

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Планирање јеловника и менија			
Наставник/наставници: Маја Бањац			
Статус предмета: обавезан на модулу Г и изборни на модулу НиД			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да се студенти упознају са писаним понудама у угоститељству и након тога оспособе за њихову израду у зависности од типа пословања објеката за који их састављају.			
Исход предмета			
По завршетку овог курса студенти ће бити упознати са врстама писаних понуда у угоститељству и имаће компетенције да на мултидисциплинаран начин приступе њиховом креирању у зависности од типа пословања угоститељског објекта.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теоријска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће: упознавање са појмом, врстом и поделом јеловника и менија, савремени трендови у креирању писаних понуда, презентација јеловника и менија, упознавање са применом студија изводљивости у изради писаних понуда, израда јеловника и менија према условима ресторана, планирање јеловника и менија, дизајн и графичка израда јеловника, улога маркетиншких активности, примена економских начела у изради писаних понуда, успоставање контроле пословања угоститељског објекта уз помоћ писаних понуда, улога и примена информационих технологија модерном пословању угоститељских објеката, израда писаних понуда у зависности од типа пословања угоститељског објекта.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата практично савладавање елемената који су обрађени у теоријској настави: упознавање са начелима који су значајни у креирању јеловника и менија. Акцент је на савладавању следећих елемената: адекватан одабир и израда студија изводљивости које су значајне у успешној изради писаних понуда, идентификација циљне групе, психологија госта, нормативи и стандардизоване рецептуре, калкулација, маржа, амортизација средстава у креирању цене, примена савремених трендова и израда писаних понуда у зависности од система рада.			
Литература			
Основна литература:			
– Тешановић, Д., Портић, М. (2016): Планирање менија (скрипта за студенте), ПМФ, ДГТХ, Нови Сад.			
– Бањац, М. (2022): Планирање јеловника и менија (скрипта за студенте), ПМФ, ДГТХ, Нови Сад.			
Допунска литература:			
– Paul J. McVety, Bradley J. Ware (2009): Fundamentals of Menu Planning, John Wiley & Sons Inc.			
– Вукић, М., Дрљевић, О. (2011): Планирање менија. Висока хотелијерска школа, Београд.			
Број часова активне наставе: 5	Теоријска настава: 3	Практична настава: 2	
Методe извођења наставe			
Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, практичан рад који се темељи на изради писаних понуда у зависности од типа пословања угоститељског објекта.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	55 поена	Завршни испит	45 поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум-и	40		
семинар-и	5		

