|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Планирање јеловника и менија | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Маја Бањац](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан на модулу Г и НиД и изборни на модулу Х | | | | |
| **Број ЕСПБ:** 7 | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да се студенти упознају са писаним понудама у угоститељству и након тога оспособе за њихову израду у зависности од типа пословања објеката за који их састављају. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршпетку овог курса студенти ће бити упознати са врстама писаних понуда у угоститељству и имаће компетенције да на мултидисциплинаран начин приступе њиховом креирању у завиосности од типа пословања угоститељског објекта. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теоријска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће: упознавање са појмом, врстом и поделом јеловника и менија, савремени трендови у креирању писаних понуда, презентација јеловника и менија, упознавање са применом студиија изводљивости у изради писаних понуда, израда јеловника и менија према условима ресторана, планирање јеловника и менија, дизајн и графичка израда јеловника, улога маркетиншких активности, примена економских начела у изради писаних понуда, успоставање контроле пословања угоститељског објекта уз помоћ писаних понуда, улога и примена информационих технологија модерном пословању угоститељских објеката, израда писаних понуда у зависности од типа пословања угоститељског објекта.  *Практична настава*  Практична настава обухвата практично савладавање елемената који су обрађени у теоријској настави: упознавање са начелима који су значајни у креирању јеловника и менија. Акценат је на савладавању следећих елемената: адекватан одабир и израда студија изводљивости које су значајне у успешној изради писаних понуда, идентификација циљне групе, психологија госта, нормативи и стандардизоване рецептуре, калкулација, маржа, амортизација средстава у креирању цене, примена савремених трендова и израда писаних понуда у зависности од система рада. | | | | |
| **Литература**  **Основна литература:**   * Тешановић, Д., Портић, М. (2016): Планирање менија (скрипта за студенте), ПМФ, ДГТХ, Нови Сад. * Бањац, М. (2022): Планирање јеловника и менија (скрипта за студенте), ПМФ, ДГТХ, Нови Сад.   **Допунска литература:**   * Paul J. McVety, Bradley J. Ware (2009): Fundamentals of Menu Planning, Јоhn Wiley & Sons Inc. * Вукић, М., Дрљевић, О. (2011): Планирање менија. Висока хотелијерска школа, Београд. | | | | |
| **Број часова активне наставе:** 5 | **Теоријска настава:** 3 | | **Практична настава:** 2 | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, практичан рад који се темељи на изради писаних понуда у зависноти од типа пословања угоститељског објекта. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | 55 поена | **Завршни испит** | | 45 поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | 5 | усмени испит | | 45 |
| колоквијум-и | 40 |  | |  |
| семинар-и | 5 |  | |  |