

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Планирање менија</b>			
<b>Наставник/наставници: др Зрнић Милош</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 5</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета:</b>			
Главни циљ предмета је упознавање студената са појмом планирања менија. Кључни циљ предмета је оспособљавање студената да креирају меније и на тај начин прилагоде гастрономску понуду у различитим врстама угоститељских објеката како би се повећао промет и тиме остварио профит. Општи циљ предмета је разумевање и савладавање знања о савременим аспектима планирања јела и пића, као и улога и значај нутритивних стандарда у функцији очувања здравља популације са посебним освртом на биолошку, физичку и енергетску вредност хране и пића.			
<b>Исход предмета</b>			
Студенти су у стању да успешно израђују дневне, месечне и годишње оброке прилагођене циљаној популацији и да примењују савремене принципе контроле процеса припреме хране и пића у организованом пословању на савременим туристичким тржиштима. Студенти ће након положеног предмета бити у стању да критички разумеју, примењују и воде угоститељске пројекте. На крају положеног испита, студенти ће бити у стању да решавају сложене проблеме у вези планирања хране и пића, самостално планирају и организују доступне ресурсе према циљаној групи потрошача.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у планирање менија. Анализа тржишта и гостију. Мени као маркетиншки алат. Технике планирања менија. Правила комбиновања намирница у менију. Менаџмент набавке и логистика. Буџетирање и контрола трошкова. Мени и сезоналност. Мени и гастрономска традиција. Мени и креативност. Планирање менија за посебне прилике. Мени и храна са ознаком географског порекла. Улога технологије у планирању менија. Мени и друштвене промене. Одрживо планирање менија.			
<i>Практична настава</i>			
Анализа и студија случајева стања на тржишту. Теренско истраживање и креирање менија. Примена усвојених основних принципа планирања јела и пића. Калкулација оптималног уноса нутријената на основу препоручених енергетских вредности међународних организација за исхрану (СЗО и ЕУ). Модели планирања дневних оброка и израчунавања норме припадања појединих група намирница биљног и животињског порекла у структури дневног obroка. Планирање, организација, технологија рада и контрола (имплементација НАССР система) у објектима за колективну исхрану. Техничко-технолошке карактеристике угоститељских објеката. Модели менија у складу са енергетским и нутритивним специфичним потребама корисника. Модели норматива исхране.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Вукић, М., & Дрљевић, О. (2011). <i>Планирање менија</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
<b>Допунска литература:</b>			
Алибабић, В., & Мујић, И. (2016). <i>Правилна прехрана и здравље</i> . Ријека: Велеучилиште у Риједи.			
Тисовски, С., & Ђорђевић, Ј. (2016). <i>Планирање и организација исхране</i> . Београд: Висока здравствена школа струковних студија.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> интерактивна настава, демонстрација примера из праксе, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>20</b>	писмени испит	<b>30</b>
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		