

|  |
|--|
| <b>Студијски програм : Ресторатерство</b>  |
| <b>Назив предмета: Стручна пракса у ресторатерству</b>   |
| <b>Наставник/наставници:</b>   |
| <b>Статус предмета: обавезан</b>   |
| <b>Број ЕСПБ: 3</b>  |
| <b>Услов: Нема</b>   |
| <p><b>Циљ предмета</b></p> <p>Циљ стручне праксе је да се студент упозна са врстом и категоријом угоститељског објекта или садржаја за пружање ресторатерских услуга у ком је распоређен, да разуме систем организације рада и начин пословања. Студент треба да савлада инструменте понуде и продаје и примењује све технике рада коришћењем инвентара за услуживање и средстава за рад карактеристичних за пословање тог објекта и придржава се свих хигијенско-санитарних прописа које налаже пословање тог предузећа. Такође, студент треба да савлада специфичности организације кетеринга, пословања сектора Банкета, као и да анализира потребе персонала за обукама и едукацијом и осмишљава начин и план спровођења истих. Предмет, такође, има за циљ непосредно укључивање студента у процес извршења радних операција, континуирану комуникацију са гостима и запосленима на свим нивоима. Такође, циљ предмета је да кроз практичну наставу оспособи студента за управљање барским пословањем уз уважавање специфичности техничко–технолошке и организационо-кадровске димензије функционисања барова; да оспособи студента за рад у бару као самосталном угоститељском објекту, или као угоститељском садржају у саставу других угоститељских објеката; упозна студента са специфичностима, методама и начинима припреме барских мешавина, алкохолних и безалкохолних пића и напитака; да упозна студента са менаџерским активностима, кроз фазе менаџмента на конкретним примерима и да до сада стечена, теоријска и практична знања и вештине уме да примени и надогради у оквирима своје професионалне делатности.</p>  |
| <p><b>Исход предмета</b></p> <p>По завршетку Стручне праксе у ресторатерству студент ће бити оспособљен да критички разуме примењене системе организације и начине пружања ресторатерских услуга, које су условљене анализом тржишта и потребама потрошача као и врстом и категоријом објекта у ком је обављао Стручну праксу. Биће у стању да самостално учествује у формирању инструмената понуде и продаје. Моћи ће успешно да решава сложене ситуације у комуникацији са запосленима и гостима, а такође да имплементира одговарајуће технике услуживања, користи професионални инвентар за различите сегменте услуживања и примењује санитарно-хигијенске стандарде, и тако утиче на постизање задовољства потрошача и остварује жељени профит.</p> <p>Студент се у оквиру стручне праксе упознаје са законским оквирима пословања у циљу легитимитета пословања, врши супервизију рада особља, оспособљен је да врши обуку и даје стручна упутства запосленима у примени програма рада, начина пословања и уређаја и опреме који се користе у пословању, успоставља вертикалну и хоризонталну комуникацију са запосленима и гостима придржавајући се пословног бонтона, задужен је за вођење одређеног дела- реона, руководи, организује пружање услуга и ван угоститељског објекта. Студент је оспособљен да може да ради на свим позицијама у оквиру производно-услужних одељења сектора хране и пиће, као и да примени стечена знања из области менаџмента и организације рада сваког од одељења понаособ.</p>  |
| <p><b>Садржај предмета</b></p> <p>Стручна пракса у ресторатерству се одржава у угоститељским предузећима са којима школа има потписан уговор о сарадњи и која такође испуњавају све неопходне услове за обављање стручне праксе, Односно, студенти могу практично савладати и применити сва стечена теоријска знања и искуства стечена на вежбама у кабинету школе и другим објектима, а која прате план и програм за ту школску годину.</p> <p>Студенти, на основу изгледа и карактеристика предузећа, могу да препознају о којој врсти, типу и категорији ресторатерског објекта или садржаја се ради, учествују у припремним и услужним процесима у предузећу, коришћењу професионалног инвентара и опреме и примени санитарно-хигијенских правила професионалног услуживања, формирају понуду и учествују у продаји ресторатерских производа и услуга, примењују савладане технике припреме, презентовања и услуживања гостију. Студенти такође учествују у организацији рада сектора хране и пића (организација рада банкета, ресторана, барова, собног сервиса, хотелског кетеринга...) и дају сручни допринос у повезивању са осталим секторима у хотелском предузећу.</p> <p>Стручна пракса омогућава студентима да се укључе у организацију ванредних obroka и пријема свечаног карактера и примену различитих начина услуживања хране и пића, различитих културних, едукативних и спортских манифестација, као и рад у импровизованим условима, ван просторија хотела, на организацији кетеринг дешавања. Стручна пракса омогућава студентима да савладају формирање и спровођење SWOT анализе целокупног пословања сектора хране и пића у циљу сагледавања потреба за обуком и тренингом и формирања методике извођења исте.</p> <p>Сходно циљу и исходима праксе, студенти радне операције по налогу ментора могу обављати у различитим ресторанима, првенствено са циљем стварања менаџерских вештина кроз већ поменуте исходе. Завршетком стручне праксе, студенти имају могућност да искористе прикупљене информације са праксе ради завршетка студија кроз студијско-истраживачки и завршни рад.</p> |

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| <b>Број часова наставе : 6</b>   |       |   |       |
| <b>Методe извођења наставе</b>   |       |   |       |
| Практична настава, интерактивна настава, рад у групама, индивидуалан рад студента.   |       |   |       |
| Стручна пракса се спроводи као самосталан практичан рад студента на решавању конкретних задатака у оквиру одређеног угоститељског објекта. Реализује се под менторством наставника одсека Висока хотелијерска школа и одређеног ментора у угоститељском објекту у којем студент обавља праксу. За време трајања стручне праксе студент је у обавези да води дневник стручне праксе, у којем ће детаљно описати све активности са праксе у складу са планом и програмом. Ментор из угоститељског објекта даје мишљење о студенту за време обављања стручне праксе, као и предлог оцене. |       |   |       |
| <b>Оцена знања (максималан број поена 100)</b>   |       |   |       |
| <b>Дневник стручне праксе у ресторатерству 50 поена</b>  |       | <b>Провера знања и вештина 50 поена</b> |       |
| Критеријуми за оцену предмета Стручна пракса у ресторатерству од стране ментора у угоститељском објекту (по сваком критеријуму студент може остварити 0 до 10 поена):  |       |   |       |
| 1. изглед, радна униформа, лична и радна хигијена  |       |   |       |
| 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   |       |   |       |
| 5. самосталност у раду и одговорност према послу   |       |   |       |
| Поени  | Оцена | Поени                                   | Оцена |
| 0-50   | 5     | 51-60                                   | 6     |
| 61-70  | 7     | 71-80                                   | 8     |
| 81-90  | 9     | 91-100                                  | 10    |
| Начин провере знања се одвија помоћу попуњеног дневника праксе и праћењем и провером стеченог практичног знања током одрађивања практичне наставе  |       |   |       |

Извод из акредитације студијског програма за 2024. годину