

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија	
Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 2	
Академски ментори: Зрнић Милош, Пршић Младен, Стојановић Данијела, Чавић Слободан, Николић Јована, Жерајић Андреа, Минић Петар, Дрљевић Обрен, Калушевић Ана, Вукић Милена, Ђирић Милош	
Статус предмета: обавезан	
Број ЕСПБ: 10	
Услов: Претходно положен предмет Учење кроз рад 1	
<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 демонстрацију и интерактиван рад у припреми и презентацији студент ће бити оспособљен да припрема: јела за доручак, групе јела из јеловника (прилози и варива, хладна предјела, супе, чорбе и потажи) и једноставне посластице и пецива.</p>	
<p>Исход предмета Студенти, кроз учење са ментором код послодавца, оспособљени су за рад у привреди, где ће моћи да примене сва стечена знања, вештине и компетенције. Студент је усвојио практична знања и разликује намирнице, зна припрему намирница за гастрономску употребу и правилно их комбинује и термички обрађује. Студенти су оспособљени за самосталну обаду намирница и за припрему јела за дневне оброке (доручак), за припрему прилога и варива, хладних предјела, супа, чорби и потажа, као и за израду једноставних посластица и пецива.</p>	
<p>Садржај предмета <i>Практична настава</i> Студенти се упознају са стандардним рецептурама, демонстрирају практичну израду јела и посластица према корацима припреме, као и начинима сервирања. Студенти се оспособљавају за практичну израду јела за доручак, за припрему прилога и варива према врсти термичке обраде (од куваног, печеног, прженог, динстаног поврћа); за израду хладних предјела (терини, мусеви, везане салате, finger food), супа, чорби и потажа (брстре, густе, рагу и црвене чорбе), и једноставних посластица и пецива. Знају начине сервирања и декорисања.</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 посластица. Тест теоријских и практичних знања вештина.</p>	
Број часова ако је специфичано	20
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