

UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

Maja Banjac, MSc, asistent
**DISTRIBUCIJA I KONROLA HRANE I PIĆA U
UGOSTITELJSTVU**
- VEŽBE 3 -

2019/2020.

**KREIRANJE RADNIH NALOGA ZA
PROIZVODNJU HRANE I KREIRANJE DPU
LISTA**

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

DVA TIPA KREIRANJA RADNIH NALOGA U UGOSTITELJSTVU



ELEKTRONSKI → **RUČNI/ TRADICIONALNI**

RAZLIKE, KARAKTERISTIKE, PREDNOSTI KORIŠĆENJA, STAVOVI UGOSTITELJA

Čest problem sa kojim se ugostiteljsi sreću u praksi!

DISKUSIJA

Elektronski programi poseduju kompletnu statistiku prodatih obroka, kao i mere svakog pojedinačnog sastojka od kojih se priprema obrok.

Iz te statistike program jednostavno proračunava ukupan utrošak sastojaka, kao i utrošak sastojka za svaki obrok pojedinačno.

Šta se mora uraditi da bi se navedeno postiglo?

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

RADNI NALOG - PRIMER

eBar - Administracija

File View

Sastojci Artikli Ulaz Rashod Istorija prodanih artikala Magacin DPU Lista

Period:
Od: 01.08.2012 00:00
do: 01.09.2013 00:00

Stampa A4

Naziv artikla	Prodato	Naziv sastojka	Normativ	Utrošeno	Naziv sastojka	Utrošeno	Nab. cena	Ukupno
Alpska salata	5 por	Lepirja	3 kom	15 kom	Senf	1,578 kg	82,06	129,49
		Tucana paprika	0,05 kg	0,25 kg	Jaje	10,675 kom	10,52	3163,10
		Ulje kuhinjsko	0,1 l	0,5 l	Sangarepa povrce	3,888 kg	48,08	186,94
		Zacin za jelo	0,05 kg	0,25 kg	Pirinac	1,2 kg	96,33	115,60
Bekendeks	15 por	Jaje	3 kom	45 kom	Kajmak	16,995 kg	558,28	9487,97
		Slanina	0,1 kg	1,5 kg	Brasno	18,05 kg	44,63	805,57
		Ulje kuhinjsko	0,05 l	0,75 l	Prezle	2,3 kg	63,66	146,42
		Zacin za jelo	0,005 kg	0,075 kg	Limun	11,627 kg	111,17	1292,57
Biftek na zaru	2 por	Biftek juneci	0,3 kg	0,6 kg	Majonez	2,32 kg	172,47	400,13
		Limun	0,206 kg	0,412 kg	Svinjska pecenica	2,59 kg	726,30	1881,12
		Maslac	0,05 kg	0,1 kg	Pileci file	8,2 kg	471,75	3868,35
		Masline	0,052 kg	0,104 kg	Kackavalj	18,585 kg	389,84	7245,18
		Persun	0,065 kom	0,13 kom	Govedja prsut	0,3 kg	1643,06	492,92
		Pomfrit	0,4 kg	0,8 kg	Pavla	5,7 kg	143,88	820,12
		Senf	0,05 kg	0,1 kg	Pileci batak karabatak	3,44 kg	364,44	1253,67
		Tost hleba	0,05 kg	0,1 kg	Zacin za jelo	1,44322 kg	122,90	1406,37
		Ulje kuhinjsko	0,1 l	0,2 l	Svinjski file	1,35 kg	380,64	513,86
		Zacin za jelo	0,02 kg	0,04 kg	Margarin stoni	0,24 kg	169,76	40,74
		Zelena salata povrce	0,11 kom	0,22 kom	Persun	13735 kom	17,09	2634,21
Biftek sa pecurkama	1 por	Biftek juneci	0,3 kg	0,3 kg	Junece meso	3,98 kg	574,03	2284,64
		Brasno	0,005 kg	0,005 kg	Maslinovo ulje	3,864 l	311,18	1202,40
		Maslac	0,05 kg	0,05 kg	Luk povrce	11,6029 kg	51,37	596,04
		Masline	0,052 kg	0,052 kg	Kobasica dimljena	4,55 kg	447,87	2037,81
		Pavla	0,15 kg	0,15 kg	Slanina	21,7775 kg	396,40	8632,60
		Pecurke sveze	0,052 kg	0,052 kg	Sunka	4,87 kg	438,17	2133,89
		Persun	0,065 kom	0,065 kom	Dimljeni vrat	0,95 kg	783,60	744,42
		Pomfrit	0,4 kg	0,4 kg	Sir	14,739 kg	276,37	4073,42
		Tost hleba	0,05 kg	0,05 kg	Ulje kuhinjsko	54,165 l	117,75	6377,93

Metod kreiranja i praćenja

PRAĆENJE POJEDINIH ARTIKALA U UGOSTITELJSVU

- STUDIJA SLUČAJA-



anjac@dgt.uns.ac.rs

DPU lista isto je što i knjiga šanka

(kod tradicionalnog poslovanja posao je vodio knjigovođa dok se u elektronskim programima vodi automatski)



PRAKTIČAN RAD

U PROGRAMU E BAR KREIRATI RADNI NALOG ZA PROIZVODNJU HRANE (na osnovu uradene specifikacije proizvoda) I KREIRAJTE DPU LISTE (pratiti kako se automatski ažurira).



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU



Maja Banjac, MSc, asistent
maja.banjac@dgt.uns.ac.rs
HVALA NA PAŽNJI!

2019/2020.