

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Управљање и контрола хране и пића у угоститељству			
Наставник/наставници: Маја Бањац , Милан Брадић			
Статус предмета: обавезан на модулу Г			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да се студенти оспособе за праћење и контролисање тока основних ресурса (хране и пића) од уласка у угоститељски објекат до издавања, односно послужења и наплате код госта.			
Исход предмета			
Након положеног предмета студент ће бити оспособљен да прате ток хране и пића унутар угоститељског објекта, да предвиди, а касније и изврши све потребне контроле у циљу успешног пословања и остварења профита.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теоријска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће: Основне карактеристике дистрибуције и контроле хране и пића у угоститељству; Планирање понуде хране и пића; Мерне јединице као битан фактор правилне дистрибуције и контроле производње хране у угоститељству; Контролу и стандардизацију рецептура за припрему јела; Контролу набавке хране; Контролу пријема и складиштења хране; Контролу производње хране од физичке и топлотне обраде намирница до сервирања и декорисања; Контролу услужних процеса и продаје хране; Контролу набавке, пријема и складиштења пића; Контролу производње пића односно барских мешавина и напитака; Контролу услуживања и продаје пића и контролу свих трошкова и могућих крађа у пословању јер је крајњи циљ свих ових контролних процеса успешно пословање исказано у оставреном профиту угоститељског објекта за производњу и услуживање хране и пића.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата савладавање елемената обрађених теоријски а битних за успешну контролу у пословању угоститељског објекта: Састављање писаних понуда у складу са капацитетом и типом угоститељског објекта; Стандардизација рецептура и конверзија мерних јединица; Одређивање свих елемената потребних за организацију банкета и контролних елемената од значаја за успешну организацију; Пријем, контрола и складиштење намирница и пића; Контрола производње јела и напитака; Калкулација цена, дистрибуција и контрола хране и пића у пословању објекта и примена информационих технологија у дистрибуцији и контроли хране и пића.			
Литература			
Основна литература:			
1. Калењук, Б. (2016). Дистрибуција и контрола хране и пића у угоститељству. Скрипта, ПМФ, Нови Сад.			
2. Бањац, М. (2022): Управљање и контрола хране и пића у угоститељству (радна скрипта). ПМФ, Нови Сад.			
Помоћна литература:			
3. Барјактаревић, Д. (2021): Организација пословања у ресторатерству. Сингидуним, Београд.			
4. Dittmer, P., Desmond Keefe III, J. (2009). Principles of food, beverage, and labor cost controls. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.			
5. Nimeier, J. (2001). Planning and Control for Food and Beverage Operations, Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association, Michigan.			
6. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., Pantelidis, I. (2008). Food and Beverage Management. Elsevier Ltd.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Фронтални и групни рад уз примену монолошке и дијалoшке методе праћене илустративно-демонстративном методом.			
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		

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....