

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / TEHNOLOGIJA USLUŽIVANJA U UGOSTITELJSTVU

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA USLUŽIVANJA U UGOSTITELJSTVU			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
2327				
Studijski programi za koje se organizuje	Hotelijerstvo			
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			
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			
Ime i prezime nastavnika i saradnika				
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbi, konsultacije, seminarski radovi, terenski rad			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
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.	Registrovanje poslovnih promjena u restoraterstvu			
XIII nedjelja, vježbe	Registrovanje 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					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno	U toku semestra					
kredita x 40/30=0 sati i 0 minuta 0 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 0 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 0 sati i 0 minuta x 16 =0 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 0 sati i 0 minuta x 2 =0 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: x 30=0 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 0 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 0 sati i 0 minuta (nastava), 0 sati i 0 minuta (priprema), 0 sati i 0 minuta (dopunski rad)					
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su dužni da pohađaju nastavu, rade domaće zadatke i seminarske radove					
Konsultacije						
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 Janićević					
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena