



Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип
Факултет за туризам и бизнис логистика



Зборник на трудови од втората меѓународна
научно-стручна конференција

“СОСТОЈБИ И ПЕРСПЕКТИВИ ВО ТУРИЗМОТ, ЕКОНОМИЈАТА И БИЗНИС ЛОГИСТИКАТА”

Штип, 2017

ЗБОРНИК

“Состојби и перспективи во туризмот, економијата и бизнис логистиката”



Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип
Факултет за туризам и бизнис логистика

ЗБОРНИК НА ТРУДОВИ ОД ВТОРАТА
МЕЃУНАРОДНА НАУЧНО-СТРУЧНА КОНФЕРЕНЦИЈА

**„СОСТОЈБИ И ПЕРСПЕКТИВИ ВО ТУРИЗМОТ,
ЕКОНОМИЈАТА И БИЗНИС ЛОГИСТИКАТА“**

Штип, 27.05.2017

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика

Уредници:

Проф. д-р Никола Димитров
Проф. д-р Дејан Методијески

Организациски одбор:

Проф. д-р Никола Димитров
Проф. д-р Дејан Методијески
Проф. д-р Нако Ташков
Проф. д-р Златко Јаковлев
Проф. д-р Цане Котески
Проф. д-р Драшко Атанасоски
Доц. д-р Марија Магдинчева Шопова
Доц. д-р Тања Ангелкова Петкова
Доц. д-р Оливер Филипоски
Доц. д-р Душко Јошески
Асистент докторант м-р Душица Санева
Асистент докторант м-р Наташа Колевска
Асистент докторант м-р Анета Стојановска Стефанова

Програмски одбор:

Nikola Dimitrov (University Goce Delcev, Stip),
Dejan Metodijeski (University Goce Delcev, Stip),
Suzana Djordjevic Milosevic (University Singidunum, Belgrade),
Georgi Michev (Enoteque Nature, Dolna Banya),
Ibish Mazreku (University Haxhi Zeka, Peć),
Halit Shabani (University Haxhi Zeka, Peć),
Nexhdet Shala (University Haxhi Zeka, Peć),
Fotis Kilipiris (Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki)

Печати:

2-ри Август, Штип

Тираж:

100

Дизајн на корица:

Бојан Матејин

Адаптација на текст од српски и бугарски јазик:

Доц. д-р Тања Ангелкова Петкова
Проф. д-р Дејан Методијески

Техничко уредување:

Проф. д-р Дејан Методијески

Лектор:

Вангелија Цавкова

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент
Охридски", Скопје
338.48(497.7)(062)
НАУЧНО-стручна конференција "Состојби и перспективи во
туризмот, економијата и бизнис логистиката" (2 ; 2017 ; Штип)
Зборник на трудови од втората меѓународна научно-стручна
конференција "Состојби и перспективи во туризмот, економијата
и бизнис логистиката", Штип 27.05.2017 [Електронски извор] /
[уредници Никола Димитров, Дејан Методијески]. - Штип :
Универзитет "Гоце Делчев" - Штип, Факултет за туризам и бизнис
логистика, 2017
Начин на пристап (URL): <https://e-lib.ugd.edu.mk/zbornici.html>. -
Текст во PDF формат, содржи 272 стр., илустр. - Наслов преземен
од екранот. - Опис на изворот на ден 31.10.2017. - Фусноти кон
текстот. - Библиографија кон трудовите
ISBN 978-608-244-444-4
а) Туризам - Економски прилики - Македонија - Собири
COBISS.MK-ID 104741386

