

Студијски програм: МАС Туризам
Назив предмета: Стратегијски менаџмент хране и пића
Наставник/наставници: Драган Тешановић , Светлана Вукосав
Статус предмета: Обавезан предмет на модулима гастрономија и наставник (куварство, посластичарство и услуживање)
Број ЕСПБ: 7
Услов: нема
Циљ предмета Циљ курса из Стратегијског менаџмента хране и пића је да кроз теоријску и практичну наставу студент постане свестан неопходности стратешког усмерења и опредељена у менаџменту хране и пића у хотелским ланцима, хотелским ресторанима, ресторатерским предузећима и другим угоститељским субјектима, генерално. Студенти се кроз аналитичко-синтетички приступ усмеравају да стратешки приступају управљају услуживањем и производњом хране и пића и адекватно имплементирају адекватне стратегије у циљу што бољег позиционирања целолупног угоститељског и ресторатерског предузећа на тржишту.
Исход предмета Савладавањем овог предмета студенти стичу способности критичког мишљења, самосталног просуђивања и решавања конкретних стратешко-управљачких проблема у ресторатерским предузећима и хотелским ресторанима односно сектору хране и пића у угоститељству. Студент стиче основна знања за ефикасно формулисање мисије, визије и циљева, те имплементацију адекватних стратегијских опција како на корпоративном нивоу, тако и на нивоу стратешких пословних јединица где су услуге хране и пића изузетно значајне. Исправно формулисање стратегијског микса у складу са постављеним циљевима опредељује успешност пословања угоститељских предузећа те њихово позиционирање на туристичком тржишту.
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основе стратегијског менаџмента, са посебним освртом на појам и значај стратегијског менаџмента хране и пића. Формулисање стратегијских циљева, као и дефинисање мисије и визије самосталних ресторатерских предузећа и хотелских ресторана. Стратегијско управљање услугама хране и пића. Формулисање стратегијских алтернатива примењивих у области стратегијског управљања услугама хране и пића. Стратегијско планирање тржишног позиционирања услуга хране и пића као стратешке пословне јединице у оквиру самосталних ресторана и хотелских ресторана. Стратегија развоја концета објеката за пружање услуга храна и пића. Стратегија израде понуде хране и пића, Стратегија набавке хране и пића, Стратегије избора производних процеса хране и пића, Стратешки правци у дефинисању контроле производно услужног процеса хране и пића, Стратегија управљања кадровима у сектору хране и пића, Стратегија развоја маркетинга у сектору и објектима хране и пића Стратегија управљања квалитетом у сектору и објектима хране и пића и Стратегијско праћење савремених трендова у сектору и објектима хране и пића <i>Практична настава</i> Анализа реалних и фиктивних лучајева из области стратегијског управљања услугама хране и пића, примери из праксе угоститељских предузећа.
Литература Основна литература 1. Вукосав, С.(2016):Стратегијски менаџмент угоститељско-туристичких предузећа, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 2. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P. & Pantelidis, I. (2018). Food and Beverage Management. Routledge, Taylor & Francis Group: London and New York. е-издање: https://zlibrary.to/pdfs/food-and-beverage-management-3 Додатна литература 1. Pizam, A. Holcomb, J. (2008). International dictionary of Hospitality management, Elsevier, Oxford, UK. е-издање: https://zlibrary.to/pdfs/international-dictionary-of-hospitality-management-0

Број часова активне наставе:7		Теоријска настава:3		Практична настава:4	
Методе извођења наставе					
Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, рад на студијама случаја.					
Оценазнања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		поена		Завршни испит	
поена				поена	
активност у токупредавања		5		Усмени испит	
активности у токувежби / практичнана настава		5			
колоквијум-и		35			
семинар-и		5			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....					
*максимална дужина 2 странице А4 формата					