|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Управљање и контрола хране и пића у угоститељству | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Маја Бањац](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx), [Милан Брадић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milan%20Bradić.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан на модулу Г и изборни на модулу Х | | | | |
| **Број ЕСПБ:** 7 | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да се студенти оспособе за праћење и контролисање тока основних ресурса (хране и пића) од уласка у угоститељски објекат до издавања, односно послужења и наплате код госта. | | | | |
| **Исход предмета**  Након положеног предмета студент ће бити оспособљен да прате ток хране и пића унутар угостотељског објекта, да предвиди, а касније и изврши све потребне контроле у циљу успешног пословања и остварења профита. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теоријска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће: Основне карактеристике дистрибуције и контроле хране и пића у угоститељству; Планирање понуде хране и пића; Мерне јединице као битан фактор правилне дистрибуције и контроле производње хране у угоститељству; Контролу и стандардизацију рецептура за припрему јела; Контролу набавке хране; Контролу пријема и складиштења хране; Контролу производње хране од физичке и топлотне обраде намирница до сервирања и декорисања; Контролу услужних процеса и продаје хране; Контролу набавке, пријема и складиштења пића; Контролу производње пића односно барских мешавина и напитака; Контролу услуживања и продаје пића и контролу свих трошкова и могућих крађа у пословању јер је крајњи циљ свих ових контролних процеса успешно пословање исказано у оставреном профиту угоститељског објекта за производњу и услуживање хране и пића.  *Практична настава*  Практична настава обухвата савладавање елемената обрађених теоријски а битних за успешну контолу у пословању угоститељског објекта: Састављање писаних понуда у складу са капацитетом и типом угоститељског објекта; Стандардизација рецетура и конверзија мерних једница; Одређивање свих елемената потребних за организацију банкета и контролних елемената од значаја за успешну организацију; Пријем, контрола и складиштење намирница и пића; Контрола производње јела и напитака; Калкулација цена, дистрибуција и контрола хране и пића у пословању објекта и примена информационих технологија у дистрибуцији и контроли хране и пића. | | | | |
| **Литература**  **Основна литература:**   1. Калењук, Б. (2016). Дистрибуција и контрола хране и пића у угоститељству. Скрипта, ПМФ, Нови Сад. 2. Бањац, М. (2022): Управљање и контрола хране и пића у угоститељству (радна скрипта). ПМФ, Нови Сад.   **Помоћна литература:**   1. Барјактаревић, Д. (2021): Органиозација пословања у ресторатерству. Сингидуним, Београд. 2. Dittmer, P., Desmond Keefe III, J. (2009). Principles of food, beverage, and labor cost controls. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. 3. Ninemeier, J. (2001). Planning and Control for Food and Beverage Operations, Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association, Michigan. 4. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis, I. (2008). Food and Beverage Management. Elsevier Ltd. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 5** | **Теоријска настава: 3** | | **Практична настава: 2** | |
| **Методе извођења наставе**  Фронтални и групни рад уз примену монолошке и дијалошке методе праћене илустративно-демонстративном методом. | | | | |
| **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 |  | |  |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд...... | | | | |