СОДРЖИНА

УЧЕСНИЦИ НА КОНФЕРЕНЦИЈАТА	7
ПРЕДГОВОР ОД УРЕДНИЦИТЕ	20
ЕКОНОМИЈА И БИЗНИС ЛОГИСТИКА	22
АНАЛИЗА НА КОНКУРЕНЦИЈАТА ВО БИЗНИС СЕКТОРОТ	23
Симона Ѓуревска, Фросина Јакимовска, Оливер Филипоски КОМБИНИРАН ТРАНСПОРТ – LKW WALTER.....	30
Драшко Атанасоски, Моника Станковска ИМОТНОТО ОСИГУРУВАЊЕ КАКО ПРЕДМЕТ ВО ОСИГУРУВАЊЕТО И МЕТОДИ ЗА ПРОЦЕНКА И ШТЕТА.....	40
Адријана Мижорова, Тања Ангелкова Петкова СОВРЕМЕН ТРЕТМАН И ОДРЖЛИВО УПРАВУВАЊЕ СО КОМУНАЛЕН ЦВРСТ ОТПАД ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА	46
Ристо Георгиев, Дарко Огнаноски, Никола Димитров ИСТРАЖУВАЊЕ НА МИСЛЕЊЕТО ЗА КВАЛИТЕТОТ НА КОМПАНИЈАТА NEO LIFE NUTRIENCE КАЈ ЧЛЕНОВИТЕ.....	56
Татјана Ѓорѓиева ЖЕНАТА КАКО ПРЕТПРИЕМАЧ ВО ТУРИЗМОТ.....	65
Марија Магдинчева-Шопова, Кирил Постолов, Симона Савиќ МЕЃУНАРОДНИТЕ САЕМИ КАКО ФАКТОР ЗА РАЗВОЈ НА БИЗНИСОТ И ТУРИЗМОТ.....	76
Дејан Методијески, Ердоан Целадин, Душица Санева СТРАТЕГИСКИТЕ АЛИЈАНСКИ И ПРОМЕНИТЕ НА КОНКУРЕНТСКОТО ОКРУЖУВАЊЕ	88
Халит Шабани, Афердита Шабани ТУРИЗАМ И УГОСТИТЕЛСТВО.....	99
УЧЕСТВОТО НА ВИНАРИЈАТА „ШАТО КАМНИК“ ВО ПОНУДАТА НА МАКЕДОНСКИОТ ВИНСКИ ТУРИЗАМ.....	100
Бисера Бозаревска КЕТЕРИНГОТ КАКО ТРЕНД ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО И ФАКТОР ЗА РАЗВОЈОТ НА ТУРИЗМОТ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА.....	105
Зоран Николовски, Билјана Николовска, Јулијана Саздова	

ИСТРАЖУВАЊЕ НА ТУРИСТИЧКАТА ПОНУДА НА ТИКВЕШКИОТ РЕГИОН..... 113

Цане Котески, Златко Јаковлев, Ивана Митева

РЕСТОРАНСКАТА ПОНУДА ПРЕКУ РАЗНОВИДНОСТА НА КАРТИ ЗА ИЗБОР НА УСЛУГИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО 119

Јулијана Саздова, Горан Антониевски, Митко Коцев

СОМЕЛИЕРСТВО - СТРУЧНА СИМБИОЗА МЕЃУ КУЛИНАРСКИОТ И ВИНСКИОТ ТУРИЗАМ..... 128

Георги Мичев, Дејан Методијески

ЗНАЧЕЊЕТО НА ПЛАНИНАТА КОЖУФ ВРЗ РАЗВОЈОТ НА ТУРИЗМОТ ВО ОПШТИНА ГЕВГЕЛИЈА 138

Тања Ангелкова Петкова, Марија Станојкова, Љупка Атанасова

ТУРИСТИЧКИТЕ ПОТЕНЦИЈАЛИ НА ДОЦНОАНТИЧКИОТ ГРАД БАРГАЛА 146

Нако Ташков, Ивана Ананијева, Симона Атанасова

УНАПРЕДУВАЊЕ НА СОЦИЈАЛНА ЗАШТИТА ПРЕКУ РАЗВОЈОТ НА БЕСПЛАТНИТЕ ФОРМИ НА ТУРИЗАМ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА 156

