

Студијски програм: Ресторатерство	
Врста и ниво студија: Основне струковне студије првог нивоа	
Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 5	
Академски ментор: Ђорђе Стојановић, Тамара Вујић, Александар Божић, мсц Далибор Ненадовић, Душан Комленац	
Број ЕСПБ: 8	
Услов: Положен предмет Учење кроз рад 4	
<p>Циљ: 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>Очекивани исходи: По завршеном програму студенти ће бити оспособљени да обављају радне операције у бару или точионици пића, што подразумева: препознавање и класификовање врста пића која су заступљена у карти пића и винској карти објекта у ком је кандидат запослен, саставља требовање за точионицу пића на крају смене или дана, у зависности од потреба, учествује у пријему и складиштењу примљене робе на одговарајући начин, учествује у припреми пића и напитака нпрема примљеним поруцбинама током сервиса, упућен у киоришћење 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 бонтонa 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>Садржај учења кроз рад. Учење кроз рад 5 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 на радном месту и предметних наставника, извршавају постављене задaке примењујући и прилагођавајући усвојено теоријско и практично знање, стечено на предавањима и вежбама, конкретној ситуацији како би унапредили своје вештине.</p> <p>Студенти током предмета Учење кроз рад 5, обављају радне операције у бару или точионици пића, што подразумева: препознавање и класификовање врста пића која су заступљена у карти пића и винској карти објекта у ком је кандидат запослен, саставља требовање за точионицу пића на крају смене или дана, у зависности од потреба, учествује у пријему и складиштењу примљене робе на одговарајући начин, учествује у припреми пића и напитака нпрема примљеним поруцбинама током сервиса, упућен у киоришћење 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 бонтонa 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>	
Број часова, ако је специфицирано	16
Методe извођења:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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