

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Услуживање хране и пића			
Наставник/наставници: Драган Тешановић , Милан Ивков			
Статус предмета: Обавезан (<i>модул Г, Х, НДУ</i>)			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Предмет треба да пружи студентима основна теоријска и практична знања са услугама које се пружају у угоститељству, да кроз предавања и вежбе упозна студенте са типовима угоститељских објеката, инвентаром, писаним понудама, оброцима, као и са системима и начинима услуживања.			
Исход предмета			
По завршетку овог курса студент је у стању да примени теоријска и практична знања у раду у угоститељским објектима; препозна неопходан инвентар за пословање угоститељског објекта и да га практично користи; креира понуду угоститељских услуга; дефинише системе и начине пружања услуга у зависности од угоститељског објекта и ситуације; реализује свечане угоститељске догађаје (банкет, коктел партија и сл.).			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у угоститељство; Класификација и категоризација савремених угоститељских објеката; Опрема, инвентар, особље; Системи рада; Оброци у угоститељству (редовни, ванредни, свечани); Средства понуде угоститељских услуга (јеловник, мени, винска карта и др.). Начини послуживања у угоститељству; Услуживање различитих врста јела и пића; Подела, значај и организација угоститељских услуга на превозним средствима (железница, водени и ваздушни саобраћај); Продаја и наплата угоститељских услуга; Обрада података у циљу унапређења квалитета услуге.			
<i>Практична настава</i>			
Употреба инвентара; увежбавање начина услуживања хране и пића; израда менија, јеловника и винских карти; креирање понуде за организацију свечаних догађаја.			
Литература			
Јанићевић, С. (2008): Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Нови Сад.			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава:
5		3	2
Методe извођења наставе			
Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум-и	40	
семинар-и	5		