



Sveučilište u Dubrovniku
Odjel za ekonomiju i poslovnu ekonomiju
Preddiplomski stručni studij
Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija

UPUTE

O STRUČNOJ PRAKSI ZA PREDDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO I GASTRONOMIJA

Studijskim programom preddiplomskog stručnog studija Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija definirano je da se stručna praksa provodi u VI. semestru studija. Student je obavezan obaviti stručnu praksu u trajanju od ukupno od 15 radnih dana odnosno 120 sati te se vrednuje sa 10 ECTS bodova, s tim da se može obaviti u više dijelova po minimalno 5 radnih dana. Zadaci koje studenti obavljaju moraju biti sukladni stručnom profilu stručnog studija.

Student samostalno putem Portala za stručne prakse u kojem se nalazi popis potencijalnih poslodavaca odabire poslodavca, rezervira željeno mjesto te kontaktira poslodavca u svrhu definiranja plana stručne prakse.

Student može i samostalno predložiti poslodavca kod kojeg želi odrađivati stručnu praksu. Nakon što navedeni prijedlog odobri voditelj stručnih studija, student samostalno unosi podatke o poslodavcu i plan izvođenja stručne prakse u Portal za stručne prakse, ukoliko isti nije naveden u popisu poslodavac.

Tijekom obavljanja stručne prakse student je dužan voditi 'Dnevnik prakse'. U dnevniku prakse student vodi bilješke o sadržaju i radnim aktivnostima za svaki radni dan stručne prakse. Po završetku stručne prakse 'Dnevnik prakse' se predaje, potpisan i ovjeren od strane poslodavca, na provjeru voditelju studija. Na temelju odobrenog 'Dnevnika prakse' studentska referada upisuje u ISVU sustav stručnu praksu kao obavljenу a 'Dnevnik prakse' se pohranjuje u dosje studenta.

Iznimno, studentu se može priznati stručna praksa ukoliko je takvu praksu u trajanju od najmanje 120 sati već prije obavio na radnim mjestima na kojima je ostvario ciljeve stručne prakse. Odluku o priznavanju stručne prakse donosi voditelj stručnih studija na temelju 'Zamolbe za priznavanje stručne prakse' kojoj se obavezno prilaže i 'Potvrda radnog iskustva'. Obrasci Zamolbe i Potvrde utvrđeni su Pravilnikom o stručnoj praksi.

Obveze studentata Stručnih studija Odjela za ekonomiju i poslovnu ekonomiju, Sveučilišta u Dubrovniku pri obavljanju studentske stručne prakse definirane su u 'Pravilniku o stručnoj praksi'.

OKVIRNI PROGRAM OBVEZNE STRUČNE PRAKSE

- Upoznavanje s organizacijom i funkcioniranjem poduzeća ili ustanove gdje se praksa obavlja,
- Upoznavanje s radom i poslovanjem konkretne organizacijske jedinice u kojoj će student obaviti najveći dio stručne prakse (ta organizacijska jedinica trebala bi se baviti djelatnostima hotelijerstva, restoraterstva i gastronomije),
- Upoznavanje s organizacijskom strukturom hotelskih poduzeća i rada u hotelu, temeljnim konceptima upravljanja hotelskim poduzećima, prodajom i marketingom te primjenom stečenih znanja iz financija, hotelskog kontrolinga i nabave
- Upoznavanje sa organizacijom rada odjela u okviru hotelskih poduzeća, odjela hrane i pića, domaćinstva, recepcije, tehničkog odjela i sigurnosti
- Upoznavanje i praktična primjena suvremenih tehnologija proizvodnje i nuđenja jela, primjenom stečenih vještina u načinima posluživanja jela i pića sukladno stručnim pravilima, te metoda sastavljanja i projektiranja prodajnih karata pića i jela
- Upoznavanje i primjena stečenih znanja i vještina za samostalno pripremanje, gotovljenje, prezentiranje i posluživanje raznih skupina i vrsta jela
- Upoznavanje s načinima upravljanja i unapređivanja kvalitete usluga prema potrebama tržišta i posebnim potrebama.

Ovisno o djelatnostima poduzeća u kojima se praksa obavlja, student će prilagoditi svoj program prakse tako da najveći dio svog boravka u poduzeću ili odgovarajućoj ustanovi posveti praktičnim spoznajama problematike koju izučava na studiju Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija.