

# NASTAVNI PLAN

**STUDIJSKI PROGRAM:**  
**MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA**  
**240 ECTS BODOVA**

## PRVA GODINA

r.br.	PREDMET	šifra predmeta	status	ECTS	P	V	Ime i prezime nastavnika
<b>I SEMESTAR</b>							
1.	<b>Mikroekonomija</b>	BLC.003	Obavezni	6	30	30	prof. dr Branka Savić
2.	<b>Menadžment</b>	BLC.001	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
3.	<b>Informatika</b>	BLC.002	Obavezni	6	30	30	prof. dr Milica Tepšić
4.	<b>Osnovi gastronomije</b>	BLC.095	Obavezni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
5.	<b>Engleski jezik 1</b>	BLC.032	Izborni	6	30	45	prof. mr Vesna Đurović
<b>II SEMESTAR</b>							
6.	<b>Makroekonomija</b>	BLC.005	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
7.	<b>Statistika</b>	BLC.004	Obavezni	6	30	30	prof. dr Zorana Agić
8.	<b>Gastronomski proizvodi</b>	BLC.096	Obavezni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
9.	<b>Radno pravo</b>	BLC.022	Izborni	6	30	30	doc. dr Željko Petrović
10.	<b>Engleski jezik 2</b>	BLC.033	Izborni	6	30	45	prof. mr Vesna Đurović

## IZBORNI NASTAVNI PREDMETI

Lista izbornih nastavnih predmeta od 6 ECTS bodova:						
r.br.	Naziv izbornog nastavnog predmeta	šifra predmeta	B	P	V	
1.	<b>Osnove hotelijerstva i turizma</b>	BLC.205	6	30	30	
2.	<b>Restoranski menadžment</b>	BLC.206	6	30	30	
3.	<b>Logistika</b>	BLC.026	6	30	30	
4.	<b>Osnove prava</b>	BLC.029	6	30	30	
5.	<b>Radno pravo</b>	BLC.022	6	30	30	
6.	<b>Metodologija naučnog istraživanja</b>	BLC.020	6	30	30	
7.	<b>Sociologija</b>	BLC.147	6	30	30	
8.	<b>Sociologija menadžmenta</b>	BLC.176	6	30	30	
9.	<b>Psihologija menadžmenta</b>	BLC.158	6	30	30	
10.	<b>Socijalna psihologija</b>	BLC.177	6	30	30	

11.	<b>Informacioni sistemi</b>	BLC.021	6	30	30
12.	<b>Ekonomika i organizacija preduzeća</b>	BLC.161	6	30	30
13.	<b>Engleski jezik 1</b>	BLC.032	6	30	45
14.	<b>Engleski jezik 2</b>	BLC.033	6	30	45
15.	<b>Njemački jezik 1</b>	BLC.122	6	30	45
16.	<b>Njemački jezik 2</b>	BLC.123	6	30	45

## DRUGA GODINA

r.br.	PREDMET	šifra predmeta	status	ECTS	P	V	Ime i prezime nastavnika
<b>III SEMESTAR</b>							
1.	<b>Vještačka inteligencija</b>	BLC.225	Obavezni	6	30	30	doc. dr Davor Radivojević
2.	<b>Matematika 1</b>	BLC.011	Obavezni	6	30	30	prof. dr Negovan Stamenković
3.	<b>Odnosi s javnošću</b>	BLC.010	Izborni	6	30	30	prof. dr Mladen Miroslavljević
4.	<b>Nauka o ishrani</b>	BLC.097	Izborni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
5.	<b>Engleski jezik 3</b>	BLC.034	Izborni	6	30	45	prof. mr Vesna Đurović
<b>IV SEMESTAR</b>							
6.	<b>Marketing</b>	BLC.012	Obavezni	6	30	30	prof. dr Mladen Miroslavljević
7.	<b>Upravljanje ljudskim potencijalima</b>	BLC.013	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
8.	<b>Preduzetništvo</b>	BLC.014	Obavezni	6	30	30	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
9.	<b>Gastronomska kultura i tradicija</b>	BLC.098	Izborni	6	30	30	doc. dr Jovo Savanović
10.	<b>Engleski jezik 4</b>	BLC.035	Izborni	6	30	45	prof. mr Vesna Đurović

## IZBORNI NASTAVNI PREDMETI

Lista izbornih nastavnih predmeta od 6 ECTS bodova:						
r.br.	Naziv izbornog nastavnog predmeta	šifra predmeta	B	P	V	
1.	<b>Nauka o ishrani</b>	BLC.207	6	30	30	
2.	<b>Poslovna informatika</b>	BLC.009	6	30	30	
3.	<b>Ketering menadžment</b>	BLC.208	6	30	30	
4.	<b>Gastronomska kultura i tradicija</b>	BLC.209	6	30	30	
5.	<b>Projektni menadžment</b>	BLC.159	6	30	30	
6.	<b>Digitalne strategije poslovanja</b>	BLC.023	6	30	30	
7.	<b>Analiza poslovanja</b>	BLC.024	6	30	30	
8.	<b>Računovodstvo</b>	BLC.006	6	30	30	
9.	<b>Poslovna statistika</b>	BLC.160	6	30	30	
10.	<b>Internet marketing</b>	BLC.038	6	30	30	
11.	<b>Odnosi s javnošću</b>	BLC.010	6	30	30	
12.	<b>Ekologija</b>	BLC.007	6	30	30	
13.	<b>Engleski jezik 3</b>	BLC.034	6	30	45	

14.	<b>Engleski jezik 4</b>	BLC.035	6	30	45
15.	<b>Engleski jezik 5</b>	BLC.036	6	30	45
16.	<b>Njemački jezik 3</b>	BLC.124	6	30	45
17.	<b>Njemački jezik 4</b>	BLC.125	6	30	45
18.	<b>Njemački jezik 5</b>	BLC.126	6	30	45
19.	<b>Menadžment organizacionih promjena</b>	BLC.162	6	30	30
20.	<b>Razvoj vještina komuniciranja i poslovna kultura</b>	BLC.143	6	30	30
21.	<b>Marketing u ugostiteljstvu</b>	BLC.210	6	30	30
22.	<b>Osnovi sistema zaštite</b>	BLC.016	6	30	30

## TREĆA GODINA

r.br.	PREDMET	šifra predmeta	status	ECTS	P	V	Ime i prezime nastavnika
<b>V SEMESTAR</b>							
1.	<b>Menadžment finansija</b>	BLC.018	Obavezni	8	30	60	prof. dr Zorana Agić
2.	<b>Rizici u ugostiteljstvu</b>	BLC.211	Obavezni	6	30	30	prof. dr Zorana Agić
3.	<b>Poslovno pravo</b>	BLC.017	Izborni	8	30	60	doc. dr Željko Petrović
4.	<b>Internet marketing</b>	BLC.038	Izborni	8	30	60	doc. dr Mirjana Milovanović
<b>VI SEMESTAR</b>							
5.	<b>Spoljnotrgovinsko poslovanje</b>	BLC.040	Izborni	8	30	60	doc. dr Mirjana Milovanović
6.	<b>Transport</b>	BLC.048	Izborni	8	30	60	prof. dr Milorad Kilibarda
7.	<b>Menadžment osiguranja</b>	BLC.041	Izborni	8	30	60	doc. dr Mirjana Milovanović
8.	<b>Studentska praksa</b>	BLC.213	Izborni	6			

