

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Кетеринг			
Наставник/наставници: Вујић Тамара			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 9			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да упозна и оспособи студенте да схвате суштину, карактер и специфичности кетеринг пословања, стекну потребна знања, анализирају тржиште које је круцијално за успешно бављење кетеринг пословима, да науче да препознају потребе постојећих потрошача и својом понудом привуку нове.			
Исход предмета Након одслушаног предмета и положеног испита студенти ће бити оспособљени да сагледају потребе корисника и тржишта, направе конкурентну понуду, маркетиншки промовишу и самостално организују кетеринг дешавања, анализирају успешност пословања и моћи ће да имплементирају промене у складу са жељама и потребама корисника.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Теоријска настава се спроводи кроз Увод у кетеринг – основне поделе и организација. Испитивање кетеринг-тржишта. Примена маркетинга у кетерингу. Успостављање пословног односа са корисницима кетеринг услуга. Одабир и набавка опреме и инвентара за потребе кетеринга. Објекти и садржаји за организовање кетеринг услуга. Организација кетеринга у импровизованим условима. Одабир и запошљавање особља за кетеринг. Хигијенски стандарди неопходни за пословање кетеринг услугом. Формирање понуде кетеринг услуга. Функција obroka у кетерингу. Организација службе набавке. Продаја кетеринг услуга. Административни послови, калкулације и извештаји. Пословна пракса. Како постати кетеринг оператер. <i>Практична настава</i> Практична вежба успостављања комуникације у преговорима између корисника и кетерера. Посета салону опреме и инвентара потребног за пружање кетеринг услуга. Упознавање студената са специфичностима инвентара за кетеринг кроз рад у објектима и садржајима за припрему и пружање кетеринг услуга и са њиховим специфичностима. Укључивање студената у организацију кетеринг манифестација. Методе маркетинга и продаје у кетерингу, инструменти понуде и продаје у кетерингу.			
Литература Обавезна литература: Стојановић, М. (2010). <i>Кетеринг</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија. Допунска литература: Palmer, A., & Tull, A.(2022). <i>Hospitality and Catering</i> (2nd Edition). London: Illuminate Publishing.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	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		