

<b>Студијски програм :</b> Ресторатерство			
<b>Назив предмета:</b> СИСТЕМИ УСЛУЖИВАЊА			
<b>Наставник:</b> Ђорђе Стојановић, Тамара Вујић , Александар Божић			
<b>Статус предмета:</b> обавезан			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> Циљ Система ресторатерских услуга је да кроз теоријску наставу и практичне вежбе, као и активно учешће, студенти упознају системе пословања који се примењују у пружању услуга у ресторатерству. Циљ је да се одаберу оптимални системи у одређеним објектима.			
<b>Исход предмета</b> Повезивање теоретских и практичних знања је основа за оспособљавање студената да самостално одређују и реализују послове и циљеве у ресторатерству.			
<b>Садржај предмета</b>  <i>Теоријска настава</i> Система услуживања. Разлика између различитих врста објеката за пружање услуга хране и пића. Услови за рад ресторатерских објеката. Познати системи пословања у ресторатерским објектима. Структура кадрова у ресторатерским предузећима. Услуживање у <i>a'la carte</i> ресторану. Услуживање у некомерцијалним објектима. Тематски ресторани. Инструменти понуде у ресторатерству. Савремени каталог понуде. Ванредни оброци. Уговарање ванредних оброка. Организација рада на ванредним пријемима.  <i>Практична настава</i> Упоредна анализа великих и малих система услуживања. Персонал у ресторатерству: овлашћења и одговорности. Израда студије оправданости и успешности пословања ресторана. Пројектовање потреба за инвентаром. Примена марже и утицај осталих трошкова на формирање цена. Писање понуде. Избор неопходног инвентара и персонала. Припремање одређених врста мешавина. Рад на рачунару у објекту.			
<b>Литература</b> Марић С., <i>Ресторатерске услуге и менаџмент</i> , ВХШ, Београд, 2006. Марић С., Стојановић М., <i>Ресторатерство у слици и речи</i> , ВХШ, Београд, 2000.			
<b>Број часова</b>	<b>активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 3	<b>Практична настава:</b> 0
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, дискусије, презентације, консултације, семинарски рад, вежбе и стручна пракса.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	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