKROEKONOMIJA, hrestomatija, Banja Luka, 2014. god.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: Opšta znanja, s obzirom da je predmet u I semestru.

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Branka Savić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA**			
Naziv predmeta:	Menadžment				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.001	OBAVEZNI/ IZBORNI	I	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Sticanje osnovnih znanja iz oblasti menadžmenta, posebno u privrednim organizacijama. Izučavanje teorije, razvoja organizacije sa aspekta poslovnih funkcija koji će se kasnije izučavati kroz druge predmete. Osnovni pojmovi: lider, menadžer i preduzetnik. Metoda menadžment na način koji odgovara promenama sa kojima će se sve suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o menadžmentu i preduzetništvu.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će nakon polaganja ovog predmeta moći: 1. Primijeniti znanja iz područja planiranja, upravljanja ljudskim potencijalima i kontrole u kreiranju i upravljanju poslovanjem. 2. Izračunati i interpretirati pokazatelje dinamike u analizi poslovanja (individualni indeksi, stope apsolutne i relativne) 3. Napraviti dijagnozu stanja i prezentirati istu (SWOT, PEST analiza) 4. Osmisliti misiju i viziju te oblikovati marketing strategiju preduzetničke ideje 5. Napisati biznis plan ili preduzetnički projekt iz kojeg se mogu iščitavati relevantni odgovori na pitanja koja se odnose na planiranje, pokretanje, finansiranje, organizovanje, vođenje, razvijanje i nadzor (timski rad) 6. Izložiti vlastita kritička promišljanja o temama i postavkama iz područja menadžmenta.

Sadržaj predmeta: Priroda menadžmenta, Razvoj teorije menadžmenta, Promene u okruženju menadžmenta; Stavljanje kvaliteta na prvo mesto, Socijalna i etička odgovornost menadžmenta; Planiranje – primarna menadžerska funkcija, Strateški menadžment: planiranje za dugoročni uspeh; Menadžment ljudskih resursa; Komunikacija u eri računara; Veštine poslovne motivacije; Grupna dinamika i timski rad; Uticaj procesa i liderstvo; Međunarodni menadžment; Upravljanje operacijom proizvodnje i usluga.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Zrnić M., Šušnjar B., Organizaciono ponašanje- osnove kreativnog menadžmenta, Besjeda, Banja Luka
2. Prof.dr Božidar Stavrić; dr Aleksandar Đokić: Osnove menadžmenta, BLC, Banja Luka
3. Ristić D. i saradnici; Osnovni menadžmenta, Cekom, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		
Posebna naznaka za predmet: -					
Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić**					

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA GRAFIČKI DIZAJN I VIZUELNE KOMUNIKACIJE MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Informatika				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.002	OBAVEZNI	I	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Upoznavanje informatike kao naučne i stručne podrške intelektualnom radu; Stručno osposobljavanje za uspješno prihvatanje, praćenje i primjenu postojećih i novih informacionih tehnologija; Sticanje praktičnih znanja i vještina u primjeni informacionih tehnologija i tehnika.

Ishodi učenja (stečena znanja): Poznavati osnove teorije informatike (teorija sistema, teorija informacija, teorija upravljanja); Poznavati ključne aspekte informacione tehnologije; Pratiti stručnu literaturu na srpskom (materinjem) i stranom jeziku, pripremiti i samostalno održati prezentacije na srpskom (materinjem) i stranom jeziku stručnoj i opštoj publici, te kritičku evaluaciju prezentovane stručne teme; Razumjeti i primijeniti savremene tehničke koncepte i prakse u informacionim tehnologijama (arhitektura računara, operativni sistemi, mreže računara); Razumjeti stanje i trendove razvoja savremenih informaciono komunikacionih tehnologija (ICT), razumjeti njihov uticaj na pojedinca, organizaciju i društvo te procijeniti njihovu primjenjivost u zadanom kontekstu.

Sadržaj predmeta: Osnovi informatike: Operativni sistemi: DOS, Windows; Office: Word, Excel, Access, Pfotoshop, Visio, Power Point, Outlook; Internet; Opšta informatika: Suština, razvoj i primjena informatike i informacionih tehnologija; Informacioni resursi: Podatak; Informacija; Znanje; Upravljanje informacijama; Opšti informacioni sistem organizacije; Osnovi teorije sistema; Osnovi teorije informacija; Osnovi teorije upravljanja; Hardver i arhiterktura računarskih sistema: Makro računari, mini računari, mikro računari, personalni računari; Komponente arhitekture računarskih sistema: Memorije; Procesor; Ulazni uređaji; Izlazni uređaji; Eksterne memorije; Korisnički interfejs; Komunikacija podataka i informacija; Softver računarskih sistema; Računarske mreže: Definicija i izbor računarske mreže; Povezivanje komponenti u mrežu; Funkcionisanje mreže; Rad mreže; Administracija računarskih mreža; Velike mreže; Globalna mreža - Internet.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja, vježbe, seminarski rad. Na predavanjima se obrađuju teorijski sadržaji i daju konceptualna objašnjenja pojmova i pojedinih informacionih tehnologija. U okviru vježbi naglasak je postavljen na razvoj sposobnosti i vještina primjene pojedinih informacionih tehnologija kao podržke intelektualnom radu. Kroz seminarski rad se dodatno razvijaju sposobnosti primjene pojedinih informacionih tehnologija i softverskih alata sa ciljem njihove integrisane upotrebe u rješavanju poslovnog problema na zadatu temu.

Literatura:

1. Tanjga, R, 2017/18, Informatika, ISA-BLC, Banja Luka;
2. Tepšić, M, Radivojević, M, 2012, Informacione tehnologije, Banja Luka College i Besjeda, Banja Luka,
3. M. Mirosavljević, M. Veinović, G. Grubor: Informatika, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2017,
4. Management Information Systems: managing the digital firm. 11th ed. Pearson Prentice-Hall, Upper Saddle River; White, R, 2007, How Computers Work. 9th ed. Que, Indianapolis.
5. PPT predavanja, vježbe, primjeri (stranica predmeta na portalu BLC-a)

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Milica Tepšić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Osnovi gastronomije				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.095	OBAVEZNI	I	2P+2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da se studenti kroz predavanja, vježbe i praktičan rad sagledaju mjesto, ulogu i značaj gastronomije u savremenoj ugostiteljskoj dijelatnosti.

Ishodi učenja: Nakon uspješno savladanog predmeta studenti stiče teorijsko i praktično znanje o organizaciji i tehnologiji proizvodnje hrane i upoznaje osnovna pravila za izradu jelovnika, menija, kalkulacije i cjenovnika.

Sadržaj predmeta:
Uvod u gastronomiju; Mjesto i uloga među naukama o ishrani; Savremeni trendovi u ishrani; Sanitarne mjere i zaštita na radu u hotelskoj kuhinji; Sredstva za rad; Jelovnici i meniji; Kadrovi i njihov raspored; Nabavka i skladištenje hrane i pića; Pripremne radnje u kuhinji (oblikovanje povrća i voća, zaprške, marinade, začini, fondovi i temeljci; Sosovi, supe i čorbe; Garniture, hladna predjela i salate; Jela od riba; Gotova jela i pečenja; Jela po narudžbi; Svečani obroci (koktel partija, banketi, hladni-topli bifei); Slaganje hrane sa vinom; Kalkulacija cijena hrane; Organizacija mjera za sprečavanje trovanja hranom; Standardni u kuhinji.

Metode nastave i savladavanja gradiva:
Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Tešanović, D., Osnove gastronomije, PMF, Novi Sad, 2011.
2. Vukić, M., Osnovi gastronomije, VHŠ, Beograd, 2009.
3. Vukić, M., Gastronomija 1, VHŠ, Beograd, 2009.
4. Vukić, M., Gastronomija 2, VHŠ, Beograd, 2009.
5. Škrinjar, M., Tešanović, D., Hrana u ugostiteljstvu, PMF, Novi Sad, 2007.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Jovo Savanović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽINJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA GRAFIČKI DIZAJN I VIZUELNE KOMUNIKACIJE MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Engleski jezik 1				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.032	IZBORNI	I	2P + 3V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je proširivanje stečenih znanja iz engleskog jezika i savladavanje vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će nakon polaganja ovog predmeta moći samostalno komunicirati osnovne informacije o sebi, ali I svojoj najbližoj sredini.

Sadržaj predmeta:
Nice to Meet You; Helping People to Learn; Have a Good Weekend; North and South; Health care – public or private; Down Town Barcelona; Changing Workplace; The A Team; I Love Chicago; Eating around the world; Nice work; Do you salsa; Chanel; Medicins Sans Frontiers; Trekking in Nepal.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.

Literatura:

1. Dignen, Bob;Flinders, Steve; Sweeny, Simon, *English 365 1, Student's Book 1*, Cambridge University Press, 2004.
2. Alexander, L., G., *Longman English Grammar Practice for intermediate students,* Pearson Education Limited, 1999.
3. Hollett, V and Whitby, N., *Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book,* 2012.
4. Dubicka, I and O'Keefe, M., *Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book,* 2012.
5. Burke, Kathy, *Wavelength,intermediate coursebook,* first published 2001.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: Potrebno poznavanje elementarnog engleskog jezika

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **mr Vesna Đurović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Makroekonomija				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.005	OBAVEZNI	II	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Mikroekonomija			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj ovog predmeta jeste da doprinese razvijanju osnovnih znanja iz makroekonomije. Sticanje makroekonomskih znanja, neophodno je ekonomistima finansijskog i opšteg poslovnog usmerenja, kako bi razumeli i znali da tumače osnovne makroekonomske kategorije, trendove i predviđanja. Cilj izučavanja predmeta je da se studenti upoznaju sa najvažnijim makroekonomskim agregatima, njihovim međusobnim odnosima u upotrebi i raspodjeli društvenog proizvoda. Obuhvaćeni su bazični makroekonomski modeli i makroekonomske politike, posebno u uslovima globalne svjetske privrede. Studenti će da se upoznaju sa temama samostalnosti centralne banke, izborom monetarnog režima, specifičnosti makroekonomskog modela za preivrede sa narastujućim tržištem.

Ishodi učenja (stečena znanja): Makroekonomija predstavlja veoma kompleksno područje teorije, nauke i prakse. Osnovni ishod izučavanja ove naučne discipline je da studenti, nakon savladavanja ove veoma zahtjevne i kompleksne materije, mogu lakše i brže razumjeti sveobuhvatnu analizu savremenih makroekonomskih pitanja i problema, čiji je značaj danas veći nego ikada ranije. Studenti stiču detaljna znanja o osnovnim ekonomskim zakonitostima, načinu funkcionisanja ekonomije, osnovnim ekonomskim politikama i njihovom uticaju na ostvarivanje osnovnih makroekonomskih ciljeva. Studenti trebaju objasniti BDP, mjerenje privredne aktivnosti i izvore privrednog rasta, te ih kritički prosuđivati. Student će pravilno tumačiti i interpretirati pojmove i odnose u makroekonomskom okruženjum analizirati i interpretirati ekonomske politike usmjerene na ostvarivanje optimalnih mikroekonomskih i makroekonomskih rezultata. Steći će vještine kojima može primijeniti makroekonomske analize i razviti ekonomsku intuiciju i logiku koje su nezaobilazne u razumijevanju gradiva i primjeni makroekonomskog znanja

Sadržaj predmeta: Osnovni pojmovi makroekonomije, nacionalne specifičnosti ekonomija, osnovni makroekonomskii fenomeni i analitički instrumentarijum, tržište i država u modernoj privredi, bruto društveni prouzvod i bruto domaći proizvod, potrošnja i investicije, privredni rast, privatizacija, budžet i fiskalna politika, novac, monetarna politika, nezaposlenost, finansijske institucije.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. N. Gregory Mankiw, PRINCIPLES OF ECONOMICS, (Third edition) Harcourt College Publishers, London, 2004. (Izdanje Ekonomskog fakulteta u Beogradu 2006. godine na srpskom jeziku - N. Gregori Mankju., Principi ekonomije,treće izdanje, ISBN: 86-403-0754-7)
2. Blanšard O., MAKROEKONOMIJA, Mate, Zagreb, 2005
3. Dirk Krueger, Macroeconomic Theory, University of Pennsylvania, 2012

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA**			
Naziv predmeta:	Statistika				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.004	OBAVEZNI	II	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: U okviru ovog predmeta, studenti stiču teorijsko i institucionalno znanje iz područja statistike uz spoznaju uloge i važnosti statistike za pojedinca, društvo i privredu.

Ishodi učenja (stečena znanja): Nakon odslušanog predmeta studenti će ovladati statističkom metodologijom i njenom primjenom da bi u različitim analizama i istraživačkim procedurama mogli da dobiju rezultate na osnovu kojih se, u daljem radu, mogu izvesti validni zaključci i na osnovu tih zaključaka donijeti adekvatne odluke.

Sadržaj predmeta:
Uvodno predavanje; Statistika i statistička pismenost; Sprovođenje statističkog istraživanja; Sređivanje i grupisanje statističkih podataka; Predstavljanje statističkih podataka; Obrada i analiza podataka i rezultata; Pokazatelji strukturnih i vremenskih serija; Analiza vremenskih serija; Korelaciona i regresiona analiza; Statističko zaključivanje; Testiranje hipoteza; Primjena statistike pomoću MS EXCEL-a; Statistička istraživanja SPSS-u.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja, vježbe, konsultacije, seminarski rad i statistička istraživanja..

Literatura:

1. Macura, R. (2019) Osnove statistike. 1. izd. - Banja Luka : BLC : Besjeda, Banja Luka.
2. Tanjga, R, 2013, Statistika – elektronsko izdanje, ISA, Banja Luka
3. Tanjga, R, 2004, Statistika u medicini, Medicinski fakultet, Banja Luka
4. Vuković, N, 1997, PC Statistika i verovatnoća, FON, Beograd
5. Pec, B, 1997, Osnovne statističke metode za nematematičare, Naklada Slap, Jastrebarsko.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: Pretpostavlja se da student ima osnovna znanja iz Menadžmenta finansija

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Zorana Agić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Gastronomski proizvodi				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.096	OBAVEZNI	II	2P+2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da se studenti upoznaju sa prehrambenim namirnicama i steknu neophodna znanja o ishrani i njenom značaju.

Ishodi učenja: Nakon uspješno savladanog predmeta studenti stiče teorijsko i praktično znanje o organizaciji i tehnologiji proizvodnje hrane, izradi gastronomskih proizvoda i vrstama gastronomskih proizvoda

Sadržaj predmeta:
Pojam gastronomije. Gastronomija kao interdisciplinarna nauka. Razvoj gastronomije od potrebe do nauke i umjetnosti. Gastronomski proizvodi – pojam, nastanak, definisanje, razvrstavanje i primjena u turizmu i hotelijerstvu. Subjekti u razvoju gastro-proizvoda. Nastanak gastro-proizvoda, prehrambeni proizvodi. Definisanje gastro-proizvoda, uslovi koje treba da ispune gastro-proizvodi. Kvalitet gastro-proizvoda. Tehnika senzorskih ispitivanja. Razvrstavanje gastro-proizvoda po standardizaciji: Hladna predjela i jela, supe, čorbe, potaži, konosmei, topla predjela i topla međujela. Gastronomski proizvodi kao gotova jela od mekušaca, rakova, školjki, plodova mora. Gastronomski proizvodi kao gotova jela od mesa, stoke, peradi, divljači. Pečenja. Gastronomski proizvodi od povrća, Salate. Poslastičarstvo. Gastronomski proizvodi nastali pod uticajem poznatih ličnosti koje su doprinijeli razvoju gastronomije. Gastronomski proizvodi u sredstvima ponude. Gastronomska ponuda u ruralnom-seoskom turizmu. Nacionalni gastronomski proizvodi. Internacionalni gastronomski proizvodi.