## ČETVRTA GODINA

r.br.	PREDMET	šifra predmeta	status	ECTS	P	V	Ime i prezime nastavnika
<b>VII SEMESTAR</b>							
1.	<b>Menadžment trgovine</b>	BLC.045	Izborni	8	30	60	prof. dr Mladen Mirosavljević
2.	<b>Poslovna ekonomija</b>	BLC.047	Izborni	8	30	60	prof. dr Svetlana Dušanić-Gačić
3.	<b>Zaštita životne sredine</b>	BLC.019	Izborni	8	30	60	prof. dr Ljiljana Stojanović Bjelić
4.	<b>Engleski jezik 5</b>	BLC.036	Izborni	6	30	45	prof. mr Vesna Đurović
<b>VIII SEMESTAR</b>							
5.	<b>Kreativna gastronomija</b>	BLC.012	Izborni	8	30	60	doc. dr Jovo Savanović
6.	<b>Studentska praksa</b>	BLC.093	Izborni	12			
7.	<b>Diplomski rad</b>	BLC.094		10			

**IZBORNI NASTAVNI PREDMETI**

<b>Lista izbornih nastavnih predmeta od 8 ECTS bodova:</b>					
<b>r.br.</b>	<b>Naziv izbornog nastavnog predmeta</b>	<b>šifra predmeta</b>	<b>B</b>	<b>P</b>	<b>V</b>
1.	<b>Enologija i kultura ishrane</b>	BLC.214	8	30	60
2.	<b>Poslovno pravo</b>	BLC.017	8	30	60
3.	<b>Nutricionizam</b>	BLC.215	8	30	60
4.	<b>Kreativna gastronomija</b>	BLC.212	8	30	60
5.	<b>Menadžment kvaliteta</b>	BLC.204	8	30	60
6.	<b>Menadžment turističkih destinacija</b>	BLC.173	8	30	60
7.	<b>Preduzetnički menadžment</b>	BLC.163	8	30	60
8.	<b>Poslovna etika</b>	BLC.046	8	30	60
9.	<b>Nacionalna i internacionalna gastronomija</b>	BLC.216	8	30	60
10.	<b>Međunarodno hotelijerstvo i turizam</b>	BLC.217	8	30	60
11.	<b>Gastronomski menadžment</b>	BLC.218	8	30	60
12.	<b>Međunarodna gastronomija</b>	BLC.219	8	30	60
13.	<b>Marketing usluga</b>	BLC.169	8	30	60
14.	<b>Zaštita na radu</b>	BLC.203	8	30	60
15.	<b>Zaštita životne sredine</b>	BLC.019	8	30	60
16.	<b>Istraživanje turističkog tržišta</b>	BLC.220	8	30	60
17.	<b>Ekološki menadžment i održivi razvoj</b>	BLC.201	8	30	60
18.	<b>Marketinška i poslovna komunikacija</b>	BLC.221	8	30	60
19.	<b>Menadžment trgovine</b>	BLC.045	8	30	60
20.	<b>Poslovna logistika</b>	BLC.188	8	30	60
21.	<b>Menadžment događaja</b>	BLC.222	8	30	60
22.	<b>Spoljnotrgovinsko poslovanje</b>	BLC.040	8	30	60
23.	<b>Međunarodno poslovanje</b>	BLC.223	8	30	60
24.	<b>Transport</b>	BLC.048	8	30	60
25.	<b>Marketing menadžment</b>	BLC.170	8	30	60
26.	<b>Socijalno preduzetništvo</b>	BLC.224	8	30	60

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.003</b>	OBAVEZNI/ IZBORNI	I	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			Oblik uslovljenosti: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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 mikroekonomske analize za uspješno snalaženje u poslovnim procesima savremenih tržišnih privreda.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja, vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.</p>					
<p><b>Literatura:</b> 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.</p>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Branka Savić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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 promjenama sa kojima će se sve suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o menadžmentu i preduzetništvu.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> 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; Grupa dinamika i timski rad; Uticaj procesa i liderstvo; Međunarodni menadžment; Upravljanje operacijom proizvodnje i usluga.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarских radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Zrnić M., Šušnjar B., Organizaciono ponašanje- osnove kreativnog menadžmenta, Besjeda, Banja Luka</li> <li>Prof.dr Božidar Stavić; dr Aleksandar Đokić: Osnove menadžmenta, BLC, Banja Luka</li> <li>Ristić D. i saradnici; Osnovni menadžmenta, Cekom, Novi Sad</li> </ol>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Osnovi informatike: Operativni sistemi: DOS, Windows; Office: Word, Excel, Access, Pftoshop, 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 arhitektura 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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> 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 podrške 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.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tanjga, R, 2017/18, Informatika, ISA-BLC, Banja Luka;</li> <li>2. Tepšić, M, Radivojević, M, 2012, Informacione tehnologije, Banja Luka College i Besjeda, Banja Luka,</li> <li>3. M. Miroslavljević, M. Veinović, G. Grubor: Informatika, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2017,</li> <li>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.</li> <li>5. PPT predavanja, vježbe, primjeri (stranica predmeta na portalu BLC-a)</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Milica Tepšić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
	<b>Naziv predmeta:</b>	Osnovi gastronomije			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.095</b>	OBAVEZNI	I	2P+2V	6	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je da se studenti kroz predavanja, vježbe i praktičan rad sagledaju mjesto, ulogu i značaj gastronomije u savremenoj ugostiteljskoj djelatnosti.					
<b>Ishodi učenja:</b> 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.					
<b>Sadržaj predmeta:</b> 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.					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.					
<b>Literatura:</b> 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.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Jovo Savanović</b>					



BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
<b>BLC</b>	<b>Studijski program(i):</b>	<b>MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽINJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA GRAFIČKI DIZAJN I VIZUELNE KOMUNIKACIJE MEDIJI I KOMUNIKACIJE</b>			
		<b>Naziv predmeta:</b> Engleski jezik 1			
<b>Šifra predmeta</b>		<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>
<b>BLC.032</b>		IZBORNI	I	2P + 3V	6
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>				<b>Oblik uslovljenosti: -</b>	
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je proširivanje stečenih znanja iz engleskog jezika i savladavanje vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku.					
<b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Student će nakon polaganja ovog predmeta moći samostalno komunicirati osnovne informacije o sebi, ali i svojoj najbližoj sredini.					
<b>Sadržaj predmeta:</b> Nice to Meet You - Introduce yourself; Helping People to Learn - Present simple tense, learning styles; Have a Good Weekend - Small talk, present continuous; North and South - daily routine, habits; Health care - public or private - argumentative essay and discussion; Down Town Barcelona - description of travel destinations; Changing Workplace - workplace communication; The A Team - description of a person; I Love Chicago - festivals, tourism in festivals; Eating around the world - food vocabulary; Nice work - business communication; Do you salsa - free time activities; Chanel - impressive personality from the past; Medicine Sans Frontiers - human actions, charity work; Trekking in Nepal - outdoor activities, cultural diversity.					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.					
<b>Literatura:</b> 1. Dignen, Bob; Flinders, Steve; Sweeny, Simon, <i>English 365 1, Student's Book 1</i> , Cambridge University Press, 2004. 2. Alexander, L., G., <i>Longman English Grammar Practice for intermediate students</i> , Pearson Education Limited, 1999. 3. Hollett, V and Whitby, N., <i>Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book</i> , 2012. 4. Dubicka, I and O'Keefe, M., <i>Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book</i> , 2012. 5. Burke, Kathy, <i>Wavelength, intermediate coursebook</i> , first published 2001.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. mr Vesna Đurović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.005</b>	OBAVEZNI	II	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Mikroekonomija			Oblik uslovljenosti: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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 privredu sa narastajućim tržištem.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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 stižu 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 okruženju 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</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Osnovni pojmovi makroekonomije, nacionalne specifičnosti ekonomija, osnovni makroekonomski fenomeni i analitički instrumentarijum, tržište i država u modernoj privredi, bruto društveni proizvod i bruto domaći proizvod, potrošnja i investicije, privredni rast, privatizacija, budžet i fiskalna politika, novac, monetarna politika, nezaposlenost, finansijske institucije.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarских radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>2. Blanšard O., MAKROEKONOMIJA, Mate, Zagreb, 2005</li> <li>3. Dirk Krueger, Macroeconomic Theory, University of Pennsylvania, 2012</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.004</b>	OBAVEZNI	II	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			Oblik uslovljenosti: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> U okviru ovog predmeta, studenti stiču teorijsko i institucionalno znanje iz područja statistike uz spoznaju uloge i važnosti statistike za pojedinca, društvo i privredu.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja, vježbe, konsultacije, seminarski rad i statistička istraživanja..</p>					
<p><b>Literatura:</b> 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.</p>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>doc. dr Zorana Agić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
	<b>Naziv predmeta:</b>	Gastronomski proizvodi			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.096</b>	OBAVEZNI	II	2P+2V	6	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je da se studenti upoznaju sa prehrambenim namirnicama i steknu neophodna znanja o ishrani i njenom značaju.</p>					
<p><b>Ishodi učenja:</b> Nakon uspješno savladanog predmeta studenti stiče teorijsko i praktično znanje o organizaciji i tehnologiji proizvodnje hrane, izradi gastronomskih proizvoda i vrstama gastronomskih proizvoda</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b>            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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b>            Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b>            1. Portić, M., Gastronomija, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011.            2. Portić, M., Gastronomski proizvodi, PMF, Novi Sad, 2011.</p>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Jovo Savanović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.022</b>	IZBORNI	II	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			Oblik uslovljenosti: -		
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Upoznavanje studenta sa osnovnim pojmovima radnog prava i socijalne zaštite.					
<b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Student će nakon polaganja ovog predmeta biti poznavati prava iz radnog odnosa u Republici Srpskoj i Bosni i Hercegovini.					
<b>Sadržaj predmeta:</b> 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					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, pisanje eseja.					
<b>Literatura:</b> 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					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Željko Petrović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.033</b>	IZBORNI	II	2P + 3V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Engleski jezik 1			Oblik uslovljenosti: Dva kolokvijuma		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Unapređenje poslovnog engleskog i opšteg engleskog jezika. Proširivanje opšteg i poslovnog vokabulara.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Student će nakon polaganja ovog predmeta proširiti predhosno stečena znanja. Uvod u poslovnu komunikaciju.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Project Stockholm - project vocabulary, present continuous for the future actions; Workplace Communication - communication on workplace; Slow Food - food vocabulary; Living in Hong Kong - cultural diversity; Online - future jobs, online off line life; Beirut Intercontinental - cultural diversity in business of hospitality; Working for Rolls Royce - business profile of the company; Start up - starting a new business; I Buy Money - free time vocabulary upgrade; Driving to Romania - charity work; Out of Order - past simple and hospitality vocabulary; Teaching T'ai Chi - stress management, cultural diversity; Perfect Planning - present perfect tense, current and past projects; A Changing World - expressing the future, plans and expectations for the future; Jets and Pets - interesting business ideas and startups.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dignen, Bob; Flinders, Steve; Sweeny, Simon, <i>English 365 1, Student's Book 1</i>, Cambridge University Press, 2004.</li> <li>2. Alexander, L., G., Longman English Grammar Practice for intermediate students, Pearson Education Limited, 1999.</li> <li>3. Hollett, V and Whitby, N., Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book, 2012.</li> <li>4. Dubicka, I and O'Keefe, M., Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book, 2012.</li> <li>5. Burke, Kathy, Wavelength, intermediate course book, first published 2001.</li> <li>6. Jonson, Spenser, <i>Who moved my cheese</i>, G.P. Putnam Sons, 1998.</li> </ol>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>prof. mr Vesna Đurović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):				
	INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA				
Naziv predmeta:		Vještačka inteligencija			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Fond časova	Broj ECTS bodova	
BLC.225	OBAVEZNI	III	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			Oblik uslovljenosti: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je upoznati studente s osnovnim konceptima, teorijama i primjenama vještačke inteligencije. Predmet će pokriti širok spektar tema, od povijesti AI-a, preko osnovnih algoritama i metoda učenja, do etičkih i društvenih implikacija tehnologije. Studenti će kroz teorijsku nastavu i praktične vježbe steći temeljno razumijevanje vještačke inteligencije, što će im omogućiti da kritički razmišljaju o potencijalima i izazovima koje vještačka inteligencija donosi u različite sfere života i rada.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Razumijevanje osnovnih principa i tehnika AI-a: Objasniti osnovne koncepte vještačke inteligencije, uključujući strojno učenje, duboko učenje, neuronske mreže, i algoritme optimizacije. Primjena znanja o AI-u: Demonstrirati sposobnost primjene osnovnih tehnika AI-a na jednostavne probleme, koristeći odgovarajuće alate i softverske biblioteke. Kritička analiza AI tehnologija: Kritički procijeniti potencijale, ograničenja i društvene implikacije različitih AI tehnologija i primjena. Razumijevanje etičkih i društvenih izazova: Identificirati i diskutirati etička pitanja i društvene izazove povezane s razvojem i primjenom vještačke inteligencije. Interdisciplinarni pristup: Povezivanje znanja iz vještačke inteligencije s konceptima iz drugih disciplina, kao što su etika, filozofija, i sociologija, kako bi se razumjela složenost i uticaj AI-a na društvo. Stalni profesionalni razvoj: Razviti osjećaj za stalno profesionalno usavršavanje i učenje u području vještačke inteligencije, u svrhu prilagodbe brzim tehnološkim promjenama.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Uvod u vještačku inteligenciju, kako rješavamo probleme, teorija igara, algoritmi vještačke inteligencije, logički agenti, mašinsko učenje, duboko učenje, neuronske mreže, procesiranje prirodnih jezika (NLP), računarski vid, robotika i vještačka inteligencija, etika i vještačka inteligencija, vještačka inteligencija u poslovanju i industriji, budućnost vještačke inteligencije, projekt.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, diskusije, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. „Artificial Intelligence: A Modern Approach", Stuart Russell, Peter Norvig</li> <li>2. Pattern Recognition and Machine Learning", Christopher M. Bishop</li> <li>3. „Deep Learning", Ian Goodfellow, Yoshua Bengio, Aaron Courville</li> <li>4. „Life 3.0: Being Human in the Age of Artificial Intelligence" Max Tegmark</li> <li>5. „Human Compatible: Artificial Intelligence and the Problem of Control" Stuart Russell</li> <li>6. „Rebooting AI: Building Artificial Intelligence We Can Trust" Gary Marcus, Ernest Davis</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Davor Radivojević</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Izučavanjem ovog predmeta studenti se upoznavaju sa osnovnim matematičkim disciplinama. Predmet obuhvata: algebra, funkcije, izvode i integrale.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Sticanje novih znanja.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Polje realnih brojeva; Prsten u polju realnih brojeva; Tijelo-polje u skupu realnih brojeva; Sistem linearnih jednačina sa dvije nepoznate; Polinomi (operacije s polinomima); Stepenuvanje; Korjenovanje; Funkcije, zadavanje funkcija i vrste funkcija; Tok funkcije i nule funkcije; Trigonometrijske funkcije; Granična vrijednost funkcije; Izvodi funkcija; Integrali</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, pisanje eseja.</p>					
<p><b>Literatura:</b> 1. Kovačević, P. (2010). <i>Matematika I</i>, NUBL, Banja Luka. 2. Laban, M. (1990). <i>Moderna algebra</i>, Naučna knjiga, Beograd.</p>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>prof. dr Negovan Stamenković</b>					



BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.010</b>	OBAVEZNI	III	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			Oblik uslovljenosti: -		
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Studenti stiču teorijska znanja sa studijama slučaja, primjenjiva u svakodnevnoj praksi u oblasti koja se izučava					
<b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.					
<b>Sadržaj predmeta:</b> 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.					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.					
<b>Literatura:</b> 1. Miroslavljević, M. (2022). <i>Abeceda odnosa s javnošću</i> , BLC, Banja Luka. 2. Filipović, V., Kostić-Stanković, M. (2008). <i>Odnosi s javnošću</i> , Autorsko izdanje, Beograd. 3. Broom, G. M. (2011). <i>Učinkoviti odnosi s javnošću</i> , Mate, Zagreb.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Mladen Miroslavljević</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
	<b>Naziv predmeta:</b>	Nauka o ishrani			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.097</b>	IZBORNi	III	2P+2V	6	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je da se studenti upoznaju sa prehrambenim namirnicama i steknu neophodno znanje o ishrani i njenom značaju.					
<b>Ishodi učenja:</b> 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.					
<b>Sadržaj predmeta:</b> 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.					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.					
<b>Literatura:</b> 1. Grujić, R., <i>Nauka o ishrani čoveka</i> , Tehnološki fakultet, Banja Luka, 2000. 2. Đurišić, B., <i>Ishrana</i> , VHS, Beograd, 2010. 3. Đurišić, B., <i>Masovna ishrana</i> , VHS, Beograd, 2009. 4. Gonder, U., <i>Ishrana</i> , Laguna, 2012. 5. Majkl, F. Rojzen, Mehmet C. Oz, <i>Vaše telo – dijete i zdrava ishrana</i> , Čarobna knjiga, 2009. 6. Vukić, M., <i>Poslastičarstvo</i> , Zavod za udžbenike, Beograd, 2014. 7. Auerman, L.J. <i>Tehnologija pekarske industrije</i> , Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1979. 8. Psodorov, Đ., Vukić, M., <i>Poslastičarstvo i pekarstvo 1 i 2</i> , Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd, 2010. 9. Gavrilović, M., <i>Tehnologija konditorskih proizvoda</i> , Tehnološki fakultet Novi Sad, 2000.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Jovo Savanović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.034</b>	IZBORNI	III	2P + 3V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Engleski jezik 2			Oblik uslovljenosti: položeni Engleski jezik 1 i 2		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je proširivanje stečenih znanja iz engleskog jezika i savladavanje vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Student će nakon polaganja ovog predmeta proširiti stečena znanja iz engleskog jezika i savladati vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku, te proširiti znanja iz poslovnog, informatičkog i grafičkog engleskog jezika – stranog jezika struke.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Working internationally - international career, cultural understanding; Power for Life - business vocabulary, negotiation; Edinburgh - the festival city - art vocabulary, conversation on different arts; Changing direction - life change experience, past simple vs. past continuous; Job swap - making a business change, jobs and personal development; Tourist attraction - tourist attraction and accommodation, hospitality management; From Mexico to Germany - cultural understanding; Globalization - trade and economy vocabulary, formal and informal writing style; Here is the News - vocabulary on media literacy and news in media; Executive search - finding the right people, job interview; Making money - finance vocabulary; Ecotourism - environmental problems, conversation; Changing culture - future forms, discussing the future plans; The customer is always right - customer service, vocabulary; An interesting place to live - houses and homes, social events vocabulary.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dignen, Bob; Flinders, Steve; Sweeny, Simon, <i>English 365 2, Student's Book 2</i> Cambridge University Press, 2004.</li> <li>2. Alexander, L., G., <i>Longman English Grammar Practice for intermediate students</i>, Pearson Education Limited, 1999.</li> <li>3. Hollett, V and Whitby, N., <i>Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book</i>, 2012.</li> <li>4. Dubicka, I and O'Keefe, M., <i>Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book</i>, 2012.</li> <li>5. Burke, Kathy, <i>Wavelength, intermediate coursebook</i>, first published 2001.</li> <li>6. Robert T. Kyosaki, <i>Rich dad poor dad</i>, Plata Publishing, 2017.</li> </ol>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>prof. mr Vesna Đurović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.012</b>	OBAVEZNI	IV	2P + 2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Menadžment, Mikroekonomija, Makroekonomija, Informatika			Oblik uslovljenosti: navedeni predmeti		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Upoznati studente sa osnovama tržišne orijentacije poslovanja i marketinga, instrumentima na kojima se marketing bazira, kao i aktivnostima marketing menadžmenta.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Stečena osnovna znanja, sposobnosti i vještine u analizi tržišta kao i razvoju, primjeni i kontroli primjene marketing strategija, u domaćem i međunarodnom okruženju.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b>            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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> 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.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kotler, P., Wong, V., Sonders, J., i Armstrong, G. (2007). <i>Principi marketinga</i>, Mate, Beograd.</li> <li>2. Kotler, P., Wong, V., Sonders, J., i Armstrong, G. (2006). <i>Osnove marketinga</i>, Mate, Zagreb.</li> <li>3. Miroslavljević, M. (2008). <i>Osnovi marketinga</i>, skripta, BLC, Banja Luka.</li> <li>4. Milisavljević, M., Maričić, B. i Gligorijević M. (2012). <i>Osnovi marketinga</i>, Ekonomski fakultet u Beogradu, Beograd.</li> <li>5. Kotler, F. <i>Marketing Menadžment</i>, Data Status.</li> <li>6. Džober, D., (2006). <i>Osnovi marketinga</i>, Data Status, Beograd.</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Mladen Miroslavljević</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA MEDIJI I KOMUNIKACIJE			
		<b>Naziv predmeta:</b>	Upravljanje ljudskim potencijalima		
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.013</b>	OBAVEZNI / IZBORNI	IV ili VI	2P + 2V	6	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Šušnjar Čanković, V., Strateško upravljanje ljudskim potencijalima, Besjeda i Banja Luka College, Banja Luka, 2013.</li> <li>Torrington, D., Hall, L., Taylor, S., Menadžment ljudskih resursa, Data Status, Beograd, 2004.</li> <li>Noe, R. A., Hollenbeck, J. R., Gerhart, B., Wright, P. M., Menadžment ljudskih potencijala, Mate, Zagreb, 2006.</li> <li>Bahtijarević-Šiber, F., Management ljudskih potencijala, Golden marketing, Zagreb, 1999.</li> <li>Jovanović-Božinov, M., Kulić, Ž., Cvetovski, T., Osnovi upravljanja ljudskim resursima, Megatrend univerzitet, Beograd, 2008.</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Kao jedna od osam temeljnih životnih kompetencija definisanih od strane EU, potrebnih svakom pojedincu 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 (proftinom, neproftinom 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> 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 preduzetništvo. Socijalno preduzetništvo. Preduzetništvo žena. Porodično preduzetništvo. Strategije ulaska u preduzetnički poduhvat. Kreativni preduzetnički proces. Startup proces - pokretanje biznisa od nule. Inovativni poslovni modeli. Canvas poslovno modeliranje - The Canvas. Lin startup 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)</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dušanić - Gačić S., Upravljanje inovativnim preduzetničkim poduhvatima, Besjeda 2022.</li> <li>Gerber M. E., MIT O PREDUZETNIŠTVU - Zašto većina malih privatnih firmi ne uspeva i šta učiniti u vezi s tim, Čarobna knjiga, Beograd</li> </ol>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>prof. dr Svetlana Dušanić - Gačić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
	Naziv predmeta:	Gastronomska kultura i tradicija			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Fond časova	Broj ECTS bodova	
<b>BLC.098</b>	IZBORNI	IV	2P+2V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: -			Oblik uslovljenosti: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je da studenti savladaju osnovne karakteristike gastronomske kulture i tradicije.</p>					
<p><b>Ishodi učenja:</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b>            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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b>            Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grujić, R., <i>Nauka o ishrani čoveka</i>, Tehnološki fakultet, Banja Luka, 2000.</li> <li>2. Đurišić, B., <i>Ishrana</i>, VHŠ, Beograd, 2010.</li> <li>3. Đurišić, B., <i>Masovna ishrana</i>, VHŠ, Beograd, 2009.</li> <li>4. Gonder, U., <i>Ishrana</i>, Laguna, 2012.</li> <li>5. Portić, M., <i>Gastronomija</i>, Univerzitet Singidunum, Fakultet za turistički i hotelijerski menadžment, Beograd, 2011.</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Jovo Savanović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je proširivanje stečenih znanja iz engleskog jezika i savladavanje vještine opšte konverzacije na engleskom jeziku.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Taiwan - still a tiger - quantifiers, vocabulary on quantities; RoboDog - technology vocabulary, handling customer enquiries; Learning styles - different learning styles; Britain at Work in 2010 - future forms, future plans; How the rich travel - sales and selling vocabulary; Great cinema - cinema and movie vocabulary, description of a movie or a show; Your professional brand image - branding vocabulary; Managing people - management ; Social issues - discussion of social issues, conversation; The coffee business - business plans and business strategies (Conditional sentences); Intelligent skis - description of the product (copywriting); You are what you eat - food vocabulary (food and cooking); That's entertainment! - passive voice ; Life coaching - changes and trends, vocabulary on trends; Work or Lifestyle? - discussing work and lifestyle.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.</p>					
<p><b>Literatura:</b> 1. Dignen, Bob; Flinders, Steve; Sweeny, Simon, <i>English 365 2, Student's Book 2</i>, 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., <i>Lifestyle, English for work, socialising and travel, pre-intermediate course book</i>, 2012. 4. Dubicka, I and O'Keefe, M., <i>Lifestyle, English for work, socialising and travel, intermediate course book</i>, 2012. 5. Burke, Kathy, <i>Wavelength, intermediate coursebook</i>, first published 2001. 6. Hill, Napoleon, <i>Think and grow rich</i>, TarcherPerigee; Revised &amp; enlarged edition (January 1, 2005)</p>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
Pohadanje nastave i aktivnosti na nastavi za redovne studente	5 poena	Seminarski rad	5 poena	Završni ispit	50 poena
		Kolokvijum (x2)	20 poena		
Pohadanje 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: <b>prof. mr Vesna Đurović</b>					



BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
		<b>Naziv predmeta:</b>	Menadžment finansija		
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.018</b>	OBAVEZNI	V	2P + 4V	8	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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 finansijama preduzeća.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Student će biti osposobljen da upravlja finansijama preduzeća i da samostalno donosi finansijske odluke, u skladu sa postavljenim ciljevima preduzeća.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja, vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.</p>					
<p><b>Literatura:</b> 1. Barjaktarović, L., Jović, Z., Milojević, M.: Poslovne finansije, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2018. 2. Vunjak, N.: Finansijski menadžment, Ekonomski fakultet, Subotica, 2008. 3. Čirović, 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.</p>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Zorana Agić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b>            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</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja, vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.</p>					
<p><b>Literatura:</b>            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.</p>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>doc. dr Zorana Agić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA MEDIJI I KOMUNIKACIJE			
		<b>Naziv predmeta:</b>	Poslovno pravo		
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.017</b>	OBAVEZNI/ IZBORNI	V	2P + 4V	8	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Upoznavanje studenta sa ključnim elementima pravnog i institucionalnog okvira poslovanja privrednih subjekata.					
<b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.					
<b>Sadržaj predmeta:</b> <p>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. Brokери 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.</p>					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, seminarski rad.					
<b>Literatura:</b> 1. ICAO and IATA, The future International regulation of Air Transport Liberation and Competition – The Prospects for Change in Intergovernment Agreements, London, 1993 2. Miodrag Trajković, Vazduhoplovno pravo, Beograd, 1981; 3. Miodrag Trajković, Pomorsko pravo, Beograd, 1995, 4. Lucija Spirović-Jovanović (2005), <i>Poslovno pravo</i> , Beograd: Beogradska bankarska akademija, i kasnija izdanja 5. Mirko Vasiljević, <i>Poslovno pravo</i> , "Udruženje pravnika u privredi Srbije i Crne Gore", Beograd, 2004. i kasnija izdanja.. 6. Mirko Vasiljević, <i>Vodič za čitanje zakona o privrednim društvima</i> , "Udruženje pravnika u privredi Srbije i Crne Gore", Beograd, 2004.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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 akcentat 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					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MEDIJI I KOMUNIKACIJE GRAFIČKI DIZAJN I VIZUELNE KOMUNIKACIJE INŽENJERSTVO INFORMACIONIH TEHNOLOGIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
		<b>Naziv predmeta:</b>	Internet marketing		
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.038</b>	IZBORNI	V i VII	2P + 4V	8	
<b>Uslovljenost drugim predmetima:</b> Informatika, Makroekonomija			<b>Oblik uslovljenosti:</b> odslušani navedeni predmeti		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Student stiče teorijska i praktična znanja potrebna za samostalnu realizaciju marketinške kampanje na internetu. Upoznaje se sa ključnim tehnologijama interneta i njegovih najpopularnijih servisa sa aspekta korištenja u marketinške svrhe. Samostalno izrađuje PL (private label) proizvoda ili usluge kroz osmišljavanje brenda, logotipa, slogana, i plasira ga na tržište, prethodno sprovodeći istraživanje tržišta u SWOT analizu. Koristi promotivne aktivnosti i oglašavanje na društvenim mrežama.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Studenti će izučavanjem ovog nastavnog predmeta steći niz opštih i stručnih kompetencija, a steći će i najnovija znanja iz internet marketinga, kao specijalizovane marketing discipline. Steći će i praktične vještine za primjenu tehnika internet marketinga (promovisanje i oglašavanje različitih sadržaja na društvenim mrežama, osnove programiranja web sajtova, izrada i promocija private label-a uz marketing i biznis plan.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Pojam interneta; Timovi koji rade na razvoju i tipovi web sajtova; Društveni mediji i sajtovi za društveno umrežavanje; Blogovi (tipovi, koristi, nedostaci); Video na internetu (+studentske prezentacije); Brendiranje proizvoda i sajta; Planiranje i razvoj sajta; Elektronska trgovina, CRM; Analiza saobraćaja i mjerenje uspjeha internet kampanje; Programi lojalnosti ; SEO optimizacija sajta; SEM optimizacija sajta; Bezbjedonosni aspekti internet sajtova, uticaj na internet marketing</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Vježbe, studijski istraživački rad. Časovi vježbi prate sadržaj i strukturu predavanja i uključuju razradu pristupa i analizu modela internet marketinga, primjenu metoda i tehnika internet marketinga, analizu slučajeva iz prakse, kreativne radionice, kreiranje strategije domaćeg i međunarodnog poslovanja, vježbe uz korišćenje Interneta, interaktivne diskusije. seminarski radovi (prezentacije), kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Šarac, M., Jevremović, A., i Radovanović, D. (2015). <i>Internet marketing</i>, Univerzitet Singidunum, Beograd.</li> <li>2. Milovanović, M. <i>Internet marketing</i>, skripta, 2020.</li> <li>3. Ellis, S., Brown, M. (2017). <i>Hacking Growth: How Today's Fastest-Growing Companies Drive Breakout Success</i>, Currency</li> <li>4. Zimmerman, J. (2002). <i>Marketing on the Internet</i>, Maximum Press</li> <li>5. Ledford, J. L. (2009). <i>SEO Search Engine Optimization Bible</i>, 2nd edition, Wiley Publishing.</li> <li>6. Chaffey, D., Ellis, F. (2012). <i>Digital Marketing: Strategy, Implementation &amp; Practice</i>, 5th Edition, Pearson Education</li> <li>7. Lewis, H. G. (2002). <i>Effective E-Mail Marketing: The Complete Guide to Creating Successful Campaigns</i>, Amacom.</li> <li>8. Jones, A. T., Malczyk, A., Beneke, J. (2017). <i>Internet Marketing A highly practical guide to every aspect of internet marketing</i>. GetSmarter (Creative Commons).</li> <li>9. Ryan, D., Jones, C. (2009). <i>Understanding Digital Marketing-Marketing Strategies for Engaging the Digital Generation</i>, Kogan Page.</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Mirjana Milovanović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA				
	Studijski program(i):				
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		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Pojam spoljne trgovine i principi spoljnotrgovinskog poslovanja; Teorije spoljne trgovine; Subjeki 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</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, vježbe, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krugman, P. i Obstfeld, M. (2009). <i>Međunarodna ekonomija: teorija i ekonomska politika</i>, Mate, Zagreb.</li> <li>2. Kozomara, J. (2012). <i>Osnove međunarodnog poslovanja – Spoljnotrgovinske robne transakcije</i>, Ekonomski fakultet i Institut za međunarodnu politiku i privredu, Beograd.</li> <li>3. Kozomara, J. (2001). <i>Spoljnotrgovinsko poslovanje</i>, Ars Libri i Besjeda, Beograd.</li> <li>4. Unković, M. i Stakić, B. (2011). <i>Spoljnotrgovinsko i devizno poslovanje</i>, Univerzitet Singidunum, Beograd.</li> <li>5. Andrijanić, I., (2005). <i>Poslovanje u vanjskoj trgovini</i>. Mikrorad, Zagreb.</li> <li>6. Tešić, M., (2006). <i>Spoljnotrgovinsko poslovanje</i>. Savremena administracija, Beograd.</li> </ol>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>doc. dr Mirjana Milovanović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
<b>BLC</b>	<b>Studijski program(i):</b>	<b>MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA</b>			
	<b>Naziv predmeta:</b>	Transport			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.048</b>	IZBORNI	VI i VIII	2P + 4V	8	
<b>Uslovljenost drugim predmetima:</b> -			<b>Oblik uslovljenosti:</b> -		
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Osnovni cilj predmeta je da se studenti upoznaju sa osnovnim principima, tehnologijama i postupcima organizacije i upravljanja transportnim procesima					
<b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Studenti će ovladati načinima organizacije i tehnologijama pojedinih vidova transporta, kao i postupcima i metodama upravljanja procesima transporta u različitim tokovima roba i različitim vidovima saobraćaja.					
<b>Sadržaj predmeta:</b> Uvodna predavanja; Organizacija transporta; Tovarno manipulativne jedinice; 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					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Predavanja i vježbe, samostalna izrada zadataka, učenje, konsultacije, pisanje eseja.					
<b>Literatura:</b> 1. Kilibarda, M. (2008). <i>Transport</i> , autorizovana skipta, Banja Luka College, Banja Luka. 2. Zečević, S. (2006). <i>Robni terminali i robno transportni centri</i> , Saobraćajni fakultet, Beograd. 3. Kilibarda, M. (2008). <i>Špedicija i agencijsko poslovanje</i> , Saobraćajni fakultet, Beograd. 4. Gajić V., (1997). <i>Špedicija</i> , Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Milorad Kilibarda</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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	
<b>BLC.041</b>	IZBORNI	VI	2P + 4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: Menadžment, Makroekonomija			Oblik uslovljenosti: navedeni predmeti		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b>            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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, seminarski rad, diskusije, vježbe, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rejda, G. E., McNamara, M. (2016). <i>Principles of Risk Management and Insurance</i>, 13th Edition, Pearson.</li> <li>2. <i>Insurance Handbook A guide to insurance: What it does and how it works</i>, Insurance Information Institute, 2010.</li> <li>3. Phifer, R. (1996). <i>Reinsurance Fundamentals Treaty and Facultative</i>, Wiley.</li> <li>4. Avdalović, V., Marović, B. (2006). <i>Osiguranje i teorija rizika</i>, BBA, Beograd i CAM, Novi Sad.</li> <li>5. Avdalović, V., Marović, B. (2005). <i>Osiguranje i upravljanje rizikom</i>, Birografika, Subotica.</li> <li>6. Avdalović, V., Marović, B., Kalinić, Z., Vojinović, Ž., (2009). <i>Upravljanje rizicima u osiguranju</i>, NUBL, Banja Luka.</li> </ol>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Mirjana Milovanović</b>					



BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
	Naziv predmeta:	Menadžment trgovine			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Fond časova	Broj ECTS bodova	
<b>BLC.045</b>	IZBORNI	VII	2P + 4V	8	
Uslovljenost drugim predmetima: -			Oblik uslovljenosti: -		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Upoznati studente sa tradicionalnom i savremenom trgovinom posebno digitalnom ekonomijom i trgovinom u njoj.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Sticanje teorijskih znanja, upoznavanje sa studijama slučaja i osposobljavanje studenata za praktičan rad u trgovini. Sticanje vještina za primjenu kroz studentsku praksu naučenih teorijskih znanja i primjena u radu u trgovini.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Definisanje trgovine i trgovinskog menadžmenta; Definisanje kupca; Ključni igrači u trgovini - nabavljači i prodavci. Definisanje jednih i drugih; Vrste trgovinskih firmi; Marketing VS. trgovina. Marketing VS. Prodaja; Definisanje brend menadžmenta. Pojam i značaj trade marketinga; Pojam i značaj merčendajzinga. Definisanje i značaj menadžmenta nabavke; Funkcije dobavljača u trgovini. Poremećaji u svijetu lanca nabavke; Pojam i značaj category menadžmenta. Pojam i tok pregovaranja u procesu nabavke; Lagerovanje robe i upravljanje. Tipovi prodaje; Logistika i njen značaj trgovini; Digitalna ekonomija; Trgovina u digitalnoj ekonomiji.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarских radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b> 1. Golijanin, D. (2011). <i>Menadžment u trgovini</i>, Univerzitet Singidunum, Beograd. 2. D. Golijanin, D. (2010). <i>Marketing u trgovini</i>, Singidunum, Beograd. 3. Manning, G. L., Reece, B. L. (2021). <i>Suvremena prodaja</i>, Mate, Zagreb.</p>					
<p><b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b></p>					
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: <b>prof. dr Mladen Miroslavljević</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
<b>BLC</b>	<b>Studijski program(i):</b>	<b>MENADŽMENT, POSLOVANJE I POSLOVNA EKONOMIJA MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA</b>			
	<b>Naziv predmeta:</b>	Poslovna ekonomija			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.047</b>	IZBORNI	VII	2P + 4V	8	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Ovladavanje tehnikama i pravilima tržišne poslovne ekonomije. Cilj izučavanja predmeta je da omogući studentima ovladavanje osnovnim pojmovima i kategorijama iz oblasti poslovnih predviđanja, odnosno ispitivanja djelovanja internih i eksternih faktora koji utiču na buduće poslovanje preduzeća, uz korišćenje različitih instrumenata i metoda predviđanja. Poslovna predviđanja podrazumijevaju analizu rizika i vjerovatnoće projektovanih događaja. Cilj predmeta je da studenti ovladaju osnovnim kvantitativnim i kvalitativnim metodama poslovnih predviđanja.</p>					
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Nakon položenog ispita studenti će znati objasniti poslovna predviđanja i koliki je njihov značaj za ostvareni poslovni rezultat preduzeća. Savladaće osnovne principe procesa poslovnog predviđanja, teorijski i praktično. Nakon završenog kursa biće osposobljeni da primjenjuju kvantitativne i kvalitativne metode poslovnog predviđanja i određuju vjerovatnoću ostvarenja projektovanih poslovnih scenarija (pesimistički, najvjerovatniji, optimistički scenarij).</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b> Ekonomske kategorije, Primena mikro i makro ekonomije, Škole marginalističkog pravca ekonomske misli, Savremena postmaršalijanska mikroanaliza; Izbor potrošača i proizvođača, Ponuda, tražnja i tržišna ravnoteža dobara i usluga, Ponuda i tražnja faktora proizvodnje, Tipovi i struktura tržišta; Klasifikacija tržišta, Makroekonomija, Bruto domaći proizvod (BDP), Bruto nacionalni proizvod (BNP), Kejnsova makroekonomska analiza, Princip multiplikatora, Monetarizam, monetarna politika, teorijski temelji monetarizma, Regulatorn funkcije države u savremenim ekonomskim sistemima</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b>  1. Grubišić, D., Poslovna ekonomija, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Splitu, 2013  2. Ha-Joon Chang, Economics: The User's Guide, Bloomsbury publishing, 2014.</p>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. dr Svetlana Dužanić - Gačić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE				
Dodiplomske akademske studije				
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA		
		<b>Naziv predmeta:</b>	Zaštita životne sredine	
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>
<b>BLC.019</b>	IZBORNI	VII	2P + 4V	8
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>	
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Sticanje osnovnih znanja iz oblasti zaštite životne sredine; Izučavanje osnovnih pojmova i principa zaštite životne sredine. Upoznavanje sa zakonskom regulativom iz oblasti zaštite životne sredine, kod nas i u svijetu i sticanje opšteg znanja o politici zaštite životne sredine.</p>				
<p><b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Teorijska , praktična i aplikativna znanja i vještine jesu ishod studijskog programa u funkciji sticanja teorijskih i praktičnih znanja i vještina na osnovnim studijama kao preduslov implementacije studijskog programa.</p>				
<p><b>Sadržaj predmeta:</b>  <b>Zaštita vazduha:</b> Prečišćavanje otpadnih gasova; Parametri Procesu odvajanja čestica čvrstih materija; Suvi odvajači; Mokri odvajači; Elektrofiltiri; Parametri procesa prečišćavanja gasovitih materija; Parametri procesa prečišćavanja gasovitih materija; Metoda absorpcije; Metoda hemosorpcije; Katalitička metoda  <b>Zaštita voda:</b> Recipijent; Otpadne vode – kategorizacija; Prečišćavanje otpadnih voda; Prečišćavanje od mehaničkih primjesa  <b>Zaštita zemljišta:</b> Klasiranje zemljišta; Količina zagađenosti zemljišta; Racionalno korišćenje i zaštita zemljišta i rastinja; Primjena mineralnih sirovina; Kontrola kvaliteta zemljišta; Tehnologija obrade otkopanih stenskih masa; Tehnička i biološka rekultivacija; Analize pepela i šljake; Klasifikacija, projektovanje, eksploatacija, likvidacija i rekultivacija odlagališta  <b>Zaštita od buke, vibracija i infrazvuka:</b> Metode akustičnih proračuna; Zaštita od buke, vibracija i infrazvuka; Kontrola nivoa buke, vibracija i infrazvuka; Uređaji za merenje buke, vibracija i infrazvuka; Mjere zaštite od buke, vibracija i infrazvuka.</p>				
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusije, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>				
<p><b>Literatura:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pavlović M. (2004) Ekološko inženjerstvo, Tehnološkifakultet "Mihajlo Pupin" Zrenjanin</li> <li>Šećerov Sokolović R., Sokolović S. (2002) Inženjerstvo u zaštiti okoline, TF, Novi Sad</li> <li>I. Ivančev-Tumbas, J. Agbaba, S. Rončević: Modelovanje procesa u životnoj sredini, PMF Novi Sad, 2008. god, ISBN 978-86-7031-175-6</li> <li>D. Đurić, Lj. Petrović: Zagađenje životne sredine i zdravlje čoveka -Ekotoksikologija, 1996.</li> <li>F. Plavšić, I. Žuntar: Uvod u analitičku toksikologiju, Knjiga Oškola, Zagreb, 2006.</li> <li>M. Jablanović, Jakšić, P., K. Kosanović: Uvod u ekotoksikologiju, Univerzitet u Prištini, 2003.</li> <li>Rončević S., Karlović E., Maletić S., Watson M.A.: Remedijacioni procesi, Zagađujuće materije u vodenom ekosistemu i remedijacioni procesi (Ured.Dalmacija B. i Agbaba J.), PMF-Departman za hemiju, Novi Sad, 2008</li> <li>B. Dalmacija, S. Rončević (Ur.) Kvalitet površinskih voda i sedimenta – procena i upravljanje rizikom, Prirodno-matematički fakultet, Departman za hemiju, biohemiju i zaštitu životne sredine, 2013</li> <li>Dr Ivo Savić - Veljko Terzija, MSc, Ekologija i zaštita životne sredine, Zavod za udžbenike Novi Sad, Naučna knjiga Beograd</li> <li>Životna sredina sela i nenastajanih područja –Milutin A.Lješević, Geografski fakultet Univerziteta u Beogradu, Beograd 2005.</li> <li>„Enciklopedija Životna sredina i održivi razvoj : knjiga tačnih odgovora”. plus.cobiss.net. Pristupljeno 22. 4. 2022.</li> <li>„Enciklopedijsko okruženje i održivi razvoj”. knjizara.com. Приступљено 22. 4. 2022.</li> <li>Stevanović , Branka; et al. (2003). Enciklopedija Životna sredina i održivi razvoj : knjiga tačnih odgovora. Beograd; Srpsko Sarajevo: Ecolibri; Zavod za udžbenike i nastavna sredstva. ISBN 86-7905-038-5.</li> </ol>				
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>				

