

<b>Студијски програм :</b> Ресторатерство			
<b>Назив предмета:</b> РЕСТОРАТЕРСКИ МЕНАЏМЕНТ			
<b>Наставник:</b> Ивана Лончар,			
<b>Статус предмета:</b> обавезан			
<b>Број ЕСПБ:</b> 4			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> 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.			
<b>Исход предмета</b> 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.).			
<b>Садржај предмета</b>  <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.			
<b>Литература</b> Стојановић, М. <i>Ресторатерски менаџмент</i> , ВХШ, Београд, 2015. Ninemeier J., <i>Edukac. inst. american &amp; Lodging Association</i>			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава:</b> 3	<b>Практична настава:</b> 1
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, дискусије, презентације, консултације, семинарски рад, вежбе и стручна пракса.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	15	30	100
практична настава	15		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину