

Спецификација Стручне праксе 2

Студијски програм/студијски програми: Дипломирани туризмолог, Модули Хотелијерство и Гастрономија, Стручна пракса 2 (Т217)		
Врста и ниво студија: Основне академске студије		
Наставници задужени за организацију стручне праксе: Ивков Милан		
Број ЕСПБ: 3		
Услов: нема		
Циљ Да се студенти упознају са технологијом прераде животних намирница и пића у угоститељству, као и са основама услуга у угоститељству.		
Очекивани исходи Оспособљеност за практично обављање стручних послова у хотелској кухињи и ресторану.		
Садржај стручне праксе Упознавање организације рада угоститељског објекта у ком се пракса ради. Упознавање организационе шеме смештаја, ресторанског сервиса и кухиње. Обављање стручних послова у наведеним секторима. Сагледавање распореда и описа послова и задатака свих запослених у сектору у ком студент ради. Сагледавање и анализа средстава понуде(јеловници, менији, винске карте, карте пића), упознавање са методама и начинима производње и услуживањем јела и учествовање у производно-услужном процесу), сагледавање процедура циркулације документације задужења и раздужења као и калкулација цена, савладавање и увежбавање радних операција у производно услужном процесу, учествује у припреми и услуживању јела и пића као и на пословима у хотелском домаћинству, проводи санитарне мере и мере заштите на раду. Попуњава и савладава све теме дате у Практикуму са дневником праксе и полаже их пред предметним наставником.		
Број часова, ако је специфицирано	Вежбе	ДОН 8
Методе извођења -демонстративно илустративни метод -метод пратичног извођења радних операција уз надзор одговорног лица у објекту		
Оцена знања (максимални број поена 100)		
Активност	поена	
Присутност на припремној пракси	0-5	
Присуство на феријалној пракси	0-5	
Оцена дневника праксе	0-45	
Оцена и провера практичног рада	0-45	