

## Uputstvo za popunjavanje dnevnika letnje prakse za predmete Stručna praksa 1 i

### Stručna praksa 4 kod nastavnika veština Milorada Todorovića

Poštovani studenti,

U ovom materijalu navedene su smernice za popunjavanje dnevnika letnje prakse koje treba da pomognu studentima da popune dnevnik na adekvatan način i izbegnu situaciju koja se često dešava u praksi da se dnevnik vraća studentu na dopunu ili ispravku. Cilj popunjavanja dnevnika prakse je da čitalac (nastavnik) stekne utisak šta je student radio na praksi, kako konkretno u operativnom smislu funkcioniše objekat u kojem je student radio (što se vidi iz obrađenih tema) i kako student kroz kritički osvrt razmišlja na zadate teme.

#### SMERNICE:

1. U dnevniku prakse mora biti popunjeno svih 40 tema uključujući i zaključak.
2. Neophodno je uneti **sve** osnovne podatke o ugostiteljskom objektu na strani 8.
3. Pre nego što počnete da popunjavate dnevnik, obavezno pročitajte uvod na strani 7 i obaveze studenta na praksi na strani 9 dnevnika prakse.
4. Pre nego što počnete da obrađujete određenu temu, pažljivo pročitajte šta se od vas traži u zadatku. Svaka tema koju treba obraditi sastoji se iz tri zadatka:
  - a. **Prvi zadatak** je obrada teme prema navedenom opisu. Na primer, u lekciji broj 7 potrebno je obraditi jelovnik objekta u kojem radite. U opisu zadatka za tu lekciju piše: “Prikažite strukturu ponude u jelovniku, uradite analizu ponude i dizajna. Obradite menije koji se nude od strane ugostiteljskog objekta”. Mnogi studenti na primer, prepisuju jelovnik iz objekta iako se to u zadatku uopšte ne traži. Pre nego što počnete da obrađujete određenu temu, potrebno je pročitati (istoimenu) lekciju u **dnevniku prakse u elektronskoj formi**. Dnevnik prakse u elektronskoj formi teorijski obrađuje sve zadate lekcije i tu teorijsku postavku **treba primeniti na primeru poslovanja objekta u kojem radite**. Drugim rečima, ne očekuje se od studenta da zna o čemu treba pisati, na primer, u lekciji „Normativi jela i standardizovane recepture“, ali kada pročitate tu lekciju u dnevniku prakse u elektronskoj formi, studentu treba biti jasno koje informacije treba da traži u objektu kako bi adekvatno obradio lekciju.
  - b. Kao **Drugi zadatak** svake lekcije se navodi: “Detaljno opišite sve postupke i radnje koje ste tokom dana izvodili”. Na kraju svake lekcije imate prostor sa naznakom „danas sam stekao sledeća znanja“. U taj prostor treba pisati opis poslova i zadatke koje ste izvodili, kao i obaveze koje ste imali na praksi, ali pošto se poslovi i zadaci studenata najčešće ponavljaju, **ovu rubriku ćete popunjavati samo od 1. do 7. lekcije!!!** Takođe, predlažem da ovaj prostor ostavite prazan i da tek na kraju popunjavate taj deo (jer ćete do tada proći sve predviđene poslove i zadatke). Posle lekcije broj 7., rubriku „danas sam stekao sledeća znanja“ trebate iskoristiti za navođenje kritičkog osvrta“.
  - c. **Treći zadatak** u svakoj lekciji se navodi: „Zadatak studenta je da se kritički osvrne na izvođenje radnji i istakne kako bi ih on organizovao da je menadžer“. **Kritički osvrt treba da se navodi u svih 40 lekcija**. Kritički osvrt treba da bude vezan direktno za najmanje 30 lekcija u dnevniku, odnosno, najviše 10 kritičkih osvrta ne mora biti vezano za naslov teme u dnevniku prakse. Izbor

je na studentu. **Kritički osvrt je ključni deo popunjavanja dnevnika** jer oslikava zapažanja studenta vezano za temu, kao i kritičko mišljenje studenta.

