

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија	
Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 4	
Академски ментори: Стојановић Данијела, Чавић Слободан, Николић Јована, Жерајић Андреа, Милић Петар, Дрљевић Обрен, Калушевић Ана, Вукић Милена, Тирић Милош, Зрнић Милош, Пршић Младен	
Статус предмета: обавезан	
Број ЕСПБ: 10	
Услов: претходно одрађен предмет Учење кроз рад 3	
<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 за припрему и презентацију готових јела. Тиме ће студенти бити 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 знају самостално припремати, сервирати и декорисати готова јела.</p>	
<p>Садржај предмета</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Упознавање студената са стандардним рецептурама за припрему готових јела (гулаш, паприкаш, перкелт, ђувеч, мусака, соте, ризото, пилав, сарма, капама, јела од пасуља, јела од пуњеног поврћа, јела од млевеног меса, печења...). Оспособљавање студената за практичну израду готових јела, за израду посластичарских и пекарских производа, за начине сервирања и декорисање.</p>	
<p>Методe извођења наставe</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 послastiца. Тест теоријских и практичних знања вештина.</p>	
Број часова ако је специфицирано	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