

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Банкет менаџмент			
Наставник/наставници: др Божић Александар, Вујић Тамара			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је упознавање студената ресторатерства са специфичностима пословања Банкета као угоститељске пословне јединице у оквиру хотела, разумевање потребе повезаности како са сектором хране и пића, чији је саставни део, тако и сектора резервација, маркетинга и продаје, од осмишљавања атрактивног угоститељског производа и његовог пласирања на тржиште до продаје и услуживања тих производа на професионалан угоститељски начин, задовољавања потреба и жеља потрошача и остваривања профита.			
Исход предмета			
По завршетку предавања и положеном испиту, студент ће бити способан да самостално креира понуду, пласира потенцијалним потрошачима, успостави професионалну комуникацију са гостима и запосленима, организује различите врсте ванредних оброка у зависности од жеље гостију, ангажује и руководи услужним и производним особљем укљученим у пријем, самостално користи програме за формирање производа, цена и утрошача, попуњава потребну документацију и подноси извештаје о раду на основу анализе пословања.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теоријска настава се спроводи кроз уводни део о типовима менаџмента, врстама и подели. Банкет као сектор услуга састављен од више пословних јединица. Повезаност банкета са сектором маркетинга, промоције, продаје и рецепције. Повезаност са техничком службом, сектором хотелског домаћинства. Повезаност банкета са сектором хране и пића. Организација различитих манифестација. Организација радних и пословних састанака. Организација конференција и конгреса. Организација пријема са коктел партијем. Организација догађаја са хладним бифеом. Организација догађаја са топлим бифеом. Организација догађаја са хладно-топлим бифеом. Организација догађаја културно-забавног и спортског карактера. Организација протоколарних пријема. Организација заједничких оброка са свечаним карактером. Анализа пословања и остварених резултата.			
<i>Практична настава</i>			
Упознавање са опремом и инвентаром потребним за организовање банкета. Успостављање сарадње унутар сектора ХИП и сарадње са осталим секторима у хотелском предузећу. Симулација и упознавање студената са специфичностима пословања банкета, организација пријема са различитим начином услуживања хране и пића. Анализа случаја: примери великих хотела који организују банкете. Практичан рад на банкетима где студенти учествују у организацији догађаја. Формирање инструмената понуде и продаје у зависности од захтева потрошача, комуникација са запосленима и гостима у циљу постизања обостраног задовољства. Примењује програме за формирање производа, калкулације цена и утрошача, као и прављење извештаја о промету.			
Литература			
Обавезна литература:			
Красавчић, М. (2016). <i>Банкет менаџмент</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Допунска литература:			
Williams, I. (2018). <i>Banquet Management</i> . London: Larsen and Keller Education.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 4	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: монолошка, дијалогска, 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	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		