

Студијски програм: МАС Туризам, МАС Нутриционизам и дијететика у угоститељству
Назив предмета: Стратегијски менаџмент хране и пића
Наставник/наставници: Светлана Вукосав , Сњежана Гагић Јараковић , Мелита Јосиповић
Статус предмета: Обавезан предмет на модулима гастрономија и наставник (куварство, посластичарство и услуживање), Нутриционизам и дијететика у угоститељству
Број ЕСПБ: 6
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 Након успешно реализованих предметних обавеза студент је способан да критички размишља, самостално просуђује и решава конкретне стратешко-управљачке проблеме у ресторатерским предузећима и хотелским ресторанима односно сектору хране и пића у угоститељству. Студент је способан да ефикасно формулише мисију, визију и циљеве, те имплементира адекватне стратегијске опције како на корпоративном нивоу, тако и на нивоу стратешких пословних јединица где су услуге хране и пића изузетно значајне. Исправно формулисање стратешког 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 стратегиског 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: 3+0+1	
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
активност у току предавања	0-5	Усмени испит	30-45
активности у току вежби / практична настава	0-5		
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		