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: <b>prof. dr Ljiljana Stojanović Bjelić</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	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 5		
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Fond časova	Broj ECTS bodova	
<b>BLC.036</b>	IZBORNI	V i VII	2P + 3V	6	
Uslovljenost drugim predmetima: Engleski jezik 4			Oblik uslovljenosti: <b>položeni Engleski jezik 1, 2, 3 i 4</b>		
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> Unaprijeđenje poslovnog engleskog i opšteg engleskog jezika. Posebna pažnja posvećena je učenju vokabulara struke (poslovni engleski, informatički engleski, grafički engleski)					
<b>Ishodi učenja (stečena znanja):</b> Student će nakon polaganja ovog predmeta savladati vokabular stručnog engleskog (poslovni, informatički, grafički engleski), javnu prezentaciju projekata pripremljenih na engleskom jeziku..					
<b>Sadržaj predmeta:</b> Jobs - vocabulary on jobs description, creation of a job application , People and Places - cultural understanding in business; Production - production vocabulary, phases of production; Marketing - marketing vocabulary; Money - negotiation and finance vocabulary; Finance and the Economy - finance vocabulary, micro and macro economy; Doing the right thing - business ethics, corruption and wrongdoing vocabulary; Personal skills - skills vocabulary, presentation of one's skills and knowledge; Culture - understanding different cultures in business terms; Telephone - business communication on telephone, Fax and Email - offer, invoice, complaint, order vocabulary; Business skills - negotiation, presentation, selling vocabulary; Graphic design - basic terms for graphic design; Language of colors - understanding the deeper meaning of colors in graphic design and business; IT English - vocabulary for IT English; Programming - vocabulary of programming; Programming languages - presentation of different programming languages, comparison to foreign language learning.					
<b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b> Komunikativni pristup učenja. Oblici rada: grupni, timski, individualni i frontalni.					
<b>Literatura:</b> 1. Mascull, Bill, <i>Business Vocabulary in Use</i> , Cambridge University Press, 2002 . 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. 6. Olejniczak, Maja, <i>English for Information Technology 1</i> , Pearson and Longman, 2011.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>prof. mr Vesna Đurović</b>					

