

Студијски програм : Хотелијерство			
Назив предмета: ОСНОВИ РЕСТОРАТЕРСТВА			
Наставник: др Момчило Стојановић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ:4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Предмет треба да омогући студентима да сагледају пословање угоститељских објеката за пружање услуга хране и пића из различитих углова, овладају техникама услуживања и буду способни да користе методе економско-финансијске анализе пословања ресторана.			
Исход предмета			
Студенти проширују своје компетенције и стечена знања могу да примене у пракси решавајући проблеме из своје струке имајући у виду узајамну повезаност у оквиру различитих сегмената угоститељства			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам ресторатерства. Врсте објекта. Инструменти понуде. Редовни и ванредни оброци. Пића и животне намирнице. Услуживање редовних оброка. Начини и технике припреме јела пред гостом. Услуживања свих врста пића. Услуживање у бару. Начини и технике услуживања у етажном сервису. Организација свечаних пријема. Организација услуживања јела и пића у угоститељским објектима на превозним средствима. Хигијена. Регистровање пословних промена у ресторатерству. Нормативи и калкулације цена хране и пића			
<i>Практична настава</i>			
Вежбе ће се одвијати по методским јединицама у кабинету школе и у угоститељским објектима.			
Литература			
Лончар М.: <i>Ресторатерство</i> , ВХШ, Београд, 2014.			
Лончар М.: <i>Нормативи и калкулације формирања цена угоститељских услуга</i> , ВХШ, Београд, 2006.			
Лончар М.: <i>Основи хотелијерства</i> , ВХШ, Београд, 2006.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:1	Практична настава: 3	
Методе извођења наставе			
Предавања, дискусије, презентације, консултације, семинарски рад, вежбе и стручна пракса.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	30	<i>100</i>
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		