

Студијски програм : Ресторатерство			
Назив предмета: КЕТЕРИНГ			
Наставник: Ђорђе Станојевић, Тамара Вујић, Душан Комленац			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ кетеринга је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да схвате суштину, карактер и специфичности кетеринг услуга и стекну знања неопходна за успешно бављење кетеринг пословима.			
Исход предмета Стицањем знања из области кетеринг услуга студенти се оспособљавају за примену ових знања у пракси.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у кетеринг. Кетеринг-тржиште. Маркетинг у кетерингу. Односи са корисницима кетеринг услуга. Опрема и инвентар за потребе кетеринга. Објекти и сардјаји за организовање кетеринг услуга. Особље кетеринга. Оброци у кетерингу. Продаја кетеринг услуга. Административни послови, калкулације и извештаји. Пословна пракса. <i>Практична настава.</i> Вежба успостављања комуникације у преговорима између корисника и кетерера. Посета салону опреме и инвентара потребног за пружање кетеринг услуга. Упознавање студената са специфичностима инвентара за кетеринг. Посета објектима и садржајима за припрему и пружање кетеринг услуга и упознавање студената са њиховим специфичностима. Анализа случаја: примери великих америчких кетеринг фирми			
Литература Стојановић М. / Миљевић Б., <i>Кетеринг услуге у угоститељству</i> , ВХШ, Београд, 2006. Стојановић М. / Красавчић М. <i>Ресторатерство</i> , ВХШ, Београд, 2006. Стручни часописи из ове области.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 1	Практична настава: 1
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	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину