

| | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------|
| Студијски програм: Гастрономија | | | |
| Назив предмета: Основи ресторатерства | | | |
| Наставник/наставници: Вујић Тамара | | | |
| Статус предмета: обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 4 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Циљ овог предмета је упознавање са основним ресторатерским операцијама у ресторатерским пословним јединицама и објектима како би студенти Гастрономије и Хотелијерства имали увида у повезаност са ресторатерским пословањем и утицали на јачање везе, у циљу остваривања задовољства потрошача пружањем комплексније услуге. | | | |
| Исход предмета | | | |
| Студенти ће бити оспособљени да обављају основне ресторатерске операције, самостално препознају врсте инвентара, свесно примењују све начине услуживања и раде у складу са различитим системима организације рада, примењују све врсте кувера, распознају и помажу при услуживању свих врста оброка у угоститељству са основним карактеристикама, учествују у решавању сложених ситуација у вези са комуникацијом са гостима и запосленима у току рада. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <i>Теоријска настава</i> | | | |
| Теоријска настава може да се прати кроз следеће јединице: појам улога и значај услуживања. Настанак и развој. Заштита од повреда на раду. Хигијенски стандарди у угоститељству. Угоститељски објекти и услуге. Радна одељења у угоститељским објектима и њихова функционална повезаност. Производно и услужно особље у угоститељству. Радна униформа. Опхођење и брига о госту. Опрема и уређаји у ресторатерству. Рубље у угоститељству. Инвентар од порцелана. Инвентар од стакла. Прибор за јело. Мали стони инвентар. Помоћни инвентар. Метално посуђе. Припремни и завршни радови у угоститељству. Организациони системи рада у ресторатерству. Начини услуживања. Дневни оброци у угоститељству. | | | |
| <i>Практична настава</i> | | | |
| Практична настава се изводи како у кабинету школе, где студенти учествују у симулацији свих сегмената ресторатерског пословања, од припремних радова, примене свих група инвентара, помоћних радова приликом услуживања гостију, примене завршних радова, тако и у угоститељским објектима, где је студентима омогућено да стечена теоријска знања и практична знања из кабинета, уз поштовање хигијенских стандарда и правила о заштити на раду, примене у реалним ситуацијама, све у циљу указивања на чињеницу у којој мери је међусобно условљено пословање ресторатерства, хотелијерства и гастрономије. | | | |
| Литература | | | |
| Обавезна литература: | | | |
| Лончар. М. (2011). <i>Основе ресторатерства</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија. | | | |
| Допунска литература: | | | |
| Стојановић, М., Красавчић, М. (2014). <i>Ресторатерство 1</i> . Београд: Висока хотелијерска школа. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 2 | Практична настава: 1 | |
| Типови извођења настав: предавања, вежбе, консултације. | | | |
| Методе извођења наставе: монолошка, дијалошка, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 20 | писмени испит | |
| практична настава | 10 | усмени испит | 30 |
| колоквијум-и | 30 | | |
| семинар-и | 10 | | |