Metode nastave i savladavanja gradiva:
Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Portić, M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.
2. Portić, M., Gastronomski proizvodi, PMF, Novi Sad, 2011.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		
Posebna naznaka za predmet: -					
Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Jovo Savanović**					

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Radno pravo				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.022	IZBORNI	II	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti:** -		

Ciljevi izučavanja predmeta: Upoznavanje studenta sa osnovnim pojmovima radnog prava i socijalne zaštite.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će nakon polaganja ovog predmeta biti poznavati prava iz radnog odnosa u Republici Srpskoj i Bosni i Hercegovini.

Sadržaj predmeta:
Razvoj i uređivanje radnih odnosa; Uslovi za zasnivanje radnog odnosa; Zakon o ravnopravnosti polova i njegova primjena u Republici ; Postupak zasnivanja radnog odnosa; Pravo na rad, radni odnosi i forme rada van radnog odnosa (rad koji nije radni odnos); Radno vrijeme, odmori i odsustva; Plate i Zaštita na radu; Odgovornost u radnom odnosu; Prestanak radnog odnosa; Zapošljavanje i zaštita nezaposlenih; Zakon u inspekcijama u RS; Individualni i kolektivni radni odnosi; Kolektivna prava zaposlenih i kolektivna prava poslodavaca; Kolektivni ugovori; Rješavanje kolektivnih radnih sporova; Štrajk, zakon o štrajku; Neka opšta pitanja sistema državne uprave; Posebni režim radnih odnosa; Radni odnosi zaposlenih u administrativnoj službi u upravi i jedinici lokalne samouprave u Republici Srpskoj; Zakon o državnim službenicima; Radni odnosi zaposlenih u državnoj službi u institucijama Bosne i Hercegovine

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, pisanje eseja.

Literatura:
1. Željko Mirjanić (2004), Radni odnosi, Pravni fakultet Univerziteta u Banjoj Luci, Banja Luka
2. Kolektivni radni odnosi (materijal postavljen na sajtu)
3. Zakon o državnim službenicima

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Željko Petrović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽINJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA GRAFIČKI DIZAJN I VIZUELNE KOMUNIKACIJE MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Engleski jezik 2				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.033	IZBORNI	II	2P + 3V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Engleski jezik 1			**Oblik uslovljenosti: Dva kolokvijuma**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Unapređenje poslovnog engleskog i opšteg engleskog jezika. Proširivanje opšteg i poslovnog vokabulara.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će nakon polaganja ovog predmeta proširiti predhosno stečena znanja. Uvod u poslovnu komunikaciju.

Sadržaj predmeta:
Project Stockholm; Workplace Communication; Slow Food; Living in Hong Kong; Online; Beirut Intercontinental; Working for Rolls Royce; Start up; I Buy Money; Driving to Romania; Out of Order; Teaching T'ai Chi; Perfect Planning; A Changing World; Jets and Pets.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.

Literatura:

1. Dignen, Bob;Flinders, Steve; Sweeny, Simon, *English 365 1, Student's Book 1*, Cambridge University Press, 2004.
2. Alexander, L., G., Longman English Grammar Practice for intermediate students, Pearson Education Limited, 1999.
3. Hollett, V and Whitby, N., Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book, 2012.
4. Dubicka, I and O'Keefe, M., Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book, 2012.
5. Burke, Kathy, Wavelength, intermediate course book, first published 2001.
6. Jonson, Spenser, *Who moved my cheese,* G.P. Putnam Sons, 1998.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **mr Vesna Đurović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA**			
Naziv predmeta:	Poslovna informatika				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.009	OBAVEZNI	III	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Usvajanje opštih informacija i znanja o poslovnim informacionim tehnologijama; Usvajanje opštih znanja o Internetu-Intranetu; Usvajanje informacija i znanja o projektovanju poslovnih aplikacija; Razvoj sposobnosti i vještina primjene Internet tehnologija u rješavanju poslovnih i menadžment problema; Stručno osposobljavanje za uspješno prihvatanje, praćenje i primjenu postojećih i novih informacionih tehnologija.

Ishodi učenja (stečena znanja): Poznavati osnovne potrebe poslovnih i menadžment sistema za informacijama, primjenom informacionih tehnologija i informacionih sistema; Poznavati ključne aspekte i projektovanja Web aplikacija u poslovne svrhe; Pratiti stručnu literaturu na srpskom (materinjem) i stranom jeziku, pripremiti i samostalno održati prezentacije na srpskom (materinjem) i stranom jeziku stručnoj i opštoj publici, te kritičku evaluaciju prezentovane stručne teme; Razumjeti i primijeniti savremene tehničke koncepte i prakse u Web informacionim tehnologijama; Razumjeti stanje i trendove razvoja savremenihWeb orijentisanih informaciono komunikacionih tehnologija (ICT), razumjeti njihov uticaj na pojedinca, organizaciju i društvo te procijeniti njihovu primjenjivost u zadanom kontekstu.

Sadržaj predmeta: Osnovi Web dizajna: Definicije Web dizajna, Postupak dizajniranja Web lokacije, Dizajniranje za korisnika; Organizacija lokacije i kretanje po njoj: Vrste i arhitektura lokacija; Navigacija u teoriji i praksi; Povezivanje: tekst, dugmad, ikonice i slike; Pretraživanje i dizajn; Mape, indeksi i druga pomagala; Elementi dizajna Web strane: Vrste Web strana i njihova organizacija; Tekst; Boje, slike i pozadina; Obezbjeđenje interaktivnosti pomoću elemenata grafičkog okruženja; Tehnologije funkcionisanja i izrade Web lokacija: Internet protokoli - HTTP, statičke i dinamičke lokacije; Markerski jezici: SGML (Standard Generalised Markup Language); HTML (Hyper Text Markup Language); XML (eXtensible Markup Language); XHTML (eXtensible Hyper Text Markup Language); WML (Wireless Markup Language); Jezici i tehnologije razvoja dinamičkog Web-a: Skript jezici: JavaScript, VBScript, Perl, Python; Web tehnologije: CGI (Common Gateway Interface); ISAPI (Intrenet Server Application Programming Interface); PHP; ASP (Active Server Pages); Java; Java Server Pages (JSP); NET Framework; ASP.NET; XML Web servisi: Koncepti XML Web servisa; Standardi Web servisa; SOAP: Simple Object Access Protocol; WSDL (Web Service Description Language), UDDI (Universal Description Discovery and Integration).

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja, vježbe, seminarski rad. Na predavanjima se obrađuju teorijski sadržaji i daju konceptualna objašnjenja pojmova i pojedinih Internet tehnologija. U okviru vježbi naglasak je postavljen na razvoj sposobnosti i vještina primjene pojedinih Internet tehnologija kao podržke poslovanju i menadžmentu. Kroz seminarski rad se dodatno razvijaju sposobnosti primjene pojedinih Internet i Web orijentisanih tehnologija i softverskih alata sa ciljem njihove integrisane upotrebe u rješavanju poslovnog problema na zadatu temu.

Literatura:

1. Tanjga, R, Tanjga, M., 2016, Poslovna informatika, ISA-BLC, Banja Luka;
2. Šušić, I.,Radivojević, M, 2008, Poslovna infromartika, Univerzitet za poslovne studije, Banjaluka,
3. B. Radenković, M. Despotović Zrakić, D. Barać, A. Labus: Elektronsko poslovanje, Fakultet organizacionih nauka, Beograd, 2015
4. Web dizajn kompletan priručnik, Mikro knjiga, Beograd.
5. PPT predavanja, vježbe, primjeri (stranica predmeta na portalu BLC-a)

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Milica Tepšić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Matematika 1				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.011	OBAVEZNI	I i III	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Izučavanjem ovog predmeta studenti se upoznavaju sa osnovnim matematičkim disciplinama. Predmet obuhvata: algebra, funkcije, izvode i integrale.

Ishodi učenja (stečena znanja): Sticanje novih znanja.

Sadržaj predmeta:
Polje realnih brojeva; Prsten u polju realnih brojeva; Tijelo-polje u skupu realnih brojeva; Sistem linearnih jednačina sa dvije nepoznate; Polinomi (operacije s polinomima); Stepenovanje; Korjenovanje; Funkcije, zadavanje funkcija i vrste funkcija; Tok funkcije i nule funkcije; Trigonometrijske funkcije; Granična vrijednost funkcije; Izvodi funkcija; Integrali

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, pisanje eseja.

Literatura:

1. Kovačević, P. (2010). *Matematika I*, NUBL, Banja Luka.
2. Laban, M. (1990). *Moderna algebra*, Naučna knjiga, Beograd.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Negovan Stamenković**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA MEDIJI I KOMUNKACIJE**			
Naziv predmeta:	Odnosi s javnošću				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.010	OBAVEZNI	III	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti:** -		

Ciljevi izučavanja predmeta: Studenti stiču teorijska znanja sa studijama slučaja, primjenjiva u svakodnevnoj praksi u oblasti koja se izučava

Ishodi učenja (stečena znanja): Stečena znanja studenti primjenjuju počev od obavljanja studentske prakse do spremnosti da ih odmah primijene u radu nakon završetka studija. Studenti stiču vještine komuniciranja svojstvene digitalnom dobu i korišćenjem novih medija i digitalnih alata.

Sadržaj predmeta:
Uloga odnosa s javnošću (OsJ) za firme, druge organizacije i pojedince; Šta je to publicitet? Primjer korišćenja publiciteta u OsJ-u; OsJ, oglašavanje i publicitet; Da li je bolje ulagati u oglašavanje, publicitet ili OsJ; Kakva je uloga OsJ u kreiranju događaja; Šta su to mediji masovne komunikacije i koji su danas najuticajniji; Šta podrazumijeva dobar odnos s medijima za one koji se bave OsJ; Koji su to tradicionalni a koji novi mediji; Koliko su novi mediji važni za OsJ; Koliko su OsJ važni u kriznom komuniciranju; Šta je to lobiranje i primjeri lobiranja; Koliko su OsJ važni za ličnosti koje se bave javnim poslovima; Kako OsJ mogu da utiču na formiranje javnog mišljenja.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Mirosavljević, M. (2022). *Abeceda odnosa s javnošću*, BLC, Banja Luka.
2. Filipović, V., Kostić-Stanković, M. (2008). *Odnosi s javnošću*, Autorsko izdanje, Beograd.
3. Broom, G. M. (2011). *Učinkoviti odnosi s javnošću*, Mate, Zagreb.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Mladen Mirosavljević**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Nauka o ishrani				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.097	IZBORNI	III	2P+2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da se studenti upoznaju sa prehrambenim namirnicama i steknu neophodno znanje o ishrani i njenom značaju.

Ishodi učenja: Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će biti u stanju da prepoznaju značaj pravilne ishrane, posledice nepravilne ishrane i uticaj određenih vrsta namirnica na organizam čovjeka.

Sadržaj predmeta:
Ishrana; Značaj ishrane; Pravilna ishrana; Nepravilna ishrana, Namirnice životinjskog i biljnog porekla, Karakteristike životnih namirnica; Sastav životnih namirnica; Energetska i fiziološka vrijednost hrane; Bjelančevine, masti i ugljeni hidrati, voda, mineralne materije i vitamini; Učešće pojedinih komponenti namirnica u ostvarivanju energetske vrednosti obroka; Proizvodi bogati ugljenim hidratima, masti i ulja, voće i povrće; Meso, ribe, mleko, jaja i njihovi proizvodi;.Operacije kod pripremanja životnih namirnica i hrane; Kvarenje životnih namirnica; Životne namirnice biljnog porijekla; Životne namirnice životinjskog porijekla; Jaka alkoholna pića; Bezalkoholna pića. Vrste i kvalitet pića u prometu. Vrste pekarskih proizvoda; Vrste poslastičarskih proizvoda; Pekarski i poslastičarski poluproizvodi; Ocena kvaliteta gotovih proizvoda; Primena HACCP standarda u pekarstvu i poslastičarstvu.

Metode nastave i savladavanja gradiva:
Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Grujić, R., *Nauka o ishrani čoveka*, Tehnološki fakultet, Banja Luka, 2000.
2. Đurišić, B., *Ishrana*, VHŠ, Beograd, 2010.
3. Đurišić, B., *Masovna ishrana*, VHŠ, Beograd, 2009.
4. Gonder, U., Ishrana, Laguna, 2012.
5. Majkl, F. Rojzen, Mehmet C. Oz, *Vaše telo – dijete i zdrava ishrana*, Čarobna knjiga, 2009.
6. Vukić, M., *Poslastičarstvo*, Zavod za udžbenike, Beograd, 2014.
7. Auerman, L.J. *Tehnologija pekarske industrije*, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1979.
8. Psodorov, Đ., Vukić, M., *Poslastičarstvo i pekarstvo 1 i 2*, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2010.
9. Gavrilović, M., *Tehnologija konditorskih proizvoda*, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2000.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Jovo Savanović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽINJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA GRAFIČKI DIZAJN I VIZUELNE KOMUNIKACIJE MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Engleski jezik 3				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.034	IZBORNI	III	2P + 3V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Engleski jezik 2			**Oblik uslovljenosti: položeni Engleski jezik 1 i 2**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je proširivanje stečenih znanja iz engleskog jezika i savladavanje vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će nakon polaganja ovog predmeta proširiti stečena znanja iz engleskog jezika i savladati vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku, te proširit znanja iz poslovnog, informatičkog i grafičkog engleskog jezika – stranog jezika struke.

Sadržaj predmeta:
Working internationally; Power for Life; Edinburgh – the festival city; Changing direction; Job swap; Tourist attraction; From Mexico to Germany; Globalization; Here is the News; Executive search; Making money; Ecotourism; Changing culture
The customer is always right; An interesting place to live.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.

Literatura:

1. Dignen, Bob;Flinders, Steve; Sweeny, Simon, *English 365 2, Student's Book 2* Cambridge University Press, 2004.
2. Alexander, L., G., *Longman English Grammar Practice for intermediate students,* Pearson Education Limited, 1999.
3. Hollett, V and Whitby, N., *Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book,* 2012.
4. Dubicka, I and O'Keefe, M., *Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book,* 2012.
5. Burke, Kathy, *Wawelength,intermediate coursebook,* first published 2001.
6. Robert T. Kyosaki, *Rich dad poor dad,* Plata Publishing, 2017.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **mr Vesna Đurović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Marketing				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.012	OBAVEZNI	IV	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Menadžment, Mikroekonomija, Makroekonomija, Informatika			**Oblik uslovljenosti:** navedeni predmeti		

Ciljevi izučavanja predmeta: Upoznati studente sa osnovama tržišne orjentacije poslovanja i marketinga, instrumentima na kojima se marketing bazira, kao i aktivnostima marketing menadžmenta.

Ishodi učenja (stečena znanja): Stečena osnovna znanja, sposobnosti i vještine u analizi tržišta kao i razvoju, primjeni i kontroli primjene marketing strategija, u domaćem i međunarodnom okruženju.

