

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог					
Врста и ниво студија: Основне академске студије					
Назив предмета: Дистрибуција и контрола хране и пића у угоститељству (Т322)					
Наставник: Милан Д. Брадић					
Статус предмета: Обавезан предмет за модул Гастрономија и изборни предмет на модулу Хотелијерство					
Број ЕСПБ: 7					
Услов: Нема					
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање знања о појединим облицима дистрибуције и контроле хране и пића у угоститељству, да их упозна са законским и другим регулативама и међународним искуствима из ове области.					
Исход предмета На крају модула студент треба да покаже познавање начина дистрибуције и процес контроле хране и пића у угоститељству.					
Садржај предмета Теоријска настава Историјски развој и врсте дистрибуције хране и пића, фазе трансформације концепта, највећи угоститељски ланци у свету; улога ланаца у глобализацији туризма; националне и регионалне копије међународних ланаца; пословна филозофија и принципи пословања, чистоћа, хигијенско складиштење и сервирање хране и пића; обука за дистрибуцију и контролу хране и пића, избор оптималног начина дистрибуције (ради смањења трошкова, на основу различитих сегмената тржишта и итд.); економска пропаганда, имиџ производа, коришћење масовних медија, односи са јавношћу и локалном заједницом; адекватна организација рада; различити критеријуми вредновања у систему дистрибуције и контроле хране и пића; добра и трајна сарадња са произвођачима и добављачима хране и пића, међусобна сарадња; комбиновање глобалних и локалних добављача сировина; паковање у практичну, функционалну, хигијенску и визуелно атрактивну амбалажу која не загађује средину и може се рециклирати. Перспективе и будући трендови на тржишту; примена страних искустава у домаћем пословању.					
Литература: 1. Mark Sweeney, 2007 “Slow food”, NI Distribution. 2. Ian Smith, (2006) “Improving traceability in food processing and distribution”, CRC. 3. Frank A. Paine, “Modern Processing Packaging and Distribution Systems for Food”, Springer; 1 edition, 1995.					
Број часова активне наставе				5 (75)	Остали часови:-
Предавања: 3	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истр аживачки 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			