

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Гастрономски менаџмент			
Наставник/наставници: др Зрнић Милош, Ћирић Милош			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је упознавање студената са улогом гастрономског менаџмента у угоститељској индустрији. Кључни циљ предмета односи се на савладавање и имплементацију функција гастрономског менаџмента у планирању, организовању, вођењу и контроли у припреми и производњи хране. Општи циљеви предмета односе се на управљање процесима заштите хране, стандардима и процедурама у кухињи.			
Исход предмета			
Студенти ће моћи да у пракси организују управљање кухињама, савременом опремом и средствима, основним технолошким процесима пријема, функцијама складиштења, чувања и топлотне обраде хране, затим да планирају, организују, усавршавају и контролишу извршење задатака у кухињи, као и да управљају санитарним и безбедносним стандардима који регулишу квалитет хране.			
Садржај предмета:			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у гастрономски менаџмент. Угоститељске кухиње - подела. Основне функције менаџмента. Опрема и инсталације мале, средње и велике кухиње. Организација пријема и складиштење намирница. Организација свечаних obroka. Организација припреме јела пред гостом. Организационе мере за спречавање загађења и тровања храном (НАССР и друге стандарде). Управљање квалитетом јела. Типови јеловника и менија. Стандардизација јеловника и менија. Профит и комерцијализација менија. Упаривање хране и пића. Организација рада по врстама кухиња – <i>à la carte</i> , пансион и кетеринг. Утицај осталих пословних функција угоститељског предузећа на функционисање кухиње.			
<i>Практична настава</i>			
Анализа и студија случаја постојећег стања на тржишту. Теренско истраживање. Процена изабраних кухиња/ресторана и могуће унапређење пословања. Израда стандарда и њихова имплементација у оперативни систем. Самостални рад на анализи пословања изабране кухиње.			
Литература:			
Обавезна литература:			
Тешановић, Д. (2015). <i>Гастрономски менаџмент</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Допунска литература:			
Тешановић, Д. (2016). <i>Основе гастрономије за менаџере</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.			
Вукић, М., & Дрљевић, О. (2011). <i>Планирање менија</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Барјактаровић, Д. (2021). <i>Организација пословања у ресторатерству</i> . Београд: Универзитет Сингидунум.			
Wood, R. C. (2018). <i>Strategic questions in food and beverage management</i> . Routledge.			
Pantelidis, I. (2012). <i>Book review-Food and beverage management</i> . Tourism Management.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3		Практична настава: 1
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: монолошка, дијалoшка, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	20	писмени испит	30
практична настава	10	усмени испит	
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		