

| | |
|---|--------------------------|
| Студијски програм : МЕНАѢМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ | |
| Назив предмета: Стручна пракса 1 | |
| Наставник задужен за организацију стручне праксе: др Машић Саша | |
| Статус предмета: обавезан | |
| Број ЕСПБ: 3 | |
| Услов: нема предвиђених услова | |
| Циљ предмета Циљ стручне праксе је да студент у хотелима, ресторанима и другим угоститељским објектима стекне додатна неопходна знања и вештине у оквирима своје професионалне делатности, а у ширем контексту угоститељства уопште. | |
| Исход предмета Студент ће бити оспособљен за примену ширих практичних знања, вештина и способности из предвиђеног наставног градива. Пошто ће пракса 1 бити заснована на стручним и стручно-апликативним предметима, студенту ће то искуство допринети да прошири и примењује стечена знања и вештине. То ће му помоћи да прикупи потребне податке са циљем израде примењеног истраживачког рада. | |
| Садржај стручне праксе: Стручном праксом студенти стичу шири практична знања, вештине и способности. Уједно се тим обликом наставе врши провера практичне примене стечених знања и вештина из предвиђеног градива. Студент ће у оквиру стручне праксе 1 обављати праксу из стручних и стручно апликативних предмета прве године студија. Студент се упућује на стручну праксу у референтне угоститељске објекте одабране у складу са потребама и интересовањима студената, а на основу уговора и споразума о сарадњи које одсек Висока хотелијерска школа са тим угоститељским објектима има. По обављеној стручној пракси, а на основу извештаја студента (попуњен дневник стручне праксе) и потврде одговорног лица које печатом и потписом организације потврђује да је пракса обављена, студенту се додељују одговарајући ЕСПБ. Стручна пракса се оцењује описном оценом. | |
| Структура: Стручна пракса 1 обавља се током 2. семестра прве године студија. | |
| Број часова | 6 часоваа недељно |
| Методe извођења наставе Стручна пракса се спроводи кроз самостални практични рад студената на решавању конкретних практичних задатака и смостално спровођење процедура и поступака. Изводи се под менторским руковођењем наставника одсека Висока хотелијерска школа и одређеног ментора у угоститељском објекту у коме студент обавља праксу. У току извођења стручне праксе студент води дневник и израђује елаборат стручне праксе у коме детаљно описује све поступке и процедуре које је обављао за време њеног трајања. Консултације. Консултативно супервизорски рад. | |
| Оцена знања | |
| Стручна пракса се оцењује описно „веома успешно реализовао“, „успешно реализовао“ или „није реализовао“. Оцена се даје на основу редовног присуства на стручној пракси и нивоа савладаних вештина, а на основу оцене/мишљења сарадника/ментора из угоститељског објекта у коме је студент обавио праксу. | |