

Студијски програм : Ресторатерство			
Назив предмета: РЕСТОРАТЕРСКИ МЕНАЏМЕНТ			
Наставник: др Милован Красавчић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: положен испит Системи ресторатерских услуга			
Циљ предмета Да се менаџмент концепт примени у ресторатерству и студент оспособи да самостално организује посао и оптимално користи простор, средства и кадрове. Повезивање теоретских и практичних аспеката у менаџмент концепцији. Техника рада, планирање и руковођење. Примене менаџмент концепције у малим, средњим и великим ресторанима.			
Исход предмета Студенти се оспособљавају да самостално обављају послове у ресторатерству, правилно рукују инвентаром, познају све начине организовања послова у ресторану, да буду добри извршиоци и самостално организују службе у ресторану (банкет сали, бару, кафани, пансиону и сл.).			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам менаџмента. Примена менаџмента у ресторатерству. Процес менаџмента. Фазе менаџмента у ресторану. Примена менаџмент концепта услуга у ресторатерству. Набавка, транспорт, складиштење робе. Поступци са храном и пићем. Избор хране и пића. Примена франшизе. Остварење профита. Значај маркетинга. Промоције. <i>Практична настава</i> Компаративна анализа менаџмента у различитим ресторатерски објектима. Анализа случајева.			
Литература Стојановић, М. <i>Ресторатерски менаџмент</i> , ВХШ, Београд, 2015. Ninemeier J., <i>Edukac. inst. american & Lodging Association</i>			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:3	Практична настава: 2	
Методе извођења наставе Предавања, дискусије, презентације, консултације, семинарски рад, вежбе и стручна пракса.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	50	100
практична настава	10		
колоквијум-и	15		
семинар-и	15		