BANJA LUKA COLLEGE					
Dodiplomske akademske studije					
BLC	Studijski program(i):	MENADŽMENT GASTRONOMIJE I UGOSTITELJSTVA			
		<b>Naziv predmeta:</b>	Kreativna gastronomija		
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Fond časova</b>	<b>Broj ECTS bodova</b>	
<b>BLC.212</b>	IZBORNI	VII	2P+4V	8	
<b>Uslovljenost drugim predmetima: -</b>			<b>Oblik uslovljenosti: -</b>		
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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.</p>					
<p><b>Ishodi učenja:</b> 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.</p>					
<p><b>Sadržaj predmeta:</b>            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.</p>					
<p><b>Metode nastave i savladavanja gradiva:</b>            Prezentacije gradiva, studije slučaja, diskusija, domaći zadaci, eseji, javna odbrana seminarskih radova, kolokvijumi, završni ispit.</p>					
<p><b>Literatura:</b>            1. Portić, M., <i>Gastronomija</i>, Univerzitet Singidunum, Fakultet za turistički i hotelijerski menadžment, Beograd, 2011.            2. Vukić, M., Drljević, O., <i>Gastronomski proizvodi</i>, Visoka hotelijerska škola, Beograd, 2006.            3. Vukić, M., <i>Nacionalna gastronomija</i>, VHS, Beograd, 2009.            4. Cuculeski, V., <i>Internacionalna gastronomija</i>, Fakultet za turizam i ugostiteljstvo, Ohrid, 2008.</p>					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: kolokvijumi, završni ispit</b>					
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: <b>doc. dr Jovo Savanović</b>					