

Студијски програм : Ресторатерство, Гастрономија			
Назив предмета: ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА			
Наставник: мр Милорад Вукић			
Статус предмета:изборни			
Број ЕСПБ:3			
Услов: нема			
Циљ предмета Оспособљавање студената да саставе меније и на тај начин прилагоде понуду у различитим врстама ресторатерских објеката како би се повећао промет, а тиме остварио већи профит.			
Исход предмета Предмет треба да оспособи студента да стечена знања примени у пракси, да буде способан да обогати понуду јеловника и прилагоди је врсти и категорији објекта.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основе, значај и суштина менија. Комуницирање путем менија. Екстерни и интерни фактори од значаја за планирање менија. Индустријализација исхране. Профит и комерцијализација менија. Планирање менија и нутритивности. Шири погледи и схватања менија. Карактеристике и спецификуми маркетинг техника неопходних за реализовање менија. Типови менија. Стандардизација менија. Важност рецептуре. Нове тенденције и схватања у обликовању гастрономске понуде путем јеловника. <i>Практична настава</i> Анализа и студија случаја постојећег стања на тржишту. Теренско истраживање и обликовање понуде. Процене постојећих менија и могућа унапређења. Обједињавање и прилагођавање фактора од значаја за планирање менија. Израда плана јеловника и могућности надоградње.			
Литература М. Вукић, О. Дрљевић, <i>Планирање менија</i> , ВХШ, Београд, 2011. Drysdale, J.A., Galipeau, J.A., Profitable Menu Planning, 4/E, Prentice Hall, 2008.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2		Практична настава:2
Методe 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	15	30	100
практична настава	15		
колоквијум-и	30		
семинар-и	15		