

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Практикум из хотелијерства и гастрономије 1хг			
Наставник/наставници: Милорад Тодоровић			
Статус предмета: обавезан на модулима Хотелијерство и Гастрономија			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Упознавање са процедурама услужних одељена угоститељских објеката за храну и пиће. Оспособљавање студената за извршење операција у оквиру услужних одељена угоститељских објеката за пружање услуга хране и пића.			
Исход предмета			
По завршетку овог курса студент ће бити у стању да: примени и утврди стечена знања у циљу реализације основних радних процеса у сектору хране и пића; реш и и предупреди могуће нежељене ситуације и проблеме током радних активности у циљу правилног поступања, самостално и компететно рукује уређајима, опремом и инвентаром за услуживање; самостално извршава радне задатке кроз примену стечених знања развија вештине самосталног и тимског рада, одговорног и професионалног извршавања радних задатака током обављања стручне праксе у угоститељском објекту; успешно сарађује и комуницира са особљем и менаџментом током обављања феријалне стручне праксе.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Упознавање студената са појмом угоститељства, хотелијерства и ресторатерства, појмом и карактеристикама услуга, упознавање са писаним средствима понуде ресторана; јеловник, мени карта, карта доручка, винска карта, карта пића, кафанска карта и барска карта.			
<i>Практична настава</i>			
Упознавање студената са структуром и техничким карактеристикама просторија у ресторану. Упознавање студената са уређајима и опремом у ресторану, са елементима ситног инвентара у просторијама за услуживање гостију, конобарској припремници (офису) и точионици пића, појам оброка у угоститељству и елементима процеса угоститељског услуживања, затим припремним радовима у конобарском офису, точионици пића, и сали за услуживање гостију. Упознавање студената са начинима услуживања (бечки, француски - прва, друга и трећа варијанта, енглески - прва и друга варијанта, руски и амерички начин услуживања. Упознавање студената са техником услуживања појединих врста јела. Упознавање студената са техником услуживања појединих врста алкохолних и безалкохолних пића, са техником услуживања вина и упаривање вина уз поједина јела. Упознавање са елементима процеса непосредног услуживања госта и у увежбавање услуживања госта.			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> Тодоровић, М. (2019). Практикум са дневником праксе из предмета Стручна пракса, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Cousins, J., Lillicrap, D., Weekes, S. (2014). Food and Beverage Service. Hodder Education, London. Портић, М. (2011). Гастрономски производи. Природно – математички факултет, Нови Сад. Јанићевић, С. (2008). Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром. Природно – математички факултет, Нови Сад. 			
Број часова активне наставе:	Теоријска настава:	Практична настава:	
3	0	2+1+0	
Метод е извођења наставе			
Метода усменог излагања, илустративно-демонстративна метода, практичан рад у кабинету			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	0-45
активности у току вежби /	0-5		

практична настава			
колоквијум	0-35		
Припремна пракса	0-10		