

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
<b>Назив предмета: Ресторатерство (Т321)</b>			
<b>Наставник: Др Сава В. Јанићевић</b>			
Статус предмета: Обавезан за модул Гастрономија			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
<b>Циљ предмета</b>			
Да кроз предавања, вежбе и практичну наставу оспособе студенте да упознају савремене ресторатерске објекте, класификацију, категоризацију, техничке карактеристике, опрему, особље и оброке у ресторатерству, јеловнике, мение и системе рада у ресторанима.			
<b>Исход предмета</b>			
Овладавање теоретским и практичним знањима везаних за организацију и технологију рада у ресторатерским објектима.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у ресторатерство. Класификација и категоризација савремених угоститељских објеката, опрема, инвентар, особље. Системи рада у ресторатерству. Оброци у угоститељству (редовни, ванредни, свечани). Средства понуде ресторатерских услуга (јеловник, мени, ценовник, пића). Начини послуживања у ресторатерству. Продаја, бонирање и наплата ресторатерских услуга. Обрада података у ресторатерству. Процедуре и стандарди у ресторатерству.			
<i>Практична настава</i>			
Упознавање инвентара (чаша, посуђа, рубља, ситног и крупног инвентара). Израда једноставних, проширених, сложених и свечаних специјалних мениа, јеловника и винских карти. Увежбавање начина услуживања и рада са регистар касама, рачунарима, нота блоковима и рачунима.			
<b>Литература</b>			
1. Ковачевић, А, Николић, М, (1996): Услуге у угоститељству, Меридијан, Београд,.			
2. Малешевић, Ђ., Николић, М. (1995): Организација угоститељских предузећа, Меридијан, Београд,			
<b>Број часова активне наставе</b>			<b>4 (60)</b>
Остали часови:-			
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -
<b>Методе извођења наставе</b>			
а) метод усменог излагања			
б) метод разговора			
в) илустративно-демонстративна метода (претраживање Интернета, увежбавање техника послужења гостију и организовања рада у ресторанима)			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	<b>0-5</b>	писмени испит	
практична настава	<b>0-5</b>	усмени испит	<b>30-45</b>
колоквијум-и	<b>20-40</b>	.....	
семинар-и	<b>0-5</b>		