Анета Стојановска-Стефанова

ИНОВАТИВНИ ИДЕИ ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ ВО ЈУГОИСТОЧНИОТ РЕГИОН НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА..... 169

Никола Димитров, Марија Магдинчева-Шопова, Јованка Цуклева-Анастасовска

МЕНАЏМЕНТ СО БИЗНИС ИЗВОНРЕДНОСТА НА ХОТЕЛИТЕ..... 179

Хајра Шкриељ, Ибиш Мазреку, Неџет Шала

ЕКОТУРИЗМОТ КАКО СОВРЕМЕН КОНЦЕПТ ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА..... 192

Љупчо Јаневски

НОВИ ПЕРСПЕКТИВИ ВО ЕКОТУРИЗМОТ – „OFF THE GRID“ ТУРИЗАМ 204

Николчо Петров, Тања Ангелкова Петкова

БИОДИВЕРЗИТЕТОТ КАКО РЕСУРС ЗА РАЗВОЈ НА ТУРИЗМОТ, ПРЕКУ ПРИМЕРОТ ЗА НАЦИОНАЛЕН ПАРК „СТАРА ПЛАНИНА“ 213

Невена Симиќ, Наташа Вулиќ, Сузана Ѓорѓевиќ Милошевиќ

МОЖНОСТИ ЗА ПОДДРШКА И ЗАЧУВУВАЊЕ НА БИОДИВЕРЗИТЕТОТ
ПРЕКУ ИНТЕГРИРАН РАЗВОЈ НА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНА И
ТУРИЗАМ..... 221

Душица Рајковиќ, Сузана Ѓорѓевиќ Милошевиќ

КОН БИОКЛИМАТСКИТЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗА ОДРЕДЕН ТУРИСТИЧКИ
РЕГИОН НА ОСНОВА НА КОРИСТЕНИ ПОДАТОЦИ..... 233

Пламен Лаков

SOME PROBLEMS OF BULGARIAN CULTURAL TOURISM..... 244

Evgeniy Stojanov

ПРОСТОРНИ И РЕГИОНАЛНИ ПЕРСПЕКТИВИ НА ШТИП И ОЧЕКУВАНИ
ТУРИСТИЧКИ ИМПЛИКАЦИИ..... 253

Никола Димитров, Душко Јошески, Наташа Митева

РЕСТОРАНСКАТА ПОНУДА ПРЕКУ РАЗНОВИДНОСТА НА КАРТИ ЗА ИЗБОР НА УСЛУГИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО

Јулијана Саздова, Горан Антониевски, Митко Коцев

julijana.sazdova@yahoo.com
goran.antonievski@yahoo.com
kocev.mitko@yahoo.com

Клучни зборови:

Ресторани,
листа на
јадење,
мени

Апстракт

За поуспешно работење во областа на угостителството и туризмот, неопходно е добро познавање и примена на картите за избор на услуги во угостителството. Од големо значење е да се знае како изгледаат картите за избор на услуги бидејќи тие се реклама од непроценлива важност и при нивното составување, дизајнирање не треба да се штеди бидејќи имаат одговорност за успехот кој го постигнува угостителскиот објект. Картите за избор на услуги се огледало на угостителскиот објект, душата на ресторанот и се официјален отчет за тоа што нуди угостителскиот објект.

Вовед

Угостителството и туризмот се терцијални стопански дејности, кои се меѓусебно тесно поврзани. Во угостителството се реализира процесот на подготвување и послужување на храна и пијалаци кој исто така е производно услужен процес на трудот, додека процесот на подготвување и давање на други услуги претежно има услужен карактер. Често пати, наместо Листа на јадење се бара мени, оттука произлегува потребата да се познава нивното значење. Од голема важност е да се знае правописното пишување на Листата на јадење и мени.

Уметноста во пишувањето на картите за избор на услугите во послужувањето подразбира и употреба на психологија и маркетинг. Големите ресторани вложуваат време и финансии во правилно дизајнирање на картите за избор на услугите во послужувањето, а сè со цел гостите да останат изненадени од самиот начин на понуда на услугите во рестораните, односно послужувањето.

При составувањето на картите за избор на услугите во послужувањето се внимава на:

- Позициите во картите за избор на услугите во послужувањето на кои застанува погледот;
- Јадења, пијалаци кои носат најголем профит;
- Хиерархија и организација и
- Препорачани јадења и пијалаци.

Карти за избор на услугите во послужувањето

Во карти за избор на услугите во послужувањето припаѓаат:

- Листа на јадења,
- Мени,
- Винска карта,
- Карта на пијалаци и
- Барска карта.

1.1. Листа на јадења

Современите речници го толкуваат терминот мени како избор, список или печатена Листа на јадења. Менито (а ла карт) е еден од основните инструменти одговорни за успехот на објектите за исхрана. Некои автори го определуваат менито како „душата на ресторанот“, бидејќи неговото влијание е големо, како за производството и технологијата на послужување така и за задоволување на потребите на клиентите⁶⁹. Менито е официјален „отчет“ на понудената храна и пијалаци во угостителските објекти преку која се постигнуваат целите на организацијата преку задоволувањето на потребите на клиентите.

Листа на јадења претставува список на јадења кои се послужуваат и подготвуваат во угостителските објекти или список на јадења што соодветната куќа им ги нуди на своите гости. Задача на персоналот за послужување е, со помош на Листата на јадења да ги нуди гостите со тоа што е подготвено. Оттука можеме да заклучиме дека Листата на јадење претставува огледало на угостителскиот објект.

Листите на јадења се разликуваат и според тоа можат да се поделат

⁶⁹ Милева, С. (2005), Анализ и планиране на ресторантјорско меню. Софија: Авангард Прима.

на: дневна, стандардна, неделна, месечна, сезонска, диетална и други листи на јадења. Листата на јадења опфаќа: назив на угостителскиот објект, местото и тел. број, веб страна, електронска адреса, датум, дали Листата на јадења се однесува за појадок, ручек или вечера.

Според Законот за угостителска дејност, угостителот е должен на видно место да ги истакне услугите кои ги нуди со означени цени. Средствата за избор на понудените јадења, пијалаци и останати услуги, како и утврдените нормативи за потрошените продукти, пијалак и напитки треба да ги достави и завери во надлежниот орган во локалната самоуправа.

Листата на јадење претставува средство за изборот на јадење со точно одредени цени кои ги нуди угостителскиот објект. Цените се изразени, односно утврдени по едно лице, оброк или во грамови. Ако некои оброци се подготвуваат за две или повеќе лица треба да биде нагласено. Значи, покрај називот на јадења, се пишува нивното количество, цената и калоричната вредност. Во некои листи на јадења, покрај секое јадење има и фотографија.

Најновите тенденции при планирањето на Листата на јадење, предвидуваат вклучување на информација за алергените состојки кои се присутни во одредени јадења, кои се нудат во угостителските објекти.

Во меѓународната стручна терминологија, Листата на јадење уште се нарекува Карта на јадења (*speisecarte, carte de jour*) и по неа настанала изреката – по карта или - *a la carte*, со што се нагласува дека сакаме да јадеме според изборот од Листата на јадење, односно по порачка⁷⁰.

Посебно внимание се посветува на изработката на Листата на јадење која ја прават посебни стручни лица или специјализирани фирми за таа работа. Се изработуваат од квалитетен материјал (хартија), со убаво дизајнирани корици.

Формата на Листата на јадења е различна, што зависи од категоријата на објектот, од материјалните можности, од

⁷⁰ Велика Бизоева и Бранко Бизоев, Хотелско работење IV (редовен и изборен), угостителско-туристичка струка, хотелско-туристички техничар, Скопје, 2013, стр. 166.

