

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм		Економија и туризам	
Изборно подручје (модул)		Модул 4 - Хотелски менаџмент	
Врста и ниво студија		Основне струковне студије	
Назив предмета		Менаџмент хране и пића	
Наставник (за предавања)		Вучковић М. Јелисавета	
Наставник/сарадник (за вежбе)		Торњански Ж. Александра	
Наставник/сарадник (за ДОН)			
Број ЕСПБ	5	Статус предмета (обавезни/изборни)	изборни
Услов			
Циљ предмета	<p>Кроз предмет Менаџмент хране и пића студенти ће се упознати са основним појмовима у управљању храном и пићем, основним компетенцијама менаџера хране и пића, техничко технолошким операцијама у сектору хране и пића, познавању психологије потрошача. Упознаће се са врстама намирница, начином обраде и припреме хране, светским кухињама и гастрономским регионима, техникама услуживања и системима рада, управљањем трошковима хране и пића, функционисањем сектора хране и пића и у различитим ресторанским организацијама, тенденцијама у савременој индустрији хране и пића, иновацијама у пољу припреме и презентације производа у циљу унапређења продаје, дефинисаће потребе за развојем људских ресурса у сектору хране и пића.</p>		
Исход предмета	<p>Усвајање знања из овог предмета помоћи ће студентима да разумеју организацију пословања сектора хране и пиће у хотелским и самосталним ресторанским предузећима. Помоћи ће студенту да анализира понашање потрошача, окружење и конкуренцију и да се кроз тржишно и комерцијално пословање представи као успешан привредник - менаџер, да у условима турбулентног окружења препозна претње и искористи шансу и доведе ресторанску организацију до успешног пословања.</p>		
Садржај предмета			
Теоријска настава	<p>Увод у менаџмент хране и пића Ресторански сектор - ресторан, кухиња Средства понуде - јеловници и менији Стандарди у ресторанском пословању Системи пословања - технике услуживања Набавка и чување хране и пића Свечани оброци - банкетско пословање 'A la carte' пословање Пансионско пословање Кетеринг Институционални ресторани Контрола хране и пића Управљање квалитетом хране и пића Људски ресурси Маркетинг хране и пића Трендови и развој менаџмента хране и пића</p>		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)			
Литература			
1	Вукић, М., Дрљевић, О., Планирање менија, Београд, 2010.		

2	Вукић, М., Дрљевић, О., Гастрономски производи, Висока хотелијерска школа, Београд, 2006.			
3	Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., Alcott, P., Food and beverage management, Betterworth-Heinemann, Oxford, UK, 2008.			
4	Красавчић, М., Банкет менаџмент, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2009.			
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2	1			
Методе извођења наставе	Предавања, вежбе, интерактивна настава, теренска настава.			
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
активност у току предавања	15	писмени испит		
практична настава		усмени испит		55
колоквијуми	20			
семинари	10			