

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Ресторатерство 2			
Наставник/наставници: др Стојановић Ђорђе			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: положен испит из предмета Ресторатерство 1			
Циљ предмета			
Циљ предмета је упознавање студената са различитим облицима ресторатерског пословања, организацијом рада и начина пружања професионалних ресторатерских услуга у објектима различитих типова. Студенти анализирају могућности примене одређених система организације рада и осмишљавају решења за имплементацију одговарајућих начина услуживања у зависности од врсте и категорије угоститељског објекта и садржаја, сложености понуде и потражње циљане групе потрошача. Предмет омогућава студентима да разумеју и савладају све активности, системе организације, начине и технике услуживања у различитим облицима сложеног ресторатерског пословања.			
Исход предмета			
По завршетку предавања и положеном испиту студент ће бити оспособљен да сагледа потенцијал угоститељског објекта или садржаја; анализира техничко-технолошке могућности предузећа и стручност запослених; самостално да организује и имплементира одређени систем пословања и примени одговарајући начин рада као би унапредио пословање објекта, обезбедио задовољство запослених, постигао задовољство корисника услуга као крајњу инстанцу и остварио већи профит.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Организација рада у угоститељским пословним јединицама. Организација рада у пансионским ресторанима. Организација рада у „Room service“. Организација рада у угоститељским објектима за припрему брзе хране. Организација ресторатерског пословања у превозним средствима. Организација рада „Fine dining“ ресторана. Организација рада у објектима где се доготовљавају јела пред гостом. Техника услуживања јела и пића у ресторанима. Транширање. Фламбирање. Фритуре и сосови. Праћење технолошког процеса уз обраду документације. Обрасци у ресторатерском пословању. Формирање и израда инструмената понуде и продаје на основу система пословања угоститељског објекта			
<i>Практична настава</i>			
У практичном делу наставе студенти сва стечена теоријска знања примењују на вежбама у кабинету за ресторатерство, примењују програм „ОСТОПОС“ програм за узимање, блокирање и прослеђивање поруџбине производним одељењима са свим специфичностима које прате жеље гостима, као и у угоститељским 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 потребну за процес пословања, придржавају се организационог система компаније као и одабраног начина услуживања у директној и индиректној комуникацији са гостима. Савладавају различите технике ресторатерског услуживања од услуживања у Пансионском пословању, „Room service-a“ до „Fine dining“ пословања и доготовљавања јела пред гостом и модерних концепта пословања.			
Литература			
Обавезна литература:			
Стојановић, М., & Красавчић, М. (2008). <i>Ресторатерство 2</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија у Београду.			
Допунска литература:			
Стојановић, М., & Марић, М. (2000). <i>Ресторатерство у слици и речи</i> . Београд: Савезни центар за унапређење хотелијерства и угоститељства.			
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		