

Студијски програм: Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Стручна пракса (прва година)			
Наставник: Момчило С. Цонић, наставник вештина			
Статус предмета: обавезни предмет			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема услова			
Циљ предмета: СТИЦАЊЕ ПРАКТИЧНИХ ЗНАЊА И ВЕШТИНА			
Исход предмета Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења предмета прве године студија на овом студијском програму.			
Садржај стручне праксе Разумевање положаја предузећа у привредном систему; Праћење улагања, резултата и фактора репродукције предузећа; Ангажовање и трошење средстава; Упознавање са примењеном методологијом обрачуна трошкова и цене коштања; Анализа остварених резултата пословања и њихове расподеле; Оцена квалитета економије предузећа; Упознавање са инвестицијама и стратегијом раста и развоја предузећа; Сагледавање фактора окружења предузећа ; Критички осврт на организациону структуру предузећа; Сагледавање значаја исхране и основних карактеристика животних намирница; Операције код припремања животних намирница и хране; Сагледавање улоге и значаја гастрономије у савременој угоститељској делатности; Примена основних правила при изради јеловника, менија, калкулација и ценовника; Набавка и складиштење хране и пића; Припремне радње у кухињи; Сагледавање основних карактеристика технолошког поступка производње хране; Примена принципа управљања квалитетом прехранбених производа; Идентификовање и ефикасно решавање проблема са којима се савремене организације суочавају; Спознаја суштинске улоге човека у радном процесу и деловања друштвених група у свету рада; Практична примена мера централне тенденције, мера варијације, асиметрије и спљоштености, теорије вероватноће и модела теорије распореда; Статистичко закључивање, тестирање статистичких хипотеза; Практична примена регресионе и корелационе анализе; Примена стеченог знања страног језика у пословној комуникацији и пословној кореспонденцији, уз нагласак на употребу стручне терминологије.			
Број часова , ако је специфицирано			45
Методe извођења Стручна пракса студената реализује се у кухињама угоститељских објеката (хотели, ресторани) са којима Школа има потписан Уговор о реализацији практичне наставе или Споразум о пословној сарадњи. Реализација стручне праксе подразумева самостални рад студента под надзором наставника стручне праксе и ментора стручне праксе у угоститељском предузећу. На тај начин студенти имају могућност да практично примене стечена теоријска знања и да се упознају са активностима везаним за припрему хране, са процесима и операцијама приликом израде различитих врста пекарских и посластичарских производа. Кроз реализацију стручне праксе студенти се, такође, упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, процедурама и стандардима у угоститељству, вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране. Реализацијом стручне праксе студентима је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Оцена знања врши се на основу урађеног и предатог дневника стручне праксе. Према упутствима КАПК од 14. новембра 2011. године, стручна праксе се не оцењује. http://www.kapk.org/images/stories/ODGOVOR%20NA%20PITANJA%20O%20STRUCNOJ%20PRAKSI.pdf			
Предиспитне обавезе	Поена	Испит	Поена
Извештај о реализованим задацима датих од стране лица из пословног система задуженог за праћење студента на пракси	до 40	Усмена одбрана дневника стручне праксе и извештаја о реализованим активностима датог од стране лица из пословног система	до 30
Израда Дневника стручне праксе	до 30		