Sadržaj predmeta:
Pojam i značaj marketinga; Vrste marketinga i marketing miks kocept; Marketing istraživanja i informacioni sistemi; Istraživanje motiva i ponašanje potrošača; Analiza tržišta (pojam, plan i postupak, metode); Dimenzije i metode psihološkog istraživanja tržišta; Marketing strategija i segmentacija tržišta; Proizvod kao instrument marketing miksa; Cijena kao instrument marketing miksa; Distribucija kao instrument marketing miksa; Promocija kao instrument marketing miksa; Međunarodni marketing, pojam, uloga i izbor tržišta; Marketing u trgovini, saobraćaju, poljoprivredi, bankarstvu, turizmu i sportu.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Vježbe, studijski istraživački rad. Časovi vježbi prate sadržaj i strukturu predavanja i uključuju razradu pristupa i analizu modela marketinga, primjenu metoda i tehnika marketinga, analizu slučajeva iz prakse, kreativne radionice, kreiranje strategije marketinga, vježbe uz korišćenje Interneta, seminarski radovi (prezentacije), kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Kotler, P., Wong, V., Sonders, J., i Armstrong, G. (2007). *Principi marketinga,* Mate, Beograd.
2. Kotler, P., Wong, V., Sonders, J., i Armstrong, G. (2006). *Osnove marketinga,* Mate, Zagreb.
3. Mirosavljević, M. (2008). *Osnovi marketinga*, skripta, BLC, Banja Luka.
4. Milisavljević, M., Maričić, B. i Gligorijević M. (2012). *Osnovi marketinga,* Ekonomski fakultet u Beogradu, Beograd.
5. Kotler, F. *Marketing Menadžment*, Data Status.
6. Džober, D., (2006). *Osnovi marketinga*, Data Status, Beograd.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		
Posebna naznaka za predmet: -					
Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Mladen Mirosavljević**					

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Upravljanje ljudskim potencijalima				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.013	OBAVEZNI / IZBORNI	IV ili VI	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Razumijevanje značenja, značaja i aplikacije menadžmenta ljudskim resursima i upravljanja znanjem, usvajanje karakteristika, načina kreativnog promišljanja i ponašanja menadžera i zaposlenih kao ključnih aktera navedenih procesa, cjelovito sagledavanje menadžmenta ljudskim resursima kroz širi set menadžerskih alata i koncepata u smislu sagledavanja filozofije razvoja ljudskih resursa i fenomena upravljanja znanjem kroz prizem danas živimo i radimo.

Ishodi učenja (stečena znanja): Interpretirati osnovna teoretska znanja o pojmu, značaju, ciljevima, aktivnostima i položaju funkcije menadžmenta ljudskih resursa u preduzeću. Vrednovati značaj strategijskog MLJR-a, te analizirati osnovne sistemske pristupe i izazove MLJR-a u globalnom okruženju. Primijeniti osnovna teoretska znanja iz područja analiziranja i dizajniranja radnih mjesta, planiranja i privlačenja ljudskih potencijala, te regrutovanja i selekcije ljudskih potencijala. Interpretirati osnovna teoretska znanja iz područja obuke ljudskih potencijala., te vrednovati metode praćenja i ocjenjivanja radne uspješnosti zaposlenih, motivacije i nagrađivanja. Analizirati i ocijeniti potrebe za obrazovanjem i razvojem ljudskih potencijala, razvojem profesionalnih karijera, te unaprjeđivanjem radnih odnosa. Analiziranje, sintetiziranje i vrednovanje činjeničnih znanja iz područja menadžmenta ljudskih resursa u samostalnoj izradi seminarskog rada na zadanu temu.

Sadržaj predmeta: Evolucija Strateškog upravljanja ljudskim resursima (SHRM), SHRM i organizacijska struktura, strategija i kultura, Uloga funkcije MLJR-a u organizacijskim performansama, Upravljanje talentima i globalna kompetitivnost, Organizacijska strategija i planiranje ljudskih resursa, Strategije regrutiranja i programi razvoja ljudskih resursa, Performanse ljudskih resursa i globalna kompetitivnost, Upravljanje znanjem i upravljanje različitostima, Strategije nagrađivanja i motivacija ljudskih resursa, Izazovi strateškog menadžmenta ljudskih resursa.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Šušnjar Čanković, V., Strateško upravljanje ljudskim potencijalima, Besjeda i Banja Luka College, Banja Luka, 2013.
2. Torrington, D., Hall, L., Taylor, S., Menadžment ljudskih resursa, Data Status, Beograd, 2004.
3. Noe, R. A., Hollenbeck, J. R., Gerhart, B., Wright, P. M., Menadžment ljudskih potencijala, Mate, Zagreb, 2006.
4. Bahtijarević-Šiber, F., Management ljudskih potencijala, Golden marketing, Zagreb, 1999.
5. Jovanović-Božinov, M., Kulić, Ž., Cvetovski, T., Osnovi upravljanja ljudskim resursima, Megatrend univerzitet, Beograd, 2008.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA** **MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Preduzetništvo				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.014	OBAVEZNI	IV ili VI	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Predmet omogućava studentima da shvate značaj preduzetništva i inovacija u svim oblicima organizacije i društva i da razumiju preduzetništvo kao način ponašanja i djelovanja. Studenti stiču mogućnost da nauče osnovne principe savremenog preduzetništva u ekonomskoj teoriji i praksi, kao i da steknu osnovne vještine i kompetencije kreativnog razmišljanja, proaktivnosti, prihvatanja rizika, planiranja i traženja prilika, timskog rada i pretvaranja prilika i ideja u izvodljive preduzetničke poduhvate. Jedan od ciljeva kursa je kreiranje pozitivne radne atmosfere u kojoj će svi studenti moći da iskažu svoje potencijale u potpunosti i ostvare što bolji uspjeh. Glavni oblik rada, uz teoretsku prezentaciju i pregled literature, činiće obrada slučajeva iz prakse, kako bi studenti naučili kako da stečena znanja upotrijebe u praktične svrhe.

Ishodi učenja (stečena znanja): Kao jedna od osam temeljnih životnih kompetencija definisanih od strane EU, potrebnih svakom pojedicnu i pojedinki za uspjeh u životu, predmet je koncipiran na način da podstakne kod studentkinja i studenata preduzetničko ponašanje i djelovanje, od individualnog nivoa do nivoasloženih organizacionih sistema u svim sektorima (protinom, neprofitnom i vladinom sektoru). Nakon izučavanja ovog predmeta, studenti će steći osnovna znanja o načelima, principima, strategijama i konceptima kreiranja poslovnih poduhvata zasnovanih na inovacijama čija je realizacija povezana s rizicima i neizvjesnošću. Studenti će biti osposobljeni za pronalaženje inovativnih rješenja u savremenom poslovanju primjenjujući ključna znanja iz preduzetničke ekonomije o metodama i tehnikama donošenja ekonomskih odluka primjenom savremenih informaciono-komunikacionih tehnologija u vezi s preduzetničkim poduhvatima.

