

Студијски програм: МАС Туризам			
Назив предмета: Наставни програм куварства са практичном наставом			
Наставник: Драган Тешановић, Смиљана Ђукићин Вучковић			
Статус предмета: изборни на модулу наставника			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: -			
Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти мастер студија на студијском програму Туризам, модул Наставник упознају са наставним програмима куварства са практичном наставом у средњим стручним школама. Циљ предмета је да студенти усвоје садржаје везане за класификацију, нивое и структуру образовања. Студент треба да стекне основна знања о појму наставног програма, курикулума, циљевима и исходима истог и да зна концепцију образовних стандарда, као и облике контроле и вредновања циљева учења.			
Исход предмета Након завршеног курса студент зна међународну класификацију и нивое образовања и примењује их у практичној настави, разуме организацију, циљеве и структуру образовања и прави разлику међу њима. Студент зна концепцију и оријентацију наставних програма, појам и карактеристике курикулума и разликује отворени и затворени курикулум. Такође разуме место, улогу и хијерархију циљева и исхода наставе и учења. Студенти разумеју место, значај, начине и критеријуме за приказивање садржаја из области куварства, посластичарства у услуживања као и концепцију образовних стандарда, и умеју да примене образовне стандарде у свом професионалном раду.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Међународна класификација и нивои образовања; Организација и структура образовања Наставни програми куварства, посластичарства и услуживања Курикулум – појам, типови (отворени и затворени) Улога и хијерархија циљева и исхода наставе и учења; Организација садржаја из куварства, посластичарства и услуживања у средњим стручним школама; Образовни стандарди, контрола