



Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА И СИСТЕМИ РАДА У ГАСТРОНОМИЈИ

Проф. др Милијанко Ј. Портић

е-mail: porticprof@yahoo.com

milijanko.portic@dgt.uns.ac.rs

Предавање: петак од : 9,30 – 11.х.

Вежбе: .

Консултације у ГИС центру бр.3:

уторак од: 9 – 11h.

петак од 12,30 -14.h.



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

- **Бодовање:**

Присуство на предавањима: **5 бодова;**

Присуство на вежбама: **5 бодова;**

Колоквијум укупно : **40 бодова;**

Семинарски рад у Word-у и PP: **5 бодова;**

Писмени и усмени испит: **30 - 45 бодова;**

Што даје укупно: **100 бодова**

- Студент је **обавезан да положи колоквијум ;**
- Студент је **обавезан да уради и презентује семинарски рад,** да би приступио полагању испита;
- **Бодови из колоквијума, семинарског рада, писменог и усменог дела испита су обавезни.**

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

Литература; ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА И СИСТЕМИ РАДА У ГАСТРОНОМИЈИ

Скрипта:

др Портић, М., Универзитет Нови Сад.
Природно-математички факултет,
Департман за Географију, Туризам и
Хотелијерство.

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

План предавања

1. Појам, како планирати мени, развој и значај Планирања Менија.
2. Планирање Менија за циљну групу према пирамиди исхране.
3. Појам, маржа и калкулација као основ за Планирање Менија.
4. Мени, појам, генеза, подела на групе и врсте Менија.
5. Планирање Менија према саставу, сложености и броју гангова.
6. Модерне-савремене технологије у улози савременог Планирања Менија.
7. Креативност Планирања Менија.
8. Планирање Менија према условима угоститељских кухиња и ресторана-ХиПа.
9. Планирање Менија као стандард квалитета Менија.
10. Планирање менија за: Свечане оброке, Банкет-хладно топли бифе сто, Коктел парти, Гарден парти,...
11. Компјутерска припрема и обрада Менија.
12. Дизајнирање Менија и других средстава понуде.
13. Анализа и препознавање корисника-потрошача Менија.
14. Профитабилност Менија.
15. Специфичности Планирања Менија, “*a, la carte*”, “*tabl d hotel*”,...



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

План вежби

- 1.Састављање и практична израда Менија.
 - 2.Принципи састављања и практична израда Менија.
 - 3.Фактори ценаа Менија.
 - 4.Контрола цена код планирања Менија и избор животних намирница.
 - 5.Одређивање цене Менија.
 - 6.Нормативи и калкулације.
 - 7.Предлог пића уз практично припремљен Мени.
 - 8.Компјутерска обрада и припрема Менија.
 - 9.Дизајн Менија и других средстава понуде у индустрији хране и сервису.
 10. Планирање и практична припрема дневних оброка.
 11. Планирање и практична припреме Менија за свечане оброке.
 12. Планирање и практична припрема Менија ; a la carte, tabl d hotel,
-



ПОПУЊАВАЊЕ ИНДЕКСА

ШИФР А	НАЗИВ НАСТАВНОГ ПРЕДМАТА	СТУДИЈСКА ГОДИНА	СТАУС ПРЕДМЕТА	ЕСПБ	УКУПАН БРОЈ ЧАСОВА			БРОЈ СТРАНИЦЕ	НАСТАВНИК ПОТВЕЂУЈЕ..
					ПРЕДАВАЊА	ВЕЖБЕ	ДР.		
T353	ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА И СИСТЕМИ РАДА У ГАСТРОНОМИЈИ	2017/2018	0	7	2	2	-	/	

Подаци о предиспитним обавезама и полагању испита

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА И СИСТЕМИ РАДА У ГАСТРОНОМИЈИ

T353	7	0	
Шифра предмета	ЕСПБ бодова	(обавезни, изборни)	
Назив предиспитне обавезе	Број поена	Датум	Потпис
<i>Предавања</i>			
<i>Вежбе</i>			
<i>Колоквијуми</i>			
<i>Семинарски</i>			