

Студијски програм : Гастрономија модул дуални модел студија			
Назив предмета: ОСНОВИ РЕСТОРАТЕРСТВА			
Наставник: Ђорђе Стојановић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 2			
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 obroka. 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.			
Литература			
Лончар. М. (2011). <i>Основе ресторатерства</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија. Стојановић М., Красавчић М. (2014). <i>Ресторатерство 1</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 1	Практична настава: 0
Методe 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	30	30	100
практична настава	-		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину