| **Студијскипрограм: МAС Туризам** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Називпредмета:** Стратегијски менаџмент хране и пића | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Драган Тешановић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Dragan%20Tesanovic.docx), [Светлана Вукосав](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Svetlana%20Vukosav.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** Обавезан предмет на модулима гастрономија и наставник (куварство, посластичарство и услуживање) | | | | |
| **Број ЕСПБ: 7** | | | | |
| **Услов**: нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ курса из Стратегијског менаџмента хране и пића је да кроз теоријску и практичну наставу студент постане свестан неопходности стратешког усмерења и опредељена у менаџменту хране и пића у хотелским ланцима, хотелским ресторанима, ресторатерским предузећима и другим угоститељским субјектима, генерално. Студенти се кроз аналитичко-синтетички приступ усмеравају да стратешки приступају управљају услуживањем и производњом хране и пића и адекватно имплементирају адекватне стратегије у циљу што бољег позиционирања целолупног угоститељског и ресторатерског предузећа на тржишту. | | | | |
| **Исход предмета**  Савладавањем овог предмета студенти стичу способности критичког мишљења, самосталног просуђивања и решавања конкретних стратешко-управљачких проблема у ресторатерским предузећима и хотелским ресторанима односно сектору хране и пића у угоститељству. Студент стиче основна знања за ефикасно формулисање мисије, визије и циљева, те имплеметацију адекватних стратегијских опција како на корпоративном нивоу, тако и на нивоу стратешких пословних јединаца где су услуге хране и пића изузетно значајне. Исправно формулисање статегијског микса у скаду са постављеним циљевима опредељује успешност посовања угоститељских предузећа те њихово позиционирање на туристичком тржишту. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Основе стратегијском менаџмента, са посебним освртом на појам и значај стратегијског менаџмента хране и пића. Формулисање стратегијских циљева, као и дефинисање мисије и визије самосталних ресторатерских предузећа и хотелских ресторана. Стратегијско управљање услугама хране и пића. Формулисање стратегијских алтернатива примењивих у области стратегиског управљана услугама хране и пића. Стратегијско планирање тржишног позционирања услуга хране и пића као стратешке пословне јединице у оквиру самосталних ресторана и хотелских ресторана. Стратегија развоја концета објеката за пружање услуга храна и пића. Стратегија израде понуде хране и пића, Стратегија набавке хране и пића, Стратегије избора производних процеса хране и пића, Стратешки правци у дефинисању контроле производно услужног процеса хране и пића, Стратегија управљања кадровима у сектору хране и пића, Стратегија развоја маркетинга у сектору и објектима хране и пића Стратегија управљања квалитетом у сектору и објектима хране и пића и Стратегијско праћење савремених трендова у сектору и објектима хране и пића  *Практичнанастава*  Анализа реалних и фиктивнихс лучајева из области стратегијског упраљања услугама хране и пића, примери из праксе угоститељских предузећа. | | | | |
| **Литература**  **Основна литература**   1. Вукосав, С.(2016):Стратегијски менаџмент угоститељско-туристичких предузећа, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 2. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P. & Pantelidis, I. (2018). Food and Beverage Management. Routledge, Taylor & Francis Group: London and New York. е-издање: https://zlibrary.to/pdfs/food-and-beverage-management-3   **Додатна литература**   1. Pizam, A. Holcomb, J. (2008)*.* International dictionary of Hospitality mаnagement, Elsevier, Oxford, UK. е-издање: https://zlibrary.to/pdfs/international-dictionary-of-hospitality-management-0 | | | | |
| **Број часова активне наставе:7** | **Теоријска настава:3** | | **Практична настава:4** | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, рад на студијама случаја. | | | | |
| **Оценазнања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у токупредавања | **5** | Усмени испит | | **50** |
| активности у токувежби / практичнанастава | **5** |  | |  |
| колоквијум-и | **35** | *..........* | |  |
| семинар-и | **5** |  | |  |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд...... | | | | |
| \*максималнадужна 2 странице А4 формата | | | | |