

| | |
|--|-----------|
| Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија | |
| Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 1 | |
| Академски ментори: Тирић Милош, Зрнић Милош, Пршић Младен, Стојановић Данијела, Чавић Слободан, Николић Јована, Жерајић Андреа, Минић Петар, Дрљевић Обрен, Калушевић Ана, Вукић Милена | |
| Статус предмета: обавезан | |
| Број ЕСПБ: 7 | |
| Услов: нема услов | |
| <p>Циљ предмета је да се у реалним условима код послодавца примене претходно стечена знања, уз практичну демонстрацију вештина и праћење ментора у реализацији плана и програма предмета. Студент ће кроз активну наставу на високошколској установи и практичну обуку и рад код послодавца стећи, усавршити, односно изградити знања, вештине, способности и ставове. Кроз предмет студенти се упознају и оспособљавају са начином пословања кухиње, администрацијом, средствима угоститељске понуде, намирницама и техникама рада у гастрономији (дресинзи, фондови, салате, основна теста).</p> | |
| <p>Исход предмета Студент познаје правилник о санитарним прописима и исте примени у кухињском блоку. Препознаје и употребљава одговарајућа средства и инвентар за рад. Студенти током боравка код послодавца обављао основне операције око пријема и правилног складиштења робе, као и пописа робе. Студент је усвојио практична знања и разликује намирнице, зна припрему намирница за гастрономску употребу и правилно их комбинује и термички обрађује. Студенти су оспособљени да самостално планирају средства угоститељске понуде, креативно и естетски осмисле јела и послатице, као и да практично демонстрирају њихову припрему. Тиме су студенти оспособљени за рад у привреди, где ће моћи да примене сва стечена знања, вештине и компетенције.</p> | |
| <p>Садржај предмета <i>Практична настава</i> Упознавање студената са начином пословања кухиње, администрацијом и средствима угоститељске понуде и њихово оспособљавање за те послове. Организација рада и примена санитарних прописа у кухињском блоку (ХТЗ, НАССР), административни послови (требовање намирница, складиштење, попис, раздужење), средства угоститељске понуде (јеловник, мени, карта доручка), обрада и припрема намирница за практичну израду јела и послатица (механичка обрада намирница, чување до примене и примена). Упознавање са намирницама и техникама рада у гастрономији: дресинзи (винегрети, дресинзи на бази млечних производа и индустријски дресинзи), фондови (бистри, тамни и светли фондови; сосови на бази мајонеза, изведени сосови), салате (једноставне салате од свежег, од куваног и од печеног поврћа), основна теста.</p> | |
| <p>Методe извођења наставе Учење кроз рад је организован процес током кога студенти, под надзором ментора код послодавца, радећи код послодавца примењују теоријска знања у реалном радном окружењу, имају непосредан додир са пословним процедурама и технологијама које се користе у пословном свету, повезују се са запосленим професионалцима и припремају се за свет рада. Теоријска упознавања са садржајем из плана и програма предмета, и практична демонстрација уз рад са ментором код послодавца. Континуирана практична демонстрација обраде намирница за припрему јела и послатица. Тест теоријских и практичних знања вештина.</p> | |
| Број часова ако је специфицирано | 14 |
| Оцена знања (максималан број поена 100) | |
| Дневник учења кроз рад и активност | 50 |
| Провера вештина и знања | 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