**Kritički osvrt treba da se sastoji iz 3 pasusa** (PASUSA, ne 3 reda!): prvi pasus u kojem se navode pozitivni aspekti poslovanja objekta, vezano za temu koju obrađujete, zatim drugi pasus u kojem treba navesti negativne aspekte u poslovanju objekta (vezano za temu koju obrađujete) i na kraju treći pasus u kojem treba da navedete vaše lične zaključke, kao i predloge za unapređenje i poboljšanje poslovanja (vezano za temu koju obrađujete).

5. U lekcijama koje se bave gastronomskim proizvodima (jelima) se navodi: „opišite postupak pripreme i serviranja 2 odabrana primera sa normativom“. Negde se navodi da je potrebno navesti 3, 4 ili čak 5 primera. Sasvim je dovoljno da u svim lekcijama sa sličnim zadatkom **navedete 2 primera!** Nemojte zaboraviti da u svakoj lekciji tog tipa treba navesti normative, ako i postupak pripreme i serviranja jela.
6. Dnevnik mora da bude ocenjen od strane lica u ugostiteljskom objektu koje je po ugovoru zaduženo za realizaciju prakse. Ocene (od 6 do 10) se unose na strani 135 ako radite praksu u Srbiji ili na strani 137 ako radite praksu u inostranstvu. **U rubrike nikako ne treba navoditi bilo kakve opisne ocene za studenta!**
7. Imajte na umu da dnevnik nosi 25 bodova (Stručna praksa 1), odnosno 45 bodova (Stručna praksa 4).
8. Najčešće greške i propusti:
  - a. *U mnogim lekcijama, u okviru prve celine, prilikom obrade prvog zadatka (tačka 4a), studenti ponekad samo prepisuju tekst iz dnevnika prakse u elektronskoj formi ili iz neke druge literature. Tekst ne treba doslovno prepisivati, jer je taj tekst uopšten i nema veze sa poslovanjem objekta, već je poželjno koristiti rečenične konstrukcije koje sami osmislite i koje moraju imati direktne veze sa poslovanjem objekta u kojem radite praksu.*
  - b. *U nekim objektima se ne prave kokteli ili pekarski proizvodi (i sl.), pa studneti ostave te lekcije nepopunjene. Već je rečeno, da sve teme moraju biti popunjene. Teme koje nije moguće praktično obraditi na primeru objekta u kojem radite praksu, treba obraditi teorijski, pri tome konsultujući isključivo stručnu literaturu, posebno onu koja je navedena na strani 133 dnevnika prakse.*
  - c. *U lekciji u kojoj se obrađuje kalkulacija cena studenti često prepisuju primere iz dnevnika prakse u elektronskoj formi, navode ista jela, čak i iste brojeve. Svi primeri kalkulacija za pića i jela moraju biti sa jelovnika ili karte pića objekta u kojem radite. Samo postupak (formula) za izračunavanje marže treba da bude isti.*
  - d. Normativi jela u svim lekcijama u kojima se obrađuju moraju biti prikazani isključivo tabelarno!

NORMATIV JELA						
Naziv jela:						
Grupa jela u jelovniku:						
r.b.	Naziv namirnice	jedinica mere	bruto količina	otpad	kalo	neto količina
1		g				
2		g				
3		g				
4		g				
5		g				
					Σ=	

- e. *Objekat nema u ponudi sve grupe jela koje je potrebno obraditi pa studenti preuzimaju recepte i postupak pripreme jela sa interneta.*

Ukoliko objekat ne raspolaže sa nekim grupama jela koje je potrebno obraditi, primere za popunjavanje dnevnika prakse treba preuzeti iz navedene stručne literature, a ne sa popularnih internet portala, jer su normativi i postupak pripreme jela na tim sajtovima najčešće nepotpuni i neprofesionalni ili čak potpuno neadekvatni i pogrešni.

- f. U lekciji „Harmonizacija hrane i vina“ obavezno treba navesti primere uparivanja konkretnih jela i konkretnih vina iz ponude objekta i ne treba navoditi uopštena pravila uparivanja.

**ZA SVE ŠTO VAM NE BUDE DOVOLJNO JASNO, KONTAKTIRAJTE PREDMETNOG  
NASTAVNIKA PUTEM MEJLA ([misha.todorovic@yahoo.com](mailto:misha.todorovic@yahoo.com))**

**Milorad Todorovic, MSc**  
**Nastavnik veština**

**U Novom Sadu, 25.04.2017. godine**

---