

Студијски програм : Ресторатерство			
Назив предмета : БАНКЕТ МЕНАЏМЕНТ			
Наставник: др Милован Красавчић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета Банкет менаџмент је да кроз теоријску и практичну наставу студент схвати улогу и значај банкет менаџмента за унапређење пословања предузећа и да упозна функције банкет менаџмента.			
Исход предмета			
Студент је оспособљен да самостално организује све врсте свечаних оброка, од малих приватних прослава до међународних скупова са великим бројем званица.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у банкет менаџмент. Улога и значај банкет менаџмента за унапређење понуде предузећа. Функције банкет менаџмента: планирање и организовање банкета; реализација банкета; асортиман понуде и кадровска подршка. Значај банкета за организацију скупова. Усаглашеност типа банкета са врстом скупа.			
Банкет као саставна компонента радног дела скупова. Свечани приједи и обеди као саставна компонента програмског дела скупова. Типизација понуде банкета према намени. Банкети и манифестације културно-забавног и спортског карактера.			
<i>Практична настава</i>			
Упознавање са опремом и инвентаром потребним за организовање банкета. Посета објектима који организују банкете и упознавање студената са њиховим специфичностима. Анализа случаја: примери великих хотела који организују банкете. Практичан рад на банкетима.			
Литература			
Красавчић, М., <i>Банкет менаџмент</i> , Београд, 2016.			
Милован Красавчић, Момчило Стојановић <i>Ресторатерство</i> , Научна књига, Београд, 2006			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава:4	
Методe извођења наставе			
Теоријска предавања, кабинетске вежбе, практичан рад у радним организацијама			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	5		