

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Ресторатерство 1			
Наставник/наставници: др Стојановић Ђорђе			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета Ресторатерство 1 је да се студенти упознају са одређеним сегментима ресторатерства, класификацијом и категоризацијом угоститељских објеката. Студенти анализирају потребе тржишта угоститељских услуга како би могли да примене адекватне системе и методе организације рада и начине услуживања у ресторатерству, хигијенске стандарде, те, у складу са тим, осмисле конкурентне инструменте понуде и продаје, а у циљу постизања позитивних резултата пословања уз што мање утрошених ресурса и времена. Предмет омогућава студентима да разумеју и савладају све активности сложеног ресторатерског пословања, почев од анализирања комплексног тржишта угоститељских услуга до продаје истих.			
Исход предмета			
Студент ће по завршетку предмета бити оспособљен да самостално сагледа сложеност ресторатерског пословања и критички разуме функцију и одговорност управљања у ресторатерском пословању. Студент ће моћи успешно да води пословање ресторатерских објеката применом одређених метода организације рада и начина услуживања у ресторатерству, хигијенских стандарда; осмисли и имплементира конкурентне инструменте понуде и продаје; вреднује компоненте услуге и њихов значај у угоститељству; одлучује о селекцији и ангажовању запослених; анализира трендове развоја потражње за ресторатерским услугама.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Кроз теоријску наставу биће обрађени развој ресторатерства у модерном друштву; Класификација и категоризација савремених ресторатерских објеката и садржаја; Анализирање и планирање безбедности и заштита од повреда на раду; Имплементација и контрола хигијенских стандарда; Позиционирање и повезивање приликом планирања радних одељења угоститељских објеката; Планирање, селекција и набавка инвентара, опреме и уређаја неопходних за пружање ресторатерских услуга; Гости као потрошачи наших услуга; Селекција, ангажовање и тренинг особља за пружање професионалних ресторатерских услуга; Анализирање и имплементација различитих инструмената ресторатерске понуде; Осмишљавање и имплементација различитих модела продаје ресторатерских услуга; Примена и контрола припремних и завршних радова у ресторану; Избор и имплементација система организација рада у ресторатерству; Савладавање и контрола примене начина услуживања; Дневни оброци у угоститељству; Организација пословања точионице пића.			
<i>Практична настава</i>			
У практичном делу наставе студенти сва стечена теоријска знања примењују на вежбама у кабинету за ресторатерство као и у објектима, различитих врста и категорија, са којима школа има уговор о пословно-техничкој сарадњи; од тренутка доласка у кабинет или угоститељски објекат, кроз придржавање и примену заштите на раду и хигијенских стандарда у извршавању дужности комплетног процеса рада, користе сву расположиву опрему и уређаје потребне за процес пословања, придржавају се организационог система компаније као и одабраног начина услуживања у директној и индиректној комуникацији са гостима.			
Литература			
Обавезна литература:			
Стојановић, М., & Красавчић, М. (2014). <i>Ресторатерство 1</i> , Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Допунска литература:			
Cichy, F.R., & Hickey, P.J. Jr. (2017). <i>Managing Service in Food and Beverage Operations:(Fifth Edition)</i> . Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 4	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: монолошка, дијалогска, 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	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		