

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Пословање сектора хране и пића</b>			
<b>Наставник/наставници: др Зрнић Милош</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 5</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је упознавање студената са макро и микро процесима овог сектора, њиховим поделјењима и сложеношћу захтеваних операција кроз анализу организационе структуре сваког одељења и њихову међусобну повезаност како би могли да осмисле адекватне методе у решавању свакодневних задатака и потенцијалних разлика у мишљењу, а у циљу постизања успешних резултата уз што мање утрошених ресурса и времена. Студенти се оспособљавају да разумеју примарне активности и активности подршке у целокупном ланцу вредности овог одељења, почев од набавке намирница, њиховог пријема, складиштења, креирања потребних залиха па све до контроле трошкова и израчунавања основних финансијских параметара.			
<b>Исход предмета</b>			
Студент је у стању да сагледа сложеност процеса и активности у одељењу хране и пића у хотелском контексту; критички разуме функцију и одговорности управљања овим сектором; сумира дужности и обавезе менаџера у вези са поступком набавке намирница, складиштења, припреме хране и пића, доласка гостију, начина услуживања и наплате; испитује и анализира све аспекте буџетирања и контроле трошкова у пословању са храном и пићем; анализира и дискутује о законодавству које регулише куповину, складиштење и продају хране и пића; процени и критички сагледа садржај јеловника као и методе креирања цена obroka; вреднује компоненте услуге и њихов значај у угоститељству; познаје и користи рачунарске апликације за управљање и контролу хране и пића; критички сагледава ефикасне маркетиншке принципе који се ослањају на јеловник као централни маркетиншки алат; анализира усаглашеност рада током производње и услуживања; разуме значај јасне и континуиране комуникације овог сектора са осталим секторима хотела; анализира трендове угоститељског развоја и растуће захтеве шире јавности на конкретним примерима.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Савремене тенденције у угоститељству. Основни принципи менаџмента. Организациона структура одељења сектора хране и пића – ресторан, собни сервис, бар, банкет. Организација рада сваког одељења – структура, радне позиције, опис посла; дефинисање оперативних процедура рада сваког одељења - радно време, стандарди пословања и рада, понуда хране и пића, нормативи, секвенце сервиса. Дефинисање опреме/ситног инвентара. Дефинисање адекватног инвентара и количина. Попис инвентара, редовна набавка/допуна и праћење. Дефинисање опреме/крупан инвентар – столице, столови, машине... (добављачи, систем одржавања опреме, праћење трендова и обнављање опреме). Садржај и типови јеловника. Дефинисање политике цена услуга. Анализа успеха сваког одељења, праћење трошкова и прихода као и управљање истим. Анализа успеха за банкет дешавања. Сарадња са кухињом, перионицама посуђа, рубља, хигијеничарима, набавном службом, магацином, техничком службом. Значај повезаности са кључним секторима хотела. Планирање тренинга и едукације особља у домену њихове сфере деловања. Познавање рада на оперативним системима, касама, системима за праћење пословања. Планирање промотивних активности и специјалних догађаја, методе креирање годишњег буџета одељења. Анализа рентабилности – преломна тачка; управљање квалитетом услуга у сектору.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава се изводи претежно у кабинету школе и великим корпорацијским хотелима где студент има могућност да сагледа реалну ситуацију, анализира пословање сектора хране и пића кроз програме: ОСТОПОС у којима учи да уноси производе, формира нормативе и цене, врши попис утрошених намирница, обрачун промета и формира извештаје, контролише усклађеност пословања комплетног сектора ХИП и свих пословних јединица у оквиру њега; F&Bsim програм симулације у ком студент у оквиру вежби у кабинету има могућност да креира угоститељске објекте и пословне јединице у оквиру њих, стиче искуство у формирању финансијског плана, запошљавању, креирању комплетне понуде једног хотела, и имплементира стечена теоретска знања у делу где сматра да је потребно.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Војновић,Б., Цвијановић,Д.(2017). <i>Менаџмент гастрономије и ресторатерства</i> . Врњачка Бања: Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.			
<b>Допунска литература:</b>			
Cichy, F.R, Hickey, P.J. Jr. (2017). <i>Managing Service in Food and Beverage Operations</i> : (Fifth Edition). Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute.			
Барјактаровић, Д. (2021). <i>Организација пословања у ресторатерству</i> . Београд: Универзитет Сингидунум.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> дискусије, презентације, монолошка метода, дијалогска метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		