

Студијски програм : Хотелијерство			
Назив предмета: ОСНОВИ РЕСТОРАТЕРСТВА			
Наставник: др Ђорђе Стојановић, др Александар Божић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ:3			
Услов: нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студентима да сагледају пословање угоститељских објеката за пружање услугахране 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. Регистравање пословних промена у ресторатерству. Нормативи и калкулације цена хране и пића <i>Практична настава</i> Вежбе ће се одвијати по методским једницама 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: 1	
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	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину