



Планирање менија и системи рада у гастрономији

-ВЕЖБЕ-

УВОДНЕ ВЕЖБЕ

2019/2020



Професор: Др Милијанко Портић

profportic@yahoo.com

Асистент: Горан Радивојевић

radivojevic.g@gmail.com

Демонстратор: Јована Бајкановић

jovanabajkanovic@hotmail.com



Тематске целине

Вежбе број 1: Основе планирања менија и јеловника

- ✓ Циљ рада на вежбама је представљање писаних понуда хране (јеловник и мени) и основних корака приликом израде истих.

Вежбе број 2: Израда једноставног менија

- ✓ Циљ рада на вежбама је да студенти на основу израђеног примера једноставног менија упознају начин састављања и израчунавање продајне цене.

Вежбе број 3: Израда јеловника

- ✓ Циљ рада на вежбама је да студенти на основу израђеног примера јеловника упознају начин састављања и израчунавање продајне цене.



Тематске целине

Вежбе број 4,5 и 7: Презентације рада студената

- ✓ Циљ вежби је да студенти осмисле угоститељски објекат, израде и представе писане понуде (према задатим темама), израде нормативе (према упутствима из задатка) и израчунају цену задате понуде.

Вежбе број 6: Колоквијум (18.12.2019.)



Бодовање на вежбама



Присуство: 5 бодова

Презентација рада: 10 бодова

Колоквијум: 30 бодова



Задатак за студенте

1. **ФОРМИРАЊЕ ГРУПА** (групу чине 3 студента).

➤ Табела за унос имена студената уз назив теме и задати термин излагања

2. **ЗАДАТАК:** осмислити ресторан/хотел, назив, локацију, тему, саставити понуду на основу задате теме и израдити продајну цену.

3. Свака група је у обавези да достави своју презентацију (Power Point) 7 дана пре дана излагања.

4. Термини за излагање: 04.12.2019; 11.12.2019; 25.12.2019;



Како би презентација требала да изгледа?

- Тема угоститељског објекта и његових карактеристика (назив, тема, локација, циљна група...)
- Састављање понуде угоститељског објекта

ЈЕДНОСТАВАН МЕНИ

-свечани/свадебни, рибљи, дивљач, вегетаријански,
мени прилагођен масовној исхрани

ЈЕЛОВНИК (према групама јела или главној намирници)

- 4 предјела (2 хладна предјела, 2 топла предјела)
- 2 супе/ чорбе / потажа
- 5 главних јела (1 рибље и 4 јела од меса)
- 2 оброк салате
- 3 десерта

- Израда норматива за сва јела у менију и по једно јело из сваке групе јела у јеловнику
- Калкулација цене јела





Хвала на пажњи