

<b>Студијски програм: Хотелијерство</b>			
<b>Назив предмета: Основи ресторатерства</b>			
<b>Наставник/наставници: Вујић Тамара</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
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.			
<b>Исход предмета</b>			
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.			
<b>Садржај предмета</b>			
<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.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Лончар. М. (2011). <i>Основе ресторатерства</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
<b>Допунска литература:</b>			
Стојановић, М., Красавчић, М. (2014). <i>Ресторатерство 1</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Типови извођења настав:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> монолошка, дијалогска, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>20</b>	писмени испит	
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		