

Menadžment smeštaja – Pitanja za kolokvijum

1. Pojam i cilj menadžmenta.
2. Kritični faktori uspeha (KPIs) – za hotelski restoran, hotelski smeštaj i domaćinstvo.
3. Menadžer i preduzetnik
4. Menadžeri i menadžerska nadležnost (efektivnost i efikasnost).
5. Menadžerske veštine i karakteristike uspešnih menadžera .
6. Pojam projekta
7. Planiranje kao faza procesa menadžmenta.
8. Ciljevi, vizija i misija (pojam i vrste ciljeva).
9. Strategija (pojam i vrste).
10. Lista usklađenih ciljeva (BSC metodologija).
11. Kategorije cena za sobe
12. Biznis plan (pojam, uloga, ključni planovi).
13. Organizovanje kao faza procesa menadžmenta (podela rada/specijalizacija).
14. Domet menadžerske odgovornosti (DMO)
15. Organizaciona šema (sektor soba, recepcija, domaćinstvo).
16. Koordinacija, delegiranje autoriteta i decentralizacija.
17. HR proces.
18. Vođenje kao faza procesa menadžmenta – Liderstvo.
19. Teorije liderstva.
20. Stilovi vođenja.
21. Karakteristike lidera (bitnost veštine komunikacija)
22. Toksično liderstvo.