

Табела 5.2А Спецификација стручне праксе

<b>Студијски програм/студијски програми :</b> Ресторатерство			
<b>Врста и ниво студија:</b> Основне струковне судије			
<b>Наставник или наставници задужени за организацију стручне праксе (Име, средње слово, презиме):</b>		др Милован В. Красавчић	
<b>Број ЕСПБ:</b> 12			
<b>Услов:</b> Одрађена претходна стручна пракса			
<b>Циљ стручне праксе</b> 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.			
<b>Очекивани исходи</b> 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, учечавање проблема и доношење адекватних одлука ради изналажења решења.			
<b>Садржај стручне праксе</b> 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.			
<b>Број часова , ако је специфицирано</b>			520
<b>Методе извођења</b> 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.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
Критеријуми за оцену студентске стручне праксе (по сваком критеријуму студент може остварити 0 до 25 поена):			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изглед, радна униформа, лична хигијена и уредност</li> <li>2. Радна дисциплина, благовремени доласци и одласци с посла</li> <li>3. Професионални однос и вештина комуницирања са гостима и запосленима</li> <li>4. Стручно техничко-технолошко обављање процеса рада</li> </ol>			
<b>Поени</b>	<b>Оцена</b>	<b>Поени</b>	<b>Оцена</b>
0-54	5	55-64	6
65-74	7	75-84	8
85-94	9	95-100	10