

Студијски програм : МЕНАџМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ		
Назив предмета: Модерни формати ресторатерских операција		
Наставник/наставници: др Стојановић Ђорђе, др Божић Александар, др Гагић Сњежана		
Статус предмета: Изборни		
Број ЕСПБ: 6		
Услов: Нема		
Циљ предмета		
Циљ предмета је да студенте упозна са модерним трендовима у ресторатерском пословању, сагледаних кроз нове начине одабира и презентовања јела и пића кроз модерне формате инструмената понуде и продаје, модеран приступ у организовању пословања и примени одговарајућих модерних формата ресторатерских операција у зависности од формата угоститељског објекта.		
Исход предмета		
Оспособљени угоститељски кадар да имплементира модеран приступ промоције и продаје угоститељских услуга применом модерних формата ресторатерских операција у припреми и услуживању хране и пића, способан да примењује модерне принципе пословања, инструменте понуде и продаје као и да постојеће услове пословања коригује у складу са захтевима и потребама модерног потрошача.		
Садржај предмета		
<i>Теоријска настава</i>		
Историјат угоститељства и подела угоститељства на области деловања, систем организације рада и начин услуживања у модерним ресторанима, могућност и начин имплементације модерних формата на датим примерима, процеси припрема за услуживање и услуживање пића пред гостом, процеси припрема предјела пред гостом, процеси припрема јела од рибе пред гостом, процес припрема јела од меса пред гостом, процес припрема посланица пред гостом, процес припрема воћа пред гостом, модеран приступ упаривања хране и пића, инвентар за пружање услуга у модерним угоститељским операцијама, важност технологија пића и животних намирница у савременом концепту пословања, модерни приступ у формирању инструмената понуде и продаје угоститељских услуга, анимација гостију у модерном ресторанском пословању, упознавање са стручном терминологијом битном за професионално услуживањемодеран приступ у примени хигијене и хигијенских стандарда у угоститељским операцијама, усаглашавање потреба модерног пословања са еколошким захтевима модерног друштва.		
<i>Практична настава</i>		
Примена теоријских знања у реалним условима рада угоститељским објектима, усклађивање са системом организације рада и начином услуживања примењеног у датом угоститељском објекту, примена свих облика професионалне комуникације са гостима и другим запосленима, примена теоријских знања у састављању понуде гостима, као и услуживању пића и хране пред гостом, упаривање пића и хране применом угоститељских стандарда у циљу задовољавања жеља потрошача.		
Литература		
Марић С. & Стојановић М. (2000), <i>Ресторатерство у слици и речи</i> , Савезни центар за унапређење хотелијерства и угоститељства, Београд		
Miljevic B, & Savard M. (1986) , Perfectionnment du service de salle a manger, Produit par les services de production des media, Media Agloquin, Canada		
Ninemeier J.D.,(2010), <i>Management of Food and Beverage Operations, Fifth Edition</i> , American Hotel & Lodging Educational Institute		
Hickey P. J. Jr, & Cicky R.F. , <i>Managing Service in Food and Beverage Operations, Fifth Edition</i> (2017), American Hotel & Lodging Educational Institute		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе		
Предавање, вежбе, пројекти, семинарски радови и консултације.		

Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испт	30
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		