

<b>Студијски програм : Гастрономија</b>	
<b>Назив предмета: УЧЕЊЕ КРОЗ РАД 6</b>	
<b>Наставник/наставници: Николић Јована, Жерајић Андреа, Минић Петар, Дрљевић Обрен, Калушевић Ана, Вукић Милена, Ђирић Милош, Зрнић Милош, Пршић Младен, Стојановић Данијела, Чавић Слободан</b>	
<b>Статус предмета: обавезан</b>	
<b>Број ЕСПБ: 5</b>	
<b>Услов: претходно положен предмет Учење кроз рад 5</b>	
<b>Циљ предмета</b> 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 презентују планирање менија - једноставног и сложеног, да израчунају гастрономско технолошку карту са ценом коштања јела и посланица, као и да креативно израде јела и посланице кроз примену елемената гастрономске естетике.	
<b>Исход предмета</b> 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 су оспособљени да самостално планирају средства угоститељске понуде, креативно и естетски осмисле јела и посланице, као и да практично демонстрирају њихову припрему. На тај начин су студенти оспособљени за рад у привреди, где ће моћи да примене сва стечена знања, вештине и компетенције.	
<b>Садржај предмета</b> <b>Практична настава</b> Самостално планирање менија - једноставног и сложеног. Израчунавање гастрономско технолошке карте са ценом коштања јела и посланица. Креативна израда јела и посланица кроз примену елемената гастрономске естетике. Планирање менија за посебне категорије потрошача. Израчунавање цене коштања јела и посланица. Примена креативних и естетских елемената у припреми јела и посланица: слагање боја и облика намирница, комбиновање намирница, термичка обрада намирница, сервирање и декорисање.	
<b>Методе извођења наставе</b> 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 посланица. Тест теоријских и практичних знања вештина.	
<b>Број часова ако је специфицирано</b>	<b>10</b>
<b>Оцена знања (максималан број поена 100)</b>	
<b>Дневник учења кроз рад и активност</b>	<b>50</b>
<b>Провера вештина и знања</b>	<b>50</b>
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