асортиманот и сл. Листата на јадења може да биде напишана на наш јазик, само во објекти кои не се означени со една од категориите. Добрите ресторани, рестораните со категорија, мораат да имаат Листа на јадења која е напишана на странски јазик. Странскиот јазик може да биде по избор, во зависност од тоа кои гости го посетуваат тој објект. Денес Листата на јадења не се става во корица туку се печати на убава хартија. Секоја Листа на јадења треба да содржи и мени (комплетен оброк) според утврдена цена, дури и две или повеќе менија, за да може гостинот да одбере.

За да им го олесниме изборот на јадења на гостите, покрај јадењето се става ознака како: **Х** – здрава храна, **В** – вегетаријанска храна, **С** – храна без сол⁷¹. При составувањето на листите на јадења мора да се обрне внимание на:

- Годишното време;
- Домашните специјалитетите;
- Обичаите и навиките на гостите;
- Секое јадење мора да се напише со правилен назив, се избегнуваат странски и необични називи што се непознати, овде се употребуваат називи кои се познати во стучната терминологија, па од овде гостинот ќе знае какво јадење да порача;
- Се пишуваат само оние јадења со кои располага угостителскиот објект и кои можат да се приготват;
- Преводот на Листата на јадења мора да го направи лице кое добро го познава странскиот јазик и кулинарските стручни изрази;
- Јадењата ги дава во соодветна количина и квалитет според утврдените нормативи и се придржуваат на цената⁷².

Листата на јадења ја составува менаџерот на угостителскиот објектот заедно со шефот на салата и шефот на кујната. Формата на Листа на јадења обично е 30x20 см⁷³.

⁷¹ Велика Бизоева и Бранко Бизоев, Хотелско работење IV (редовен и изборен), угостителско-туристичка струка, хотелско-туристички техничар, Скопје, 2013, стр. 166.

⁷² Службен весник на Р. Македонија, бр. 62/2004 год.

⁷³ Трајан Велјанов, угостителско послужување, Просветно дело, 1989 год., стр. 89.

Постојат и регулирани менија (листи на јадења), кои со закон се определени од страна на државата. Таков е случајот со менито за Националните ресторани – меани во нашата земја, кои се однапред определени со правилник⁷⁴. Листата на јадења за ручек и вечера треба да го има следниот редослед⁷⁵: Ладни предјадења, Супи, чорби и потажи, Топли предјадења, Риби и ракови, Готвени јадења, Печено – специјалитети на скара, Јадења по порачка, Варива и прилози, Салати, Сирења, Десерт, слатки јадења, торти, кремиви и др., Сладоледи, Компоти и овошни салати, Овошје.

1.1.1. Електронска Листа на јадење

Електронската Листа на јадења на рестораните во иднина значително ќе им ја олесни работата и порачката на храна. Овозможува директна комуникација со кујната, и времето за порачка значително се забрзува. Може да се подеси за специјални цени и промоција кои важат за тој ден или недела. Јадењата можат да се преведуваат на странски јазици, да го прикаже јадењето во вид на фотографија, дури и да се погледне видео како се приготвуваат одедени јадења.

1.2. Мени

Зборот мени (menu) на француски значи тенко, фино, мало, а истовремено значи и комплетен оброк (ручек или вечера), составен од различни видови јадења, односно гангови. Со појавата на првите професионални готвачи се појавиле и плановите во кујната, односно распоред на она што ќе се готви во определен ден, за одделни оброци и за посебни пригоди, како на пример, свечен ручек, свечена вечера, ладно бифе итн. За сите овие пригоди постојат и менија. Без точен план на работа, во кујната не може да успее да се зготви ниедно свечено јадење.