Sadržaj predmeta: Uloga preduzetnika i preduzetništva u razvoju nacionalnih ekonomija. Preduzetnik i preduzetništvo: varijeteti pristupa definisanja. Doprinos ekonomskih teoretičara razvoju preduzetništva. Doprinos austrijske škole razvoju teorije preduzetništva. Pristupi razvoja teorije preduzetništva (bihevioralni, sociobihevioristički i institucionalni pristupi). Preduzetnici i preduzetni menadžeri. Globalni fenomen preduzetničke kulture. Preduzetništvo i ekonomski razvoj. Globalizacija, digitalizacija i preduzetničko društvo: 4.0 era. Vrste preduzetništva. Korporativno preduzetništvvo. Socijalno preduzetništvo. Preduzetništvo žena. Porodično preduzetništvo. Strategije ulaska u preduzetnički poduhvat. Kreativni preduzetnički proces. Startap proces - pokretanje biznisa od nule. Inovativni poslovni modeli.Kanvas poslovno modeliranje - The Canvas. Lin startap proces – The Lean start up. Poslovno predviđanje i digitalni megatrendovi budućnosti. Prepoznavanje prilika: od ideje do preduzetničkog poduhvata – tehnike dolaska do poslovnih ideja. Modeli i forme finansijske podrške preduzetničkim poduhvatima u preduzetničkim startapima (anđeosko finansiranje, fondovi rizičnog kapitala, crowdfunding, krediti, lizing). Kretivnost i preduzetništvo. Preduzetništvo i inovacije. Izvori inovativnosti i komercijalizacija inovacija. Preduzetnička orijentacija i poslovne performanse. Meke inovacije i kreativna industrija. Digitalizacija i inovacije u eri 4.0. Preduzetnički ekosistem – pojam i geneza nastanka. Uloga preduzetničkog obrazovanja u razvoju preduzetničke kulture. Institucije preduzetničke infrastrukture (poslovni inkubatori, klasteri, coworking prostori, akceleratori, tehnološki parkovi)

Metode nastave i savladavanja gradiva: Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Dušanić – Gačić S., Upravljanje inovativnim preduzetničkim poduhvatima, Besjeda 2022.
2. Gerber M. E., MIT O PREDUZETNIŠTVU - Zašto većina malih privatnih firmi ne uspeva i šta učiniti u vezi s tim, Čarobna knjiga, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Gastronomska kultura i tradicija				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.098	IZBORNI	IV	2P+2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da studenti savladaju osnovne karakteristike gastronomske kulture i tradicije.

Ishodi učenja: Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će poznavati razvoj gastronomije u zemlji i svim krajevima svijeta, te biti u mogućnosti da prate sve savremene gastronomske tokove.

Sadržaj predmeta:
Gastronomska kultura. Gastronomske karakteristike različitih krajeva svijeta. Ishrana ljudi u praistoriji. Ishrana u prvim civilizacijama. Gastronomija antičke Grčke. Gastronomija Rimske imperije. Gastronomija u srednjem vijeku od 500 do 1300. godine. Srednjovjekovna gastronomija u Aziji, Evropi, Americi od 1500. godine. Promjene u ishrani usljed kolumbijskih razmjena i protestantskih reformi u 16. vijeku. Gastronomija u Evropi i Americi u 17. vijeku. Ishrana u Americi i Francuskoj u 18. vijeku. Ishrana u Evropi, Aziji i Africi tokom 19. vijeka. Ishrana u Americi tokom 19. vijeka. Promjene u kuhinjama tokom 20. vijeka. Ishrana unutar religija. Revolucije u kuhinjama i kulturama. Savremeni trendovi u gastronomiji.

Metode nastave i savladavanja gradiva:
Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Grujić, R., *Nauka o ishrani čoveka*, Tehnološki fakultet, Banja Luka, 2000.
2. Đurišić, B., *Ishrana*, VHŠ, Beograd, 2010.
3. Đurišić, B., *Masovna ishrana*, VHŠ, Beograd, 2009.
4. Gonder, U., Ishrana, Laguna, 2012.
5. Portić, M., *Gastronomija*, Univerzitet Singidunum, Fakultet za turistički i hotelijerski menadžment, Beograd, 2011.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Jovo Savanović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽINJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA GRAFIČKI DIZAJN I VIZUELNE KOMUNIKACIJE MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Engleski jezik 4				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.035	IZBORNI	IV	2P + 3V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Engleski jezik 3			**Oblik uslovljenosti: položeni Engleski jezik 1, 2 i 3**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je proširivanje stečenih znanja iz engleskog jezika i savladavanje vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će nakon polaganja ovog predmeta proširiti znanja iz opšteg engleskog i stručnog engleskog (poslovni, informatički i grafički engleski), uvod u javni nastup i prezentovanje na engleskom jeziku.

Sadržaj predmeta:
Taiwan – still a tiger;RoboDog; Learning styles; Britain at Work in 2010; How the rich travel; Great cinema; Your professional brand image; Managing people; Social issues; The coffee business; Intelligent skis; You are what you eat; That's entertainment! ; Life coaching; Work or Lifestyle?

Metode nastave i savladavanja gradiva: Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.

Literatura:

1. Dignen, Bob;Flinders, Steve; Sweeny, Simon, *English 365 2, Student's Book 2,* Cambridge University Press, 2004.
2. Alexander, L., G., Longman English Grammar Practice for intermediate students, Pearson Education Limited, 1999.
3. Hollett, V and Whitby, N., Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book, 2012.
4. Dubicka, I and O'Keefe, M., Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book, 2012.
5. Burke, Kathy, Wawelength,intermediate coursebook, first published 2001.
6. Hill, Napoleon, *Think and grow rich,* TarcherPerigee; Revised & enlarged edition (January 1, 2005)

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **mr Vesna Đurović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Menadžment finansija				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.018	OBAVEZNI	V	2P + 4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Upoznavanje studenta sa osnovnim pojmovima iz finansijske teorije i prakse, njihovom sadržinom i finansijskim tokovima u preduzeću kako bi kao budući finansijski rukovodioci donosili ispravne operativne i strateške odluke u ključnim fazama upravljanja poslovanjem. Konačan cilj je savladavanje različitih metoda upravljanja finasijama preduzeća.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će biti osposobljen da upravlja finansijama preduzeća i da samostalno donosi finansijske odluke, u skladu sa postavljenim ciljevima preduzeća.

Sadržaj predmeta:
Uvod u nauku o finansijama, podjela finansija; Upravljanje finansijama preduzeća, finansijska funkcija preduzeća; Finansijski ciljevi i investiranje, metode procjene i rizik pri investiranju; Finansijska politika, načela finansijske politike; Politika finansiranja, pojam i pravila finansiranja; Finansijsko planiranje i kontrola, vrste finansijskih planova; Optimalna struktura kapitala preduzeća; Finansiranje i zaduživanje preduzeća (kratkoročno i dugoročno); Finansijska analiza, vrste finansijske analiza; Poslovni, finansijski i ukupni rizik u preduzeću; Upravljanje trajnim i dugoročnim kapitalom, upravljanje stalnom i obrtnom imovinom; Upravljanje kratkoročnim finansijskim obavezama i obavezama prema dobavljačima; Analiza finansijskog i prinosnog položaja preduzeća.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja, vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.

Literatura:

1. Barjaktarović, L., Jović, Z., Milojević, M.: Poslovne finansije, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2018.
2. Vunjak, N.: Finansijski menadžment, Ekonomski fakultet, Subotica, 2008.
3. Ćirović, M.: Finansijski menadžment, Naučno društvo Srbije, Beograd, 2008.
4. Mikerević, D.: Finansijski menadžment, Ekonomski fakultet, Banja Luka, 2009.
5. Van Horne, C., Wachowicz, J.M.: Osnove finansijskog menadžmenta, Mate Zagreb, 2014.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: Pretpostavlja se da student ima osnovna znanja iz Računovodstva

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Zorana Agić**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Rizici u ugostiteljstvu				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.211	OBAVEZNI	V	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: poznavanje studenta sa problematikom rizika i neizvjesnosti koja je vezana za poslovanje ugostiteljskih preduzeća. Konačan cilj je savladavanje različitih metoda upravljanja rizicima koji se mogu javiti u organizaciji.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će biti osposobljen da upravlja različitim vrstama rizika kojima su izložena ugostiteljska preduzeća, kao i da donosi konkretne odluke o upravljanju rizicima, koje su u skladu sa postavljenim ciljevima preduzeća.

