

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Планирање менија и системи рада у гастрономији (Т310)			
Наставник: др Милорад Вукић			
Статус предмета: Изборни предмет за модул Хотелијерство и модул Гастрономија			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту изучавање једног од основних облика писаних понуда у струци – јеловника и менија. Кроз предмет студент се упознаје са средствима понуде хране у угоститељству. Јеловник и мени као алат менаџмента у различитим операцијама може помоћи у осигурању успеха и профита сваког угоститељског објекта. Кроз овај предмет студент учи да састави јеловник и мени према намени и кроз практичне вежбе овлада значајним бројем менија који су незаобилазни у савременом угоститељству. Као и стицање знања о појединим облицима система рада у угоститељским кухињама, узимајући у обзир гастрономију као основу.			
Исход предмета Предмет доприноси стицању знања и вештина, менаџерско, тржишно и маркетиншко представљање менија. Самостална израда менија, познавање потрошача, анализа трошкова и прихода продајних гастро одељења, извођење успешности пословања. На крају модула студент треба да покаже стручност у разликовању појединих система рада у угоститељству и њихову организациону структуру, као и познавање и састављање менија у односу на различите потребе конзумента.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам и подела јеловника, појам и подела менија (према намени, према броју гангова), потребна знања за стручно састављање јеловника и менија, планирање јеловника и менија, израда јеловника и менија према условима рада угоститељског објекта за храну и пиће (могућност набавке намирница за планирану измену или допуну, могућност рационалнијег искоришћења постојећег асортимана намирница, како ће нове или измењене ставке утицати на повећање трошкова и да ли ће их поднети продајна цена јела, да ли постојећи капацитети опреме могу прихватити нову ставку, какве су физичке могућности просторија и радника, да ли ће измена угрозити праволинијски ток намирница и јела, да ли је особље стручно да проведе планиране измене и да ли измена одудара од производно услужног програма (теме) ресторана), дизајн и графичка израда јеловника и менија (папир, штампа, боја, баланс, разноврсност, састав, опис, истина у менију, обележавање менија, навођење ставки, величина, дизајн корица), нутритивна избалансираност менија и њен значај. Системи рада различитих угоститељских објеката (пансионско пословање, пословање пролазног типа и банкет). <i>Практична настава</i> Састављање различитих врста менија, зависно од намене.			
Литература 1. Вукић, М. (2011): <i>Планирање менија</i> . ВХШ, Београд. 2. Вукић, М., Дрљевић, О. (2006): <i>Гастрономски производи</i> , ВХШ, Београд. 3. Paul J. McVety, Bradley J. Ware (2009): <i>Fundamentals of Menu Planning</i> , John Wiley & Sons Inc.			
Број часова активне наставе			4 (60)
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -
Методе извођења наставе Предавања се изводе уз помоћ електронских помагала (видео бим).			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
вежбе	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		