1.2.1 Составување на мени

Ако се напишат на парче хартија без стручен подред три-

⁷⁴ Правилник за формата и содржината на образецот на ознаката национален ресторан-меана и начинот и поблиските критериуми за добивање на ознаката национален ресторан-меана. Службен весник на РМ, бр. 149 од 13.10.2014 година.

⁷⁵ Трајан Велјанов, угостителско послужување, просветно дело, 1989 год., стр. 89.

четири јадења, тоа не значи дека е мени. Редоследот на јадењата станува логичен, а оброкот сложен ако се земат предвид сите фактори што дејствуваат врз различноста на менито. При составувањето на менито треба да се внимава на следново:

- Не смеат да се повторуваат јадења со исти продукти ниту пак да бидат подготвени на ист начин;
- Не смеат да се повторуваат јадења или сосови со иста боја;
- Јадењата во менито треба да се напишани по утврдениот редослед по кој ќе се служат;
- Во Листата на јадења менито се пишува на почетокот од Листата на јадења;
- За свечените ручеци и свечени вечери, менито се пишува на картичка од убав материјал, гостите истите можат да си ги задржат за себе;
- Јадењата во менито треба да се пишуваат со нивните вообичаени имиња;
- Се почнува со лесни јадења, потоа се служат потешки јадења и на крај се завршува со слатки и десерт;
- Треба да се земе предвид и годишното време. На пример, во есен се служи дивеч, зиме се служи свинско, на пролет јагнешко, од мај до август риби, и салати според сезоната;
- Да се почитуваат верските обичаи на поедини народи што смеат, а што не смеат да користат во својата исхрана;
- За да ги задоволи потребите на старите, младите, здравите, болните, а при тоа да не го наруши буџетот на поединецот, лицето кое е задолжено да состави мени треба да води сметка за: материјалот со кој располага; годишното време; вкусот, желбата и потребите на гостите; цената на чинење; времето со кое се располага; работата што е потребна за приготвување на таквото мени.

Постојат повеќе видови менија и тоа: Едноставно мени, Пансионско мени, Диетално мени, Сложено мени, Проширено мени, Богато мени и Свечено мени. Менито се состои од повеќе јадења, делови кои уште се нарекуваат **гангови**. Секој ганг се пишува со голема буква и меѓу нив се става ознака (# # # ; *** ; / / / и др.) и се остава поголемо растојание. На десната страна се пишуваат јадењата, а на левата страна пијалаците, во зависност од тоа со какво јадење каков пијалак одговара.

Менито за свечени ручеци и свечени вечери се пишува на картичка

од убав материјал. Вообичаено е големината на мени-картата да биде 15 см x 10 см, 9 см x 12 см или 11 см x 17 см.

Менито претставува клучна точка во работењето на секој ресторан. Добро структурираниот основен план за менито (најчесто за една седмица) е претпоставка за рационалното набавување на продуктите и беспрекорно функционирање на кујната.

За да привлечат поголем број гости, угостителските објекти на своите гости им нудат дневно мени или мени за ручек или вечера по одредена цена, доколку овие јадења ги порачаат посебно, за истите ќе платат поскапо. На странските гости или на гостите кои не се од тоа место, треба да им се понуди мени со локални специјалитети, послужени на посебен начин и со посебен прибор кој е специфичен за околината каде што се наоѓа угостителскиот објект.

Со цел да се унапреди квалитетот на животот и правата на лицата со оштетен вид, во април 2013 год. за прв пат во Р. Македонија во ресторанот Пелистер на плоштадот Македонија во Скопје е промовирано ресторанско мени кое е напишано со Брајово писмо.

1.3. Винска карта

Винската карта го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина. Винската карта вообичаено се пишува на хартија со висок квалитет, со ознака винска карта. Имињата на вината обично се пишуваат според местото од каде што потекнува грозјето или виното, потоа се пишува годината на производство, производителот, како и вкусот, процентот на алкохол и цената.

