

<b>Студијски програм:</b> Пословна економија и менаџмент (модул Менаџмент туризма и угоститељства - подмодул Менаџмент угоститељства и гастрономије)	
<b>Назив предмета:</b> Стручна пракса	
<b>Наставник:</b> проф. др Васо Ж. Цуцулески	
<b>Број ЕСПБ:</b> 2	
<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 предмета на студијском програму Пословна економија и менаџмент (модул Менаџмент туризма и угоститељства - подмодул Менаџмент угоститељства и гастрономије)	
<b>Садржај стручне праксе</b> Примена основних техника израде и ажурирања бизнис плана; Упознавање са правилима израде производног плана; Упознавање са правилима израде маркетинг плана; Упознавање са правилима израде организационог плана, Упознавање са правилима израде финансијског плана; Упознавање са техникама пројектног менаџмента; Активно учешће у реализацији пројеката; Упознавање са планирањем и организацијом пројектних задатака; Упознавање са тимским приступом у решавању проблема; Стицање знања о управљању људским ресурсима у организацији; Упознавање са основним методама обуке, развоја и оцене перформанси чланова организације; Разумевање основних појмова из области маркетинга и менаџмента; Упознавање са основним правилима креирања оптималне маркетинг менаџмент стратегије у услужним организацијама; Упознавање са конкретним проблемима предузећа туристичке привреде; Стицање знања о управљању променама у условима нових изазова, неизвесности и све наглашеније конкуренције; Стицање знања за обављање пословних операција у хотелском предузећу; Стицање знања за обављање пословних функција у хотелском предузећу; Стицање знања за управљање људским ресурсима у хотелском предузећу; Стицање знања о појединим сензорним параметрима квалитета хране; Упознавање са конкретним методама вредновања најважнијих својстава хране и пића; Упознавање са историјским развојем и специфичностима појединих начина исхране; Стицање практичних знања о основним појмовима, циљевима и вези између хране и културе; Разумевање принципа и правила спремања јела, уз сагледавање различитих начина исхране у различитим културама; Стицање практичних знања о креирању угоститељске понуде која је у складу са захтевима тражње и специфичностима које произилазе из разлика у култури различитих земаља; Упознавање са улогом туризма у локалном економском развоју; Упознавање са значајем туризма у одрживом развоју локалних целина; Стицање знања о инструментима и техникама интегрисања туризма у општи концепт развоја ширих локалних целина; Упознавање са процесом планирања у агросектору; Упознавање са процесом организовања у агросектору; Упознавање са процесом контроле у агросектору.	
<b>Број часова , ако је специфицирано</b>	
<b>Методe извођења</b> Стручна пракса студената реализује се у приватним и јавним предузећима /организацијама 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 предузећу – организацији. На тај начин студенти се упознају са пословним активностима у планирању, организовању, вођењу и контроли предузећа туристичке привреде и хотелијерских предузећа, као и са актуелним проблемима и променама у туристичкој и хотелијерској делатности.	
<b>Оцена знања (максималан број поена 100)</b> <b>Оцена знања врши се на основу урађеног и предатог дневника стручне праксе</b>	