

Студијски програм/и :Туризам и угоститељство; Менаџменттехнологијехране и гастрономије			
Назив предмета: Услуге у угоститељству			
Наставник: ванредни проф. дрВасо Ж. Цуцулески			
Статус предмета: изборни предмет			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Нема услова			
Циљ предмета Циљпредметаједасе кроз предавања, вежбе и практичну наставу студенти упознају са савременим угоститељским објектима, класификацијом, категоризацијом, техничким карактеристикама, опремом, особљем и системима рада у угоститељству.			
Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће овладати теоријским знањем из области услуга у угоститељству, структуре и организације кадрова у хотелијерству и ресторатерству, бити обучени за пружање основних и пратећих услуга у угоститељству са техникама услуживања.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Настанак, развој, дефинисање и карактер угоститељства; Угоститељство као привредна, услужна и терцијална делатност; Врсте и специфичност угоститељских услуга; Функција и значај угоститељства у привреди земље; Подела угоститељских објеката код нас и у свету; Класификација, номенклатура, категоризација угоститељских објеката; Организација пружања услуга у хотелијерству и ресторатерству; Подела хотела, организација и пружање услуга у хотелу; Подела, значај и организација угоститељских услуга на превозним средствима (железничком, ваздушном, речном и морском саобраћају); Организација рада у пружању услуга производно услужним одељењима (кухиња и сала); Структура и организација кадрова у хотелијерству и ресторатерству; Инструменти понуде у угоститељству, продаја, евидентирање и наплаћивање хотелско ресторанских услуга; Ситан инвентар и опрема у угоститељским радњама и хотелима. <i>Практична настава</i> Практичнанаставасереализује у различитимугоститељскимобјектимагдесестудентиупознајусаначиномпрофесионалногуслуживања, продајом инаплатомугоститељскихуслуга, као и сапроцедурама и стандардима у угоститељству.			
Литература Основна литература <ul style="list-style-type: none"> • Јанићевић, С. <i>Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром</i>, ПМФ, Нови Сад, 2008. • Јанићијевић, С. <i>Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром</i>, ПМФ, Нови Сад, 2008. • Лончар, М.<i>Ресторатерство</i>, ВХШ, Београд, 2005. • Стојановић, М., Красавић, М. <i>Ресторатерство 1</i>, ВХШ, Београд, 2008. • Стојановић, М., Красавић, М. <i>Ресторатерство 1</i>, ВХШ, Београд, 2008. Додатна литература <ul style="list-style-type: none"> • Цуцулески, В.<i>Техники на послуживање</i>, ФТУ, Охрид, 2010. 			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 15	Практична настава: 30
Методe извођења наставе Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студијеслучаја, израда и презентација семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	45
Колоквијум	30	
семинар-и	15		