

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија	
Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 3	
Академски ментори: Пршић Младен, Стојановић Данијела, Чавић Слободан, Николић Јована, Жерајић Андреа, Минић Петар, Дрљевић Обрен, Калушевић Ана, Вукић Милена, Ђирић Милош, Зрнић Милош	
Статус предмета: обавезан	
Број ЕСПБ: 8	
Услов: претходно одрађен предмет Учење кроз рад 2	
<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. Студенти су оспособљени кроз демонстрацију и интерактиван рад да припреме и презентацију: топла предјела, национална јела и националне посласице. Тиме су студенти оспособљени да самостално учествују у изради гастрономских производа у привреди, односно угоститељским објектима.</p>	
<p>Исход предмета</p> <p>Студенти су кроз учење са ментором код послодавца оспособљени 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 самостално припремају, сервирају и декоришу топла предјела, национална јела и националне посласице.</p>	
<p>Садржај предмета</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Студенти ће се упознати са стандардним рецептурама топлих јела по врстама најзаступљенијих националних јела (српска, руска, италијанска, француска, мађарска, грчка, шпанска, немачка, ирска, турска и мексичка кухиња) и националних посласица као и са начинима сервирања. Студенти се кроз практичну демонстрацију оспособљавају за самосталну израду јела, знају начине сервирања и декорисања.</p>	
<p>Методe извођења наставе</p> <p>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 посласица. Тест теоријских и практичних знања вештина.</p>	
Број часова ако је специфицирано	16
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