Вината во винските карти се пишуваат (изразени) во чаши и во шишиња. Најпрвин се нудат домашните, а потоа странските вина. Според бојата, прво се нудат белите, потоа розе, па црвените вина.

1.4. Карта на пијалаци

Картата на пијалаци е писмена понуда на угостителскиот објект во која се напишани сите видови на алкохолни и безалкохолни пијалаци со кои располага објектот. Покрај алкохолните и безалкохолните пијалаци, во картата на пијалаци се пишуваат и сите видови на домашни и странски вина, доколку во угостителскиот објект вината не се нудат со винска карта. На

картата на пијалаци треба да се посвети големо внимание, особено на изгледот на корицата, бидејќи таа истовремено служи како реклама на угостителскиот објект. Во зависност од угостителскиот објект, картата на пијалаци може да биде пластифицирана и да стои на секоја маса посебно, самостојно напишана со квалитетна корица или да биде напишана после Листата на јадења.

1.5. Барска карта

Правилата кои важат при составување на Листата на јадења, винската карта и картата на пијалаци, важат и за барската карта. Изработена е од квалитетен материјал и се наоѓа на секоја маса и на барски пулт. Мешаните пијалаци се состојат од два или повеќе пијалаци кои заедно сочинуваат една целина од мирис, вкус и боја. За квалитетот на коктелот е битно да се придржува кон оригиналниот рецепт, а за убавиот изглед придонесува и соодветната декорација која може и да се јаде.

Заклучок

Ресторанската понуда преку разновидноста на картите за избор на услуги во угостителството има големо значење за развој на угостителството и туризмот. Оттука произлегува потребата да се познава нивното значење, правописното пишување, да се знае како треба да изгледаат картите за избор на јадења бидејќи тие се реклама од непроценлива важност и овде не треба да се штеди, сè со цел гостите да останат изненадени од самиот начин на понуда на услугите во рестораните, односно послужувањето. Листа на јадење претставува список на јадења кои се приготвуваат и послужуваат во угостителските објекти. Мени претставува комплетен оброк за ручек или вечера, составен од различни видови на јадења и пијалаци. На десната страна се пишуваат јадењата, а на левата страна соодветните пијалаците. Винска карта го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина. Карта на пијалаци е писмена понуда на угостителскиот објект во која се напишани сите видови алкохолни и безалкохолни пијалаци со кои располага објектот. Барска карта е писмена понуда на пијалаци кои се послужуваат во бар.

Користена литература:

1. БАУЕР. БАУЕР. МИТШЕ, Готварство (организација и функциониране на кухњата), Copyright ©2000, Издателство

- Траунер Шулбух Ферлаг;
2. Велика Бизоева, Бранко Бизоев, Хотелско работење за IV год (редовен и изборен), Министерство за образование и наука на Р. Македонија, Скопје, 2010 год.;
 3. Гутмаиер Циклер, Зигел Ленгер, Сервиране, Издателство Траунер Шулбух, Линц;
 4. Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015;
 5. Методијески, Д., Голаков, К. (2013), Толковник на поими, термини и имиња од областа на туризмот (англиско-руско-македонски). Скопје: Современост;
 6. Милева, С. (2005), Анализ и планиране на ресторантјорско меню. Софија: Авангард Прима;
 7. Нако Ташков, Трајан Вељанов, Технологија на послужување, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, 2009 год.;
 8. Правилник за формата и содржината на образецот на ознаката Национален ресторан - меана и начинот и поблиските критериуми за добивање на ознаката Национален ресторан - меана. Службен весник на РМ, бр. 149 од 13.10.2014 година;
 9. Службен весник на Р. Македонија, бр. 62/2004 г;
 10. Трајан Велјанов, Послужување, Богданци – Софија 2000, 126 стр.;
 11. Трајан Велјанов, Угостителско послужување 1, Просветно дело, Скопје, 1989 год.;
 12. Трајан Велјанов, Угостителско послужување 2, Просветно дело, Скопје, 1989 год.