

РЕЦЕНЗИЈА
НА РАКОПИСОТ „МЕНАЏМЕНТ НА МЕНИ” ОД ПРОФ. Д-Р ДЕЈАН
МЕТОДИЈЕСКИ, ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА,
УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ” ВО ШТИП

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип, како и Одлуката бр. 2102-35/12 од 302. редовна седница на Наставно-научниот совет на Факултет за туризам и бизнис логистика, одржана на 31.1.2024 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- д-р Оливер Филиповски, вонреден професор, Факултет за туризам и бизнис логистика;
- д-р Владимир Китанов, вонреден професор, Факултет за туризам и бизнис логистика

за изготвување на извештај, рецензија на приложениот ракопис „МЕНАЏМЕНТ НА МЕНИ” од **редовен професор д-р Дејан Методијески**, наменет за студентите на прв циклус студии на Факултет за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

По прегледот на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Факултет за туризам и бизнис логистика го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

Општи податоци за ракописот: Овој е-учебник е од областа на туризмот и угостителството. Се состои од осум поглавја, што е во согласност со Наставниот план и програмата на Факултетот за туризам и бизнис логистика. Предметот Менаџмент на мени, за којшто е наменет ракописот, е задолжителен предмет за прв циклус студии на насоката Хотелско-ресторански менаџмент и истиот се изучува во четврта година, седми семестар, на насоката Хотелско-ресторански менаџмент со неделен фонд на часови 3+2+2, а како избран предмет се изучува на насоката Туризам и угостителство со неделен фонд на часови 2+1+1. Ракописот ќе претставува основна литература во изучување на предметната програма од горенаведената наставна дисциплина. Материјалот во ракопис за е-учебник е изложен концизно, прегледно со слики и табели, со што ќе биде лесно разбирлив и совладлив од страна на студентите за кои е наменет.

Податоци за обемот на ракописот: Ракописот „Менаџмент на мени“ има вкупно 174 страници и е предаден за рецензија, среден во А4 формат. Ракописот содржи 38 слики, 26 табели и 12 дијаграми. Обемот на ракописот по содржина ги задоволува критериумите според бројот на часови и според одредбите од Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

Краток опис на содржината: Ракописот на книгата „Менаџмент на мени” опфаќа 8 поглавја во кои се сублимирани различни концепти поврзани со менаџментот на мени.

Во првото поглавје е опфатен материјалот кој се однесува на дефинирање на угостителството, историскиот развој на угостителството, како и појавата на менијата.

Во второто поглавје се објаснети и дефинирани менијата и опфатени се различните видови на менија.

Во третото поглавје се разгледува целокупниот процес на планирање на мени, тенденциите во ресторанската индустрија, оперативното планирање на мени, стручната литература поврзана со развојот на менијата, факторите кои влијаат на планирањето на мени, механизмите на делување на менито и значењето на рецептите за неговото планирање.

Четвртото поглавје е посветено на презентацијата и дизајнот на менито, оформување и печатење на менито (печатени менија, електронски менија и дигитални дисплеи, менија на табла, менија кои се опишуваат усно), истражувањата за потребите на менито, мени инженеринг, подредувањето на артиклите во менито, формирањето на цените на менито и услужниот персонал и менито.

Петтото поглавје го содржи материјалот поврзан со основните елементи и карактеристики на менаџментот, етиката и лидерството во ресторанското работење и управување со отпад од храна.

Во шестото поглавје е опфатен материјалот кој се однесува на рангирањето со Мишелин ѕвезди во ресторанското работење. Обработени се теми поврзани со постанок и дефинирање на туристичките патеводители, позначајни туристички патеводители во светот, историски развој на патеводителот Мишелин, анонимност на инспекторите од патеводителот Мишелин, географска распространетост на рестораните со мишелин ѕвезда и преглед на менијата на ресторани со мишелин ѕвезда.

Седмото поглавје ја обработува материјата поврзана со дефинирање на концептот на попреченост и пристапен туризам, меѓународни практики поврзани со пристапен туризам и менија за лица со попреченост.

Во осмото поглавје се прави осврт на кафе култура и кафе туризам, основни аспекти на кафето и понуда на кафе и креирање на мени за кафетерии.

На крајот од ракописот е наведена користената литература по азбучен ред (130 извори), каде што се наведени сите наслови цитирани во материјалот, предмет на овој е-учебник.

ЗАКЛУЧОК

Според гореизнесеното, рецензентите констатираа дека поднесениот ракопис за е-учебник „Менаџмент на мени“ од редовен професор д-р Дејан Методијески опфаќа научни, стручни и наставни содржини според наставната програма за овој предмет. Материјалот е квалитетно обработен и систематизиран, а ракописот е напишан на јасно разбирлив стил и на ниво достапно и разбирливо за студентите. Учебникот ќе придонесе студентите на поедноставен начин да ја совладаат оваа значајна материја од областа на туризмот и угостителството, која е целосно во согласност со наставната програма за предметот Менаџмент на мени, кој се изучува во четврта година, седми семестар, на насоката Хотелско-ресторански менаџмент како задолжителен предмет, а на насоката Туризам и угостителство како изборен предмет. Со задоволство му препорачуваме на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика да го прифати позитивно рецензираниот ракопис „Менаџмент на мени“, поднесен од редовен професор д-р Дејан Методијески, како основна литература и да одобри негово користење според Правилникот за издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

РЕЦЕНЗЕНТИ

Д-р Оливер Филипоски, вонреден професор, с.р.

Д-р Владимир Китанов, вонреден професор, с.р.