

Студијски програм/студијски програми : Хотелијерство - модул дуални модел студија	
Назив предмета: Учење кроз рад 2	
Наставник/наставници: др Ивана Лончар, др Михаела Лазовић, др Саша Машић, др Мирослав Кнежевић, др Милан Вујић, Петар Минић.	
Статус предмета: обавезан	
Број ЕСПБ: 11	
Услов: положен испит из предмета Учење кроз рад 1	
Циљ предмета је да полазници овог модула студијског програма Хотелијерство стекну практична знања и вештине у сектору рада ресторанске службе коју обављају у изабраном угоститељском објекту. Студентима се омогућава да сагледају пословање сектора хотелског објекта за пружање услуга хране и пића из различитих углова, и виде узајамну повезаност сектора ресторана у оквиру пружања целокупне хотелске услуге.	
Исход предмета Студенти проширују своје компетенције радом у другом сектору хотела, детаљно се упознају ресторано-хотелског објекта, стичу знања и вештине о систему организације рада, техникама начинима услуживања, систем пословања, користе сву опрему и инвентар за услуживање, примењује све принципе очувања радне и животне средине придржавајући се свих хигијенско – санитарних прописа и безбедности на раду.	
Садржај предмета Предмет се одвија у одговарајућим реномираним хотелским и ресторатерским објектима. Студенти су у обавези да учествују у реализацији пословних активности изабраног угоститељског предузећа. Сходно студијском програму и години студија, студенти, уз надзор ментора код послодавца и академског ментора, извршавају постављене задатке примењујући и прилагођавајући усвојено теоријско и практично знање, стечено на предавањима и вежбама, конкретној ситуацији како би унапредили своје вештине. Студенти током предмета Учење кроз рад 2 обављају пословне операције из домена сектора ресторатерства као што су: дочекивање и смештање у за њих предвиђени део објекта, преузимање наруџбе, услуживање јела и пића гостима, сервис и апсервис столова са бригом о хигијенским условима, наплаћивање и издавање рачуна за извршену услугу хране и пића.. Студенти такође уче начине послуживања гостију и обављају друге послове у сектору ресторатерства.	
Број часова наставе	22
Методe извођења <ul style="list-style-type: none"> • Обављање редовних активности по систематизацији радног места, које студент обавља током предмета, извођење активности уз контролу ментора. • Коришћење стручне литературе која је у функцији лакшег савладавања послова које студент извршава током трајања предмета. • Студент је дужан да води дневник рада током предмета, у коме описује активности и послове које је обављао током трајања предмета. Дневник оверава ментор код послодавца, а академски ментор га прегледа и уписује оцену студенту на предлог ментора. 	
Оцена знања (максимални број поена 100)	
Дневник учења кроз рад и активност: 50	Провера знања и вештина: 50
Критеријуми за оцену предмета Учење кроз рад 2: <ul style="list-style-type: none"> • Изглед, радна униформа, лична хигијена и уредност • Радна дисциплина, благовремени доласци и одласци с посла • Професионални однос и вештина комуницирања са гостима и запосленима • Стручно техничко-технолошко обављање процеса рада 	