

<b>Студијски програм: ОАС Туризам</b>			
<b>Назив предмета:</b> Менаџмент хране и пића			
<b>Наставник/наставници:</b> <a href="#">Милан Брадић</a> , <a href="#">Бањац Маја</a>			
<b>Статус предмета:</b> обавезан на модулу Г			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је да се студенти упознају и савладају све функције менаџмента хране и пића као тактичког-средњег нивоа, као и управљања и руковођења у угоститељским објектима у зависности од типа пословања.			
<b>Исход предмета</b>			
По завршетку овог курса студенти ће бити оспособљени за:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– познавање и коришћење знања из функција планирања, организовања, руковођења, координације и контроле свих делова угоститељског предузећа који се баве производњом хране и услуживањем пића.</li> </ul>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Теоријска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Увод у управљање храном и пићем у угоститељству,</li> <li>– Ресторански сектор,</li> <li>– Уговори туристичких агенција и хотелијерских објеката,</li> <li>– Развој концепта сектора хране и пића,</li> <li>– Пословне операције са храном и пићем (набавка, складиштење, производња јела, контрола хране и пића, супервизија),</li> <li>– Маркетинг хране и пића,</li> <li>– Менаџмент квалитета у сектору хране и пића,</li> <li>– Трендови и развој сектора хране и пића.</li> </ul>			
<i>Практична настава</i>			
Организовање производње и услуживања хране и пића у различитим угоститељским објектима (хотели, ресторани, барови, кафићи, објекти брзе хране, објекти колективне исхране – болнице, студентски центри, вртићи)			
<b>Литература</b>			
<i>Основна литература:</i>			
1. Тешановић, Д. (2009): Гастрономски менаџмент, ВХШ, Београд.			
<i>Допунска литература:</i>			
1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott, Ionnis S. Pantelidis (2008), Food and Beverage Management, Oxford.			
<b>Број часова</b>	<b>активне наставе: 5</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методe извођења наставе</b>			
Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>55 поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>45 поена</b>
активност у току предавања	<b>5</b>	писмени испит	/
активности у току вежби / практична настава	<b>5</b>	усмени испит	45
колоквијум-и	<b>40</b>		
семинар-и	<b>5</b>		