Студијски програм: МАС Туризам

Назив предмета: Иновативне методе у извођењу практичне наставе

Наставник: Љубица Ивановић Бибић, Смиљана Ђукичин Вучковић, Маја Бањац

Статус предмета: обавезан на модулу наставника (куварство, посластичарство и услуживање)

Број ЕСПБ: 5

Услов: -

Циљ предмета

Циљ предмета је да се студенти мастер студија на студијском програму Туризам, модул наставник, припреме и оспособе за редовно и практично самостално извођење наставе из области куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама економског усмерења, кроз примену савремених, иновативних метода у настави. Развити код студената способност пружања решења и одговора изван рутине, генерисање нових идеја и промовисање иновативних предлога преношења вештина. Способност решавања потенцијанх проблема на контролисан и разуман начин.

Исход предмета

Студенти ће бити упознати са различитим случајевима образовних иновација развијених у гастрономској области и области услуживања; биће оспособљени да се критички осврћу на професионалну праксу која се спроводи у области иновација са циљем да се олакша учење; познаваће, идентификоваће и анализираће моделе засноване на заједничком размишљању, дијалогу и учешћу, знаће на који начин да креирају и усмеравају процесе иновација и побољшања у образовним институцијама; развијаће, вредноваће и валидираће дидактичке предлоге и педагошке приступе који су засновани на активним методама; биће способни да планирају, развијају и процењују иновативне пројекте у циљу промовисања културе иновација у области гастрономије і услуживања..

Садржај предмета

Теоријска настава

Наставни садржаји из области куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе. Различити начини презентовања практичног дела наставних садржаја. Методе за активно учење ученика (проблемско учење, учење на основу студија случаја, учење засновано на истраживању и експериментисању, кооперативно учење). Примена иновативних метода у настави на даљину и онлајн настави (е-леарнинг). Евалуација и алати за евалуацију у процесу учења. Искуства образовних иновација у гастрономској области у различитим културама.

Практична настава

Израда, писање и презентација појединачних радова везано за садржај теоријског дела наставе (из области куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе). Практично стицање вештина представљања садржаја из наведених области (предмета) применом метода за активно учење (са посебним освртом на проблемско учење, учење на основу студије случаја, учење истраживањем и експериментисањем, кооперативно учење). Практично стицање знања путем образовних иновација на примерима добре праксе. Различити начини презентације садржаја (кроз практичну демонстрацију предавача на задату тему, уз употребу савремених наставних технологија и директном комуникацијом са ученицима). Дискусија, анализа, евалуација радова са аспекта иновативних метода у извођењу практичне наставе

Литература

Основна:

1. Ивић, И., Пешикан, А., Антић, С., 2001. Активно учење. Институт за психологију. Београд.

Допунска:

2. Шпановић, С. (2011). Индивидуализована настава у теорији и пракси. Настава и васпитање, 60(3), 500-514.
3. Новковић Цветковић, Б. (2017). Иновативни модели рада у настави у функцији унапређивања наставног процеса. Годишњак педагошког факултета у Врању, VIII, 1/2017, 177-190. 2466-39051701177N.pdf (ceon.rs)
4. Програми наставе и учења за наставни предмет куварства, основа услуживања и професионалне праксе
5. Актуелни одобрени уџбеници Министарства просвете Републике Србије за наставу куварства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама

Број часова активне наставе **4**	**Теоријска настава:** **2**	**Практична настава:** **2**

Методе извођења наставе

Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода. Кооперативно учење. Учење засновано на пројекту.

Предавања се комбинују са комуникативним, интерактивним вежбама, а од студената се очекује активно учешће у настави.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена

Активности у току предавања	**5**	Усмени испит	**45**
Активности у току вежби	**5**		
Семинарски рад	**5**		
Колоквијум	**40**		