|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Менаџмент хране и пића | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Милан Брадић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milan%20Bradić.docx), [Бањац Маја](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** изборни на модулима Г, НиД | | | | |
| **Број ЕСПБ:7** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да се студенти упознају и савладају све функције менаџмента хране и пића као тактичког-средњег нивоа, као и управљања и руковођења у угоститељским објектима у зависности од типа пословања. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршетку овог курса студенти ће бити оспособљени за:   * познавање и коришћење знања из функција планирања, организовања, руковођења, координације и контроле свих делова угоститељског предузећа који се баве производњом хране и услуживањем пића. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теоријска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће:   * Увод у управљање храном и пићем у угоститељству, * Ресторански сектор, * Уговори туристичких агенција и хотелијерских објеката, * Развој концепта сектора хране и пића, * Пословне операције са храном и пићем (набавка, складиштење, производња јела, контрола хране и пића, супервизија), * Маркетинг хране и пића, * Менаџмент квалитета у сектору хране и пића, * Трендови и развој сектора хране и пића.   *Практична настава*  Организовање производње и услуживања хране и пића у различитим угоститељским објектима (хотели, ресторани, барови, кафићи, објекти брзе хране, објекти колективне исхране – болнице, студентски центри, вртићи) | | | | |
| **Литература**  *Основна литература:*   1. Тешановић, Д. (2009): Гастрономски менаџмент, ВХШ, Београд.   *Допунска литература:*  1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott, Ionnis S. Pantelidis (2008), Food and Beverage Menagement, Oxford. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 5** | **Теоријска настава: 3** | | **Практична настава: 2** | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода. | | | | |
| **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** |  | |  |