

<b>Студијски програм: Ресторатерство</b>	
<b>Врста и ниво студија:</b> Основне струковне студије првог нивоа	
<b>Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 2</b>	
<b>Академски ментор:</b> Ђорђе Стојановић, Тамара Вујић, Иван Милошевић, Михаела Лазовић, Мирослав Кнежевић, Ана Лончар	
<b>Број ЕСПБ:</b> 9	
<b>Услов:</b> Положен предмет <b>Учење кроз рад 1</b>	
<p><b>Циљ:</b> је да полазници овог модула студијског програма Ресторатерство стекну практична знања и вештине на позицији 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.</p> <p><b>Очекивани исходи:</b> По завршеном програму студенти ће бити оспособљени да обављају радне операције конобара у услужним пословним јединицама (ресторанима, доручковаоницама, кафанама, собном сервису, ...): врши пријем и смештање гостију, узимање поруџбине за пиће и храну, услужује госте на професионалан начин, упућен у коришћење свих компјутерских програма, уређаја и опреме који су предвиђени за тај сегмент пословања пословне јединице, успоставља вертикалну и хоризонталну комуникацију са запосленима и гостима придржавајући се бонтона и правилно користећи стручну терминологију, обавља друге послове по налогу предпостављеног, примењује све принципе очувања радне и животне средине придржавајући се свих хигијенско –санитарних прописа и безбедности на раду.</p>	
<p><b>Садржај учења кроз рад.</b> Учење кроз рад 2 се обавља из стручно апликативних предмета, у току првог семестра.</p> <p>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, конкретної ситуацији како би унапредили своје вештине.</p> <p>Студенти током предмета Учење кроз рад 2, обављају радне операције конобара у услужним пословним јединицама (ресторанима, доручковаоницама, кафанама, собном сервису, ...): врши пријем и смештање гостију, узимање поруџбине за пиће и храну, услужује госте на професионалан начин, упућен у коришћење свих компјутерских програма, уређаја и опреме који су предвиђени за тај сегмент пословања пословне јединице, успоставља вертикалну и хоризонталну комуникацију са запосленима и гостима придржавајући се бонтона и правилно користећи стручну терминологију, обавља друге послове по налогу предпостављеног, примењује све принципе очувања радне и животне средине придржавајући се свих хигијенско –санитарних прописа и безбедности на раду.</p>	
<b>Број часова, ако је специфицирано</b>	<b>18</b>
<p><b>Методe извођења:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обављање редовних активности уврђених правилником о дуалном образовању, које студент обавља током предмета, извођење активности уз контролу ментора код послодавца</li> <li>- Коришћење стручне литературе која је у функцији лакшег савладавања послова које студент извршава током трајања предмета.</li> <li>- 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.</li> </ul>	
<b>Оцена знања (максималан број поена 100)</b>	
<b>Дневник учења кроз рад и активност</b>	<b>50</b>
<b>Провера знања и вештина</b>	<b>50</b>
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