

Студијски програм : МЕНАѢМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ	
Назив предмета: Стручна пракса 2	
Наставник задужен за организацију стручне праксе: др Стојановић Ђорђе	
Статус предмета: обавезан	
Број ЕСПБ: 3	
Услов: реализована Стручна пракса 1	
Циљ предмета Циљ стручне праксе 2 је да студент у току саме праксе у угоститељским објектима прошири, примени и надогради стечена знања из стручних и стручно-апликативних предмета и овлада професионалним компетенцијама у ширем контексту угоститељства као услужне делатности.	
Исход предмета Од студената се очекује да на највишем професионалном нивоу покажу стечено знање и вештине из стручних и стручно-апликативних предмета, како би их у сваком тренутку могли применити у пракси, да развијају и надограђују стечена знања и раде на стварању професионалног имица, како свог, тако и препознатљивог имица угоститељског привредног друштва у коме су запослени.	
Садржај стручне праксе: Стручном праксом 2 у току четвртог семестра, друге године студија, студенти стичу шира 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 2 обављати праксу из стручних и стручно апликативних предмета друге године студија. Студент се упућује на стручну праксу у реномиране угоститељске објекте одабране у складу са потребама и интересовањима студената, а на основу уговора и споразума о сарадњи које одсек Висока хотелијерска школа има са тим објектима. 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 2 обавља се током 4. семестра друге године студија.	
Број часова	6 часова недељно
Методe извођења наставе Стручна пракса се спроводи кроз самостални практични рад студената на решавању конкретних практичних задатака и самостално спровођење процедура и поступака. Изводи се под менторским руковођењем наставника одсека Висока хотелијерска школа и одређеног ментора у угоститељском објекту. У току извођења стручне праксе студент води дневник и израђује елаборат стручне праксе у којем 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 овладаних вештина, а на основу мишљења сарадника/ментора из установе у којој студент обавља праксу.	