Sadržaj predmeta:
Pojam i veličina rizika; Klasifikacija rizika; Pojam, funkcija i ciljevi upravljanja rizikom; Mjesto funkcije upravljanja rizikom u okviru organizacije preduzeća; Faze procesa upravljanja rizikom; Metode za analizu, identifikaciju i procjenu rizika; Upravljanje rizikom u finansijskom poslovanju; Upravljanje tržišnim rizikom; Upravljanje kreditnim rizikom; Upravljanje kamatnim, valutnim i rizikom likvidnosti; Upravljanje operativnim rizikom; Analiza nekih specifičnih rizika i metode za njihovu procjenu; Poslovni, finansijski i složeni rizik u ugostiteljskim preduzećima

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja, vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.

Literatura:

1. Vujović, R.: Upravljanje rizicima i osiguranje, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2009.
2. Barjaktarović, L.: Upravljanje rizikom, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2013.
3. Ostojić, S..: Osiguranje i upravljanje rizicima, Data status, Beograd, 2007.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: Pretpostavlja se da student ima osnovna znanja iz Računovodstva

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Zorana Agić**

BLC	**BANJA LUKA COLLEGE**				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA MEDIJI I KOMUNIKACIJE**			
Naziv predmeta:	Poslovno pravo				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.017	OBAVEZNI/ IZBORNI	V	2P + 4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Upoznavanje studenta sa ključnim elementima pravnog i institucionalnog okvira poslovanja privrednih subjekata.

Ishodi učenja (stečena znanja): Student će nakon polaganja ovog predmeta razumjeti odnose na relaciji privredno društvo - država, odnosa između privrednih društava, kao i analizu strukture različitih oblika privrednih društva.

Sadržaj predmeta:
Pojam poslovnog prava i pravni izvori. Pravno lice (subjektivitet, granice odgovornosti), probijanje pravne ličnosti. Privredni subjekti, statusna obilježja: preduzetnici, privredna društva, zadruge, drugi oblici. Osnivanje, akti, upis. Imovina, poslovno ime i drugi atributi. Zastupanje privrednog društva; Društva lica. Ortačko društvo. Komadintno društvo. Karakteristike, osnivanje, upravljanje; Društva kapitala(doo.) Društvo ograničene odgovornosti. Karakteristike, osnivanje, upravljanje. Društva kapitala (ad.) Akcionarsko društvo. Karakteristike, osnivanje upravljanje; Likvidacija i stečaj privrednog društva. Prestanak nesolventnog društva (stečaj, bankrot). Likvidacija; Zaštita industrijske svojine, konkurencije i potrošača. Pronalazačko pravo. Pravo znakova razlikovanja; Pravo konkurencije. Pravo potrošača; Ugovori u privredi. Osnovna ugovorna načela. Pregovori. Predugovor. Zaključenje ugovora. Pravna dejstva ugovora; Posebni ugovori. Osnovna obilježja ugovora o prodaji, zastupanju, posredovanju, špediciji, transferu tehnologije i franšizingu. Strana ulaganja, slobodne zone.; Specijalizovana privredna društva. Banke i druge finansijske organizacije. Osiguravajuća društva. Berze hartija od vrijednosti. Centralni registar. Investicioni fondovi. Brokersko-dilerska društva; Ugovor o osiguranju. Pojam i osobine. Vrste osiguranja. Obaveze osiguravača. Polisa osiguranja. Reosiguranje. Trajanje osiguranja; Bankarsko poslovanje. Pojam i osobine. Pravni i institucionalni okvir. Bakarska tajna i odgovornost banke. Tekući račun. Ugovor o kreditu. Depozitni poslovi. Faktoring. Forfeting. Finansijski lizing; Berze i tržište kapitala. Pravni i institucionalni okvir. Primarno i sekundarno tržište. Inicijalna javna ponuda. Domaće i strane berze. Brokeri i dileri. Investicioni fondovi. Investicioni savjetnici. Zaštita malih akcionara. Standardi korporativnog upravljanja; Akreditiv i bankarska garancija. Akreditiv: pojam, karakteristike, značaj, vrste, pravi odnosi. Bankarska garancija: pojam, karakteristike, značaj, vrste, pravi odnosi; Hartije od vrijednosti. Opšte karakteristike. Klasifikacija: hartije na ime, po naredbi, na donosioca. Akcije i obveznice. Mjenica i ček. Mjenica: pojam i osobine, vrste, bitni elementi, mjenične radnje . Ček: pojam i osobine, vrste, bitni elementi, mjenične radnje.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.

Literatura:

1. ICAO and IATA, The future International regulation of Air Transport Liberation and Competition – The Prospects for Change in Intergovernment Agremments, London, 1993
2. Miodrag Trajković, Vazduhoplovno pravo, Beograd, 1981;
3. Miodrag Trajković, Pomorsko pravo, Beograd, 1995,
4. Lucija Spirović-Jovanović (2005), *Poslovno pravo*, Beograd: Beogradska bankarska akademija, i kasnija izdanja
5. Mirko Vasiljević, *Poslovno pravo*, "Udruženje pravnika u privredi Srbije i Crne Gore", Beograd, 2004. i kasnija izdanja..
6. Mirko Vasiljević, *Vodič za čitanje zakona o privrednim društvima*, "Udruženje pravnika u privredi Srbije i Crne Gore", Beograd, 2004.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: Izlaganje materije akcenat stavlja na pravnu i etičku odgovornost menadžera u tom procesu legalnog i lojalnog upravljanja korporacijom. Predmet je koncipiran tako, da studentima pruža optimalnu kombinaciju teorijskih saznanja, pozitivnopravnih i uporednopravnih rešenja i standarda, kao i iskustava sudske prakse, što je neophodno za šire i realnije sagledavanja problema.
Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Željko Petrović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Kreativna gastronomija				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.212	IZBORNI	VI	2P+4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti: -**		

Ciljevi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da studenti kroz teorijsku i praktičnu nastavu steknu potrebna znanja iz gastronomije i sagledaju ulogu i značaj kreativne gastronomije u savremenoj ugostiteljskoj djelatnosti i zadovoljavanju turističkih potreba.

Ishodi učenja: Nakon uspješno savladanog predmeta, student stiče potrebna teorijska znanja, kao i sposobnost da praktično primjeni principe u gastronomiji i sagleda savremne trendove gastronomske ponude i tražnje.

Sadržaj predmeta:
Pojam, nastanak i razvoj gastronomije; Nacionalne gastronomije; Gastronomska terminologija; Objedi u turizmu i njihova ponuda; Ponuda za svečane prijeme; Gastronomska ponuda u ruralnom turizmu; Termičko-toplotne metode prerade namirnica; Namirnice životinjskog porijekla; Ribe; Namirnice biljnog porijekla; Začini i mirođije; Fondovi tople i hladne kuhinje; Gastronomski proizvodi; Razvrstavanje gastronomskih proizvoda; Nacionalni gastronomski proizvodi svijeta.

Metode nastave i savladavanja gradiva:
Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Portić, M., *Gastronomija*, Univerzitet Singidunum, Fakultet za turistički i hotelijerski menadžment, Beograd, 2011.
2. Vukić, M., Drljević , O., *Gastronomski proizvodi*, Visoka hotelijerska škola, Beograd, 2006.
3. Vukić, M., Nacionalna gastronomija, VHŠ, Beograd, 2009.
4. Cuculeski, V., *Internacionalna gastronomija*, Fakultet za turizam i ugostiteljstvo, Ohrid, 2008.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Jovo Savanović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Spoljnotrgovinsko poslovanje				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.040	IZBORNI	VI	2P + 4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: Menadžment, Makroekonomija			**Oblik uslovljenosti:** odslušani navedeni predmeti		

Ciljevi izučavanja predmeta: Studenti će, po završetku kursa, steći osnovna znanja o instrumentima spoljnotrgovinske politike, zatim o vrstama spoljnotrgovinskih poslova, načinima njihove realizacije, te upoznati rizike koje sa sobom nose spoljnotrgovinski poslovi. Studenti će se upoznati sa dokumentima neophodnim u spoljnotrgovinskim transakcijama, kao i sa tehnikama i fazama obavljanja kompletnog spoljnotrgovinskog posla.

