

Студијски програм: Менаџмент технологије хране и гастрономије	
Назив предмета: Стручна пракса (трећа година)	
Наставник: Момчило С. Цонић, наставник вештина	
Број ЕСПБ: 2	
Услов: Нема услова	
Циљ Стицање практичних знања и вештина.	
Очекивани исходи Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења обавезних и одабраних изборних предмета треће године студија на овом студијском програму.	
Садржај стручне праксе Анализа користи и трошкова заштите животне средине; Упознавање са политиком одрживог развоја и законском регулативом у области заштите животне средине; Управљање пословним операцијама у туристичком и угоститељском предузећу; Гастрономска понуда у туризму; Сагледавање значаја креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности; Практична примена основних принципа у гастрономији; Упознавање са начином и културом исхране других народа; Самостална припрема јела одређених националних гастрономија; Сагледавање утицаја хране на организам човека; Технологија конзервисања прехранбених сировина и производа; Примери конзервисања сировина и производа; Технолошки поступци конзервисања; Припрема, чување, презентовање и послуживање пекарских и посластичарских производа; Стандарди и системи квалитета у прехранбеној индустрији; Спровођење контроле у производњи и промету намирница; Примена НАССР стандарда у пекарству и посластичарству; Послови повезивања у угоститељству; Истраживање туристичког тржишта и понашања потрошача у туризму; Истраживање мотива и понашања потрошача; Логистичка организација производних процеса и система; Улога стратегије у реализацији пословања уз избор стратегијске опције; Посматрање процеса пословне спреге између генералне стратегије и парцијалних стратегија; Упознавање са контролом и ревизијом стратегије, кроз благовремено и поуздано сагледавање тока остварења стратегије и стварање услова за предузимање корективних акција; 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.	