

Спецификација Стручне праксе 3

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог, Модули Хотелијерство и Гастрономија, Стручна пракса 3 (Т327)		
Врста и ниво студија: Основне академске студије		
Наставници задужени за организацију стручне праксе: Радивојевић Горан		
Број ЕСПБ: 3		
Услов: нема		
Циљ Да студенти савладају све једноставне, стручне и менаџерске послове у хотелској кухињи, ресторану и бару.		
Очекивани исходи Оспособљеност за практично обављање стручних и менаџерских послова у хотелској кухињи, ресторану и бару.		
Садржај стручне праксе Рад на пријему, смештају, сувом и хлађеном складиштењу и грубој и финој обради животних намирница као и припреми салата и других једноставних куварских послова; Обављање једноставнијих и стручних послова на припреми свих врста јела у хладној и топлој кухињи, месари, посластичарни и другим стручним пословима хотелске кухиње; Овладавање кухињском документацијом која прати робне и новчане токове. Упознавање студената са основама барског пословања и увежбавање припремања барских мешавина и декорација. Увежбавање доготовљања јела пред гостом (транширање, филирање, припремања хладних јела и салата у сали ресторана, увежбавање фалмбирања сланих јела и посластица. Увежбавање студената са техником припремања еспресо кафе и напитака на бази кафе, увежбавање организације и технике услуживања свечаних obroка, пословних ручкова и вечера, коктел партија и топло-хладног бифеа. Упознавање са административним пословима у ресторанском и барском пословању. Теренски рад: обилазак једног ресторана и бара у граду и упознавање са процесом рада		
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)		
Активности	Поена	
присутност на припремној пракси	0-5	
Присуство на феријалној пракси	0-5	
Оцена Дневника праксе	0-45	
Провера практичног рада	0-45	