Ishodi učenja (stečena znanja): Studenti će izučavanjem ovog nastavnog predmeta steći niz opštih i stručnih kompetencija, biće upoznati sa osnovnim principima spoljnotrgovinskog poslovanja i shvatiće ulogu i značaj spoljne trgovine za nacionalnu privredu. Takođe, studenti će steći praktične vještine za primjenu instrumenata spoljnotrgovinske politike, kao i organizovanje spoljnotrgovinskih operacija, kakve su klasični uvoz i izvoz kako roba, tako i međunarodna razmjena usluga, kapitala i intelektualne svojine. Studenti će, još, biti detaljno upoznati sa subjektima spoljnotrgovinske politike i multilateralnim institucijama međunarodne trgovine, kao i sa političkom ekonomijom spoljnotrgovinske politike, odnosno značajem međunarodnih pregovorima, te ostalim načinima liberalizacije trgovine.

Sadržaj predmeta:
Pojam spoljne trgovine i principi spoljnotrgovinskog poslovanja; Teorije spoljne trgovine; Subjekti spoljnotrgovinskog poslovanja; Instrumenti spoljnotrgovinske politike; Politička ekonomija spoljnotrgovinske politike; Međunarodni pregovori i spoljnotrgovinska politika; Specifična međunarodna tržišta kao instrument spoljne trgovine; Spoljnotrgovinska politika u zemljama u razvoju; Spoljnotrgovinska politika Evropske unije; Intelektualna svojina u spoljnotrgovinskom poslovanju i njena zaštita; Organizovanje spoljnotrgovinskih operacija; Klasični i složeni spoljnotrgovinski poslovi; Spoljnotrgovinska mreža Bosne i Hercegovine; Sporna pitanja u spoljnotrgovinskoj politici

Metode nastave i savladavanja gradiva: Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, vježbe, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Krugman, P. i Obstfeld, M. (2009). *Međunarodna ekonomija: teorija i ekonomska politika*, Mate, Zagreb.
2. Kozomara, J. (2012). *Osnove međunarodnog poslovanja – Spoljnotrgovinske robne transakcije*, Ekonomski fakultet i Institut za međunarodnu politiku i privredu, Beograd.
3. Kozomara, J. (2001). *Spoljnotrgovinsko poslovanje*, Ars Libri i Besjeda, Beograd.
4. Unković, M. i Stakić, B. (2011). *Spoljnotrgovinsko i devizno poslovanje*, Univerzitet Singidunum, Beograd.
5. Andrijanić, I., (2005). *Poslovanje u vanjskoj trgovini*. Mikrorad, Zagreb.
6. Tešić, M., (2006). *Spoljnotrgovinsko poslovanje*. Savremena administracija, Beograd.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Mirjana Milovanović**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA** **MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Transport				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.048	IZBORNI	VI i VIII	2P + 4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: -			**Oblik uslovljenosti:** -		

Ciljevi izučavanja predmeta: Osnovni cilj predmeta je da se studenti upoznaju sa osnovnim principima, tehnologijama i postupcima organizacije i upravljanja transportnim procesima

Ishodi učenja (stečena znanja): Studenti će ovladati načinima organizacije i tehnologijama pojedinih vidova transporta, kao i postupcima i metodama upravalja procesima transporta u različitim tokovima roba i različitim vidovima saobraćaja.

Sadržaj predmeta:
Uvodna predavanja; Organizacija transporta; Tovarno manipultivne jednice; Klasične tehnologije transporta; Tehnologije intermodalnog transporta; Kontejnerski sistemi transporta; Organizacija i tehnologija kopnenog transporta; Organizacija i tehnologija vodnog i vazdušnog transporta; Robni terminali i pretovarni sistemi u robnim i transportnim tokovima; Skladišni sistemi; Transport opasnih materija; Upravljanje transportnim sistemima u različitim vidovima saobraćaja

Metode nastave i savladavanja gradiva: Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, pisanje eseja.

Literatura:

1. Kilibarda, M. (2008). *Transport*, autorizovana skipta , Banja Luka College, Banja Luka.
2. Zečević, S. (2006). *Robni terminali i robno transportni centri*, Saobraćajni fakultet, Beograd.
3. Kilibarda, M. (2008). *Špedicija i agencijsko poslovanje,* Saobraćajni fakultet, Beograd.
4. Gajić V., (1997). *Špedicija,* Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **prof. dr Milorad Kilibarda**

	BANJA LUKA COLLEGE				
	Dodiplomske akademske studije				
	Studijski program(i):	**MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA** **MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**			
Naziv predmeta:	Menadžment osiguranja				
Šifra predmeta	**Status predmeta**	**Semestar**	**Fond časova**	**Broj ECTS bodova**	
BLC.041	IZBORNI	VI	2P + 4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: Menadžment, Makroekonomija			**Oblik uslovljenosti:** navedeni predmeti		

Ciljevi izučavanja predmeta: U okviru ovog predmeta, studenti stiču teorijsko i institucionalno znanje iz područja osiguranja uz spoznaju uloge i važnosti osiguranja za pojedinca, društvo i privredu. Pored toga studenti se upoznaju s različitim aspektima osiguranja te organizacijom osiguranja u Republici Srpskoj, BiH i okruženju.

Ishodi učenja (stečena znanja): Studenti će izučavanjem ovog nastavnog predmeta steći temeljna znanja iz teorije, načela i tehnika menadžmenta osiguranja. Identifikovaće faze nastanka, razvoja i budućnosti osiguravajuće djelatnosti. Biće osposobljeni vrednovati značaj osiguranja u ekonomskoj teoriji i praksi. Biće u mogućnosti procijeniti funkcije menadžmenta osiguranja u savremenoj ekonomiji.

Sadržaj predmeta:
Pojam osiguranja. Značaj, principi, subjekti osiguranja; Elementi osiguranja. Premija osiguranja. Fondovi osiguranja. Pojam rizika. Funkcija rizika kao element osiguranja. Definicija rizika. Upravljanje rizikom; Podjela osiguranja. Životna i neživotna osiguranja. Osiguranje od odgovornosti iz djelatnosti; Vrste osiguranja. Kasko osiguranje. Osiguranje auto-odgovornosti; Osiguranje transporta; Vrste osiguranja; Kreditna osiguranja: Podjele osiguranja kredita prema vrsti rizika. Komercijalni rizici. Politicki rizici. Katastrofalni rizici; Međunarodna kreditna osiguranja. Osiguranje izvoznih kredita; Trajanje osiguranja. Učešće osiguranika u šteti; Tehnike osiguranja. Polisa osiguranja. Certifikat osiguranja; Isplata šteta; Tržište osiguranja.

Metode nastave i savladavanja gradiva: Prezentacije gradiva, studije slučaja, seminarski rad, diskusije, vježbe, kolokvijumi, završni ispit.

Literatura:

1. Rejda, G. E., McNamara, M. (2016). *Principles of Risk Management and Insurance*, 13th Edition, Pearson.
2. *Insurance Handbook A guide to insurance: What it does and how it works,* Insurance Information Institute, 2010.
3. Phifer, R. (1996). *Reinsurance Fundamentals Treaty and Facultative*, Wiley.
4. Avdalović, V., Marović, B. (2006). *Osiguranje i teorija rizika*, BBA, Beograd i CAM, Novi Sad.
5. Avdalović, V., Marović, B. (2005). *Osiguranje i upravljanje rizikom*, Birografika, Subotica.
6. Avdalović, V., Marović, B., Kalinić, Z., Vojinović, Ž., (2009). Upravljanje rizicima u osiguranju, NUBL, Banja Luka.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit

Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohađanje nastave i aktivnosti na nastavi za vanredne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	70 poena
		Kolokvijum	20 poena		

Posebna naznaka za predmet: -

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: **doc. dr Mirjana Milovanović**