|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Практикум из хотелијерства и гастрономије 1хг | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Милорад Тодоровић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milorad%20Todorović.docx) | | | | |
| **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 завршпетку овог курса студент ће бити у стању да:  **примени и утврди** стечена знања у циљу реализације основних радних процеса у сектору хране и пића;  **реши** 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 обављаља стручне праксе у угоститељском објекту;  успешно сарађује и комуницира са особљем и менаџментом током обављања феријалне стручне праксе. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  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.  *Практична настава*  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**   1. 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. 2. Cousins, J., Lillicrap, D., Weekes, S. (2014). Food and Beverage Service. Hodder Education, London. 3. Портић, М. (2011). Гастрономски производи. Природно – математички факултет, Нови Сад. 4. Јанићевић, С. (2008). Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром. Природно – математички факултет, Нови Сад. | | | | |
| **Број часова активне наставе:**  **3** | **Теоријска настава:**  **0** | | **Практична настава:**  **2+1+0** | |
| **Методе 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 / практична настава | **0-5** |  | |  |
| колоквијум | **0-35** |  | |  |
| Припремна пракса | **0-10** |  | |  |