

ПЛАН РАДА НА ПРЕДМЕТУ

Школска година: 2018/19			
Студијски програм: Менаџмент у угоститељству			
Назив предмета: Менаџмент хране и пића			
Наставник : Горан Остојић			
Сарадник: -			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Циљ предмета: Да студенти овладају знањима средњег (тактичког) нивоа угоститељског менаџмента везаног за пословне операције хране и пића (F&V менаџмент)			
Метод извођења наставе (према опису предмета из курикулума): 1. метод усменог излагања 2. метод разговора 3. илустративно-демонстративне методе (претраживање интернета и библиотеке документације, рад у различитим угоститељским објектима)			
Литература : 1. Davis, Б., Lockwood, А.(2008), Food and Beverage Management, Oxford 2. Јанићевић, С. (2008), Услуге у угоститељству са техником услуживања, опреме и инвентаром, ПМФ, Нови Сад 3. Тешановић, Д. (2009), Гастрономски менаџмент, ВХШ, Београд 4. Стојановић, М., Красавчић, М. (2008), Ресторатерство 1, ВХШ, Београд 5. Стојановић, М., Красавчић, М. (2008), Ресторатерство 2, ВХШ, Београд			
Број часова активне наставе:			
Предавања: 45	Вежбе: 45	Други облици наставе:	
Начин провере знања и предиспитне обавезе (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе (према опису предмета из курикулума):	поена	Завршни испит (према опису предмета из курикулума)	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	30
колоквијум-и	20		
семинар-и	20		
Начини провере знања могу бити различити, а у табели навести оне који су предвиђени у опису предмета			
ПЛАН РАДА			
Седмица	Назив наставне јединице		
I	Увод у менаџмент хране и пића; Значај величине угоститељског објекта на организацију рада и руковођење пословима хране и пића;		
II	Врсте, распоред и обим дневних obroka и њихов утицај на успостављање организације; Врсте ресторатерских услуга;		
III	Хотелски ресторани; Ресторани брзе хране;		
IV	Приватни клубови; Туристичко угоститељски ресторани;		
V	Социјално ресторатерство; Оснивање ресторана (концепт, студија изводљивости, бизнис план, финансирање концепта, величина, дизајн и распоред простора);		
VI	Развој концепта структуре јела и пића (тип јеловника и менија, структура јела и пића, цене хране и пића, дизајн јеловника, менија и карти пића);		
VII	Пословне операције са храном и пићем;		
VIII	Набавка (куповина, пријем, складиштење, издавање, попис хране и пића);		
IX	Производња и сервирање (методе обраде и сервирања хране и пића);		
X	Контрола хране и пића (циљеви контроле, проблеми контроле, основаност и реалност контроле, провера плана прихода и трошкова, методе за контролу хране и пића, извештај контроле, контрола профита и мени инжењеринг - значајан аспект контроле;		
XI	Системи контроле прихода, компјутеризовни системи, предвиђање и оперативни показатељи;		
XII	Људски ресурси (структура, запошљавање, обука, правни оквири, надзор и комуникација особља);		
XIII	Маркетинг сектора хране и пића (оглашавање, односи са јавношћу, унапређење продаје, лична продаја и сл.);		
XIV	Управљање квалитетом у пословним операција хране пића (дефиниција, значај, системски приступ);		
XV	Трендови и развој (потрошачки трендови, заштита животне средине, финансирање рада, етичка питања)		

У оквиру ове табеле може се уписати одржавање колоквијума, одбрана семинарских радова и остале предиспитне обавезе

Полагање испита у испитним роковима (навести само могуће рокове):

1. Јануарски

2. Мартовски

3. Јунски

4. Августовски

5. Септембарски

6. Новембарски (само за студенте треће године који су окончали наставу)

Коначна оцена на испиту утврђује се према следећој скали:

- до 50 поена – оцена 5 (није положио);
- од 51 до 60 поена – оцена 6 (шест);
- од 61 до 70 поена – оцена 7 (седам);
- од 71 до 80 поена – оцена 8 (осам);
- од 81 до 90 поена – оцена 9 (девет);
- од 91 до 100 поена – оцена 10 (десет).

У случају удаљења са испита, студент добија оцену 5 (није положио)

Потпис предметног наставника
Горан Остојић