

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / Tehnologija usluživanja u ugostiteljstvu

Uslovljenost drugim predmetima	nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Predmet treba da omogući studentima da razumiju paradigmu restoraterstva, sagledaju poslovanje ugostiteljskih objekata za pružanje usluga hrane i pića iz različitih uglova, ovjadaju tehnikama pružanja ugost. usluga i budu sposobni da koriste metode ekonomsko-finansijske analize poslovanja restorana
Ime i prezime nastavnika i saradnika	
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbi, konsultacije, seminarski radovi, terenski rad
I nedjelja, pred.	Pojmovne osnove restoraterstva
I nedjelja, vježbe	Pojmovne osnove restoraterstva
II nedjelja, pred.	Poslovna psihologija i poslovnost u restoraterstvu
II nedjelja, vježbe	Poslovna psihologija i poslovnost u restoraterstvu
III nedjelja, pred.	Čistoća i higijena
III nedjelja, vježbe	Čistoća i higijena
IV nedjelja, pred.	Ugostiteljsko poznavanje pića i životnih namirnica
IV nedjelja, vježbe	Ugostiteljsko poznavanje pića i životnih namirnica
V nedjelja, pred.	Ugostiteljsko usluživanje
V nedjelja, vježbe	Ugostiteljsko usluživanje
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VI nedjelja, vježbe	
VII nedjelja, pred.	Načini i tehnike usluživanja redovnih obroka. Načini i tehnike usluživanja u baru svih vrsta pića
VII nedjelja, vježbe	Načini i tehnike usluživanja redovnih obroka. Načini i tehnike usluživanja u baru svih vrsta pića
VIII nedjelja, pred.	Načini i tehnike pripreme jela pred gostom
VIII nedjelja, vježbe	Načini i tehnike pripreme jela pred gostom
IX nedjelja, pred.	Organizacija i tehnika usluživanja svečanih prijema
IX nedjelja, vježbe	Organizacija i tehnika usluživanja svečanih prijema
X nedjelja, pred.	Organizacija i usluživanje jela i pića u ugost. objektima na prevoznim sredstvima
X nedjelja, vježbe	Organizacija i usluživanje jela i pića u ugost. objektima na prevoznim sredstvima
XI nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XI nedjelja, vježbe	
XII nedjelja, pred.	Načini i tehnike usluživanja konzumacije jela i pića u etažnom servisu
XII nedjelja, vježbe	Načini i tehnike usluživanja konzumacije jela i pića u etažnom servisu
XIII nedjelja, pred.	Registrowanje poslovnih promjena u restoraterstvu
XIII nedjelja, vježbe	Registrowanje poslovnih promjena u restoraterstvu
XIV nedjelja, pred.	Normativi i kalkulacije cijena konzumacije hrane i pića
XIV nedjelja, vježbe	Normativi i kalkulacije cijena konzumacije hrane i pića
XV nedjelja, pred.	Priprema za završni ispit
XV nedjelja, vježbe	Priprema za završni ispit
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su dužni da pohađaju nastavu, rade domaće zadatke i seminarske radove
Konsultacije	
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Lončar, M., Restoraterstvo Lončar, M., Normativi i kalkulacije formiranja cijena ugostiteljskih usluga

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Prisustvo 5 poena, izrada domaćih zadataka 5 poena, kolokvijumi po 20 poena, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija ako se kumulativno skupi najmanje 50 poena.
Posebne naznake za predmet	Kurikulum sačinio Prof. dr Sava Janičević
Napomena	
Ishodi učenja	Student se osposobljava da vlada tehnikama pružanja ugostiteljskih usluga kao i da koristi u praksi ekonomsko-finansijske metode prilikom formiranja cijena hrane i pića