

<b>Студијски програм:</b> Менаџмент технологије хране и гастрономије			
<b>Назив предмета:</b> Стручна пракса (друга година)			
<b>Наставник:</b> Момчило С. Цонић, наставник вештина			
<b>Број ЕСПБ:</b> 4			
<b>Услов:</b> Нема услова			
<b>Циљ предмета</b> Стицање практичних знања и вештина.			
<b>Исход предмета</b> Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења обавезних и одабраних изборних предмета друге године студија на овом студијском програму.			
<b>Садржај стручне праксе</b> Упознавање са организационом структуром и типовима менаџмента; Значај планирања, организовања, контроле, лидерства и људских ресурса; Дефинисање циљева предузећа; Анализа окружења и анализа ресурса организације у функцији менаџмента; Предвиђање и стратегијско планирање; Имплементација стратегије; Интеграција информација за пословно одлучивање; Упознавање са најзначајнијим прописима из области трговинског права; Утврђивање степена прилагођености производа потребама потрошача; Упознавање и обављање послова у кухињама угоститељских објеката; Упознавање са технологијама добијања и прераде производа и критеријумима за класификацију, номенклатуру и означавање робе; Испитивање квалитета робе; Операције код припремања животних намирница и хране; Утврђивање нутритивне вредности намирница и анализа услова под којима се оне производе, прерађују, складиште или употребљавају; Термичко-топлотне методе прераде намирница; Сагледавање улоге микроорганизама у одржању квалитета и квариња хране; Упознавање са основним правилима за израду јеловника, менија, калкулације и ценовника; Упознавање са савременим практичним аспектима кетеринг менаџмента и његовог значаја за успешно обликовање целовите гастрономске понуде; Кетеринг операције и продаја кетеринг услуга; Упознавање са праксом предузетништва и предузетничким стратегијама; Израда концизног извештаја о управљању ризиком и анализа техника за управљање ризиком; Анализа привредних уговора у предузећу/организацији; Анализа обавезних елемената хартија од вредности с аспекта трговинског права; Примена основних принципа ефикасног организовања, управљања и доношења одлука о људским ресурсима; Примена стеченог знања страног језика у пословној комуникацији и пословној кореспонденцији, уз нагласак на употребу стручне терминологије.			
<b>Број часова , ако је специфицирано</b>		45	
<b>Методе извођења</b> 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.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Оцена знања врши се на основу урађеног и предатог дневника стручне праксе.</b>			
Према упутствима КАПК од 14. новембра 2011. године, стручна праксе се не оцењује. <a href="http://www.kapk.org/images/stories/ODGOVOR%20NA%20PITANJA%20O%20STRUCNOJ%20PRAKSI.pdf">http://www.kapk.org/images/stories/ODGOVOR%20NA%20PITANJA%20O%20STRUCNOJ%20PRAKSI.pdf</a>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Испит</b>	<b>Поена</b>
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		