

| | | | |
|---|------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Студијски програм : Менаџмент технологије хране и гастрономије | | | |
| Назив предмета: Кетеринг менаџмент | | | |
| Наставник: ванредни проф. др Васо Ж. Цуцулески | | | |
| Статус предмета: изборни предмет | | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | | |
| Услов: нема услова | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ предмета је упознавање студената са савременим теоријским и практичним аспектима кетеринг менаџмента и његовог значаја за успешно обликовање целовите гастрономске понуде и тржишно позиционирање у угоститељству. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након успешно савладаног предмета студент стиче теоријска и практична знања о кетеринг операцијама и пословању, као и знања неопходна за планирање и обављање функција на одређеним локацијама, у одређено време, где понуда хране и пића има значјну улогу. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <i>Теоријска настава</i> | | | |
| Увод у кетеринг; Тржиште кетеринга; Маркетинг у кетерингу; Односи са корисницима кетеринг услуга; Опрема и инвентар у функцији кетеринга; Објекти и садржаји за бављење кетеринг пословима; Особље кетеринга; Функција obroka у кетерингу; Кетеринг операције и пословање; Продаја кетеринг услуга; Финансијска контрола и извештаји у кетерингу. | | | |
| <i>Практична настава</i> | | | |
| Практична настава се реализује у објектима који пружају услуге кетеринга и на тај начин је студентима омогућена практична примена знања о кетеринг операцијама у пословању. | | | |
| Литература | | | |
| Основна литература | | | |
| • Стојановић М., Миљевић Б. <i>Кетеринг</i> , ВХШ, Београд, 2007. | | | |
| Додатна литература | | | |
| • Scanlon, N. <i>Catering Management</i> , John Wiley & Sons INC, Hoboken, NJ, USA, 2007. | | | |
| • Shock, P., Stefanelli, J. <i>On-premise catering</i> John Wiley & Sons INC, NY, USA, 2001. | | | |
| • David, B., Lockwood, A., Stone, S. <i>Food and beverage management</i> , Oxford: Butterworth, Heinemann, 1998. | | | |
| Број часова | активне наставе | Теоријска настава: 15 | Практична настава: 30 |
| Методe извођења наставе | | | |
| Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| практична настава | 5 | усмени испит | 45 |
| колоквијум | 30 | | |
| семинар-и | 15 | | |