

Студијски програм: Ресторатерство	
Врста и ниво студија: Основне струковне студије првог нивоа	
Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 1	
Академски ментор: Ђорђе Стојановић, Тамара Вујић, Иван Милошевић, Михаела Лазовић, Мирослав Кнежевић, Ана Лончар	
Број ЕСПБ: 7	
Услов: Испунио све услове конкурса за упис на прву годину студија, има склопљен уговор о дуалном образовању са школом и послодавцем	
Циљ: је да полазници овог модула студијског програма Ресторатерство стекну практична знања и вештине на позицији помоћног конобара, коју обављају у изабраном угоститељском објекту, како би створили основу за даље напредовање и усвајање знања на следећем организационом нивоу и буду у могућности да врше контролу рада услужног особља на тој позицији, када буде било потребно.	
Очекивани исходи: Полазници овог модула знају да препознају основне карактеристике угоститељског објекта/ садржаја, систем организације рада, начин услуживања, систем пословања, рукују свом опремом и инвентаром за услуживање, рукују свом опремом и инвентаром за услуживање, обављају припремне радове у офису и сали ресторана, примењује све принципе очувања радне и животне средине придржавајући се свих хигијенско –санитарних прописа и безбедности на раду, помажу главном конобару приликом припреме за услуживање и услуживања гостију применом угоститељског начина услуживања у ртазличитим системима пословања(ала карт, пансионском, табле дот...), обавља завршне радове у сали и офису ресторана...	
Садржај учења кроз рад. Учење кроз рад 1 се обавља из стручно апликативних предмета, у току првог семестра. Предмет се одвија у одговарајућим реномираним хотелским и ресторатеским 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, 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 1, обављају радне операције помоћног конобара: препознају основне карактеристике угоститељског објекта/ садржаја, систем организације рада, начин услуживања, систем пословања, рукују свом опремом и инвентаром за услуживање, обављају припремне радове у офису и сали ресторана, примењује све принципе очувања радне и животне средине придржавајући се свих хигијенско –санитарних прописа и безбедности на раду, помажу главном конобару приликом припреме за услуживање и услуживања гостију применом угоститељског начина услуживања у ртазличитим системима пословања(ала карт, пансионском, табле дот...), обавља завршне радове у сали и офису ресторана...	
Број часова, ако је специфицирано	14
Методe извођења:	
- Обављање редовних активности уврђених правилником о дуалном образовању, које студент обавља током предмета, извођење активности уз контролу ментора код послодавца	
- 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 обављао током трајања предмета. Дневник оверава ментор код послодавца и у договору са ментором у настави је прегледа и уписује оцену студенту на предлог ментора.	
Оцена знања (максималан број поена 100)	
Дневник учења кроз рад и активност	50
Провера знања и вештина	50
Оцена се даје на основу редовног присуства на учење кроз рад и процене нивоа овладаних вештина, од стране ментора код послодавца и академског ментора.	

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину