

Табела 5.2А Спецификација стручне праксе

Студијски програм/студијски програми : Гастрономија			
Врста и ниво студија: Основне струковне судије			
Наставник или наставници задужени за организацију стручне праксе (Име, средње слово, презиме):		др Милорад Н. Вукић	
Број ЕСПБ: 12			
Услов: Одрађена претходна стручна пракса			
Циљ стручне праксе је да се у реалном окружењу кроз специфично профилисање обуче стручњаци јасно препознатљивих занимања, тј. да се студенти оспособе за високостручне послове који подразумевају познавање техничког, технолошког, процесног, организационо-кадровског и економског аспекта хотелијерског, ресторатерског и гастрономског пословања.			
Очекивани исходи Усвајањем теоријских поставки, односно кроз њихову практичну примену студенти стичу компетенције неопходне за рад у различитим сегментима хотелијерства, ресторатерства и гастрономије. Од студената се очекује адекватно савлађивање пословних изазова, правовремено реаговање на промене, уочавање проблема и доношење адекватних одлука ради изналажења решења.			
Садржај стручне праксе Стручна пракса се одвија у одговарајућим реномираним хотелским и ресторатеским објектима и просторима за припрему и производњу хране. Сходно изабраном студијском програму и години студија, студенти, уз надзор запослених и предметних наставника, извршавају постављене задаци примењујући и прилагођавајући усвојено теоријско и практично знање, стечено на предавањима и вежбама, конкретној ситуацији како би унапредили своје вештине. Студенти током стручне праксе обављају пословне операције пријема и боравка госта у хотелу, услуживања, точења пића и припреме напитака, припреме и производње оброка.			
Број часова , ако је специфицирано			520
Методе извођења Одређени број студената добија прилику да стручну праксу реализује ван граница Србије. С тим у складу, један од важних критеријума је знање страних језика. У тим случајевима неопходно је извршити нужна прилагођавања локалним законским регулативама и пословним стандардима. Методе извођења стручне праксе захтевају стална унапређења у смислу континуиране комуникације између координатора и менаџмента школе с једне и послодаваца, с друге стране. На тај начин је могуће обезбедити најповољније услове за ангажовање студената, уважавајући њихово претходно стечено знање током теоријске и практичне наставе из стручних и стручно-апликативних предмета. Метод континуираног практичног рада, са утврђеним радним временом и бројем слободних дана, је најраспрострањенији. Он омогућава да се студенти уклопе у радни колектив и упознају специфичности међуљудских односа.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Критеријуми за оцену студентске стручне праксе (по сваком критеријуму студент може остварити 0 до 25 поена):			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Изглед, радна униформа, лична хигијена и уредност 2. Радна дисциплина, благовремени доласци и одласци с посла 3. Професионални однос и вештина комуницирања са гостима и запосленима 4. Стручно техничко-технолошко обављање процеса рада 			
Поени	Оцена	Поени	Оцена
0-54	5	55-64	6
65-74	7	75-84	8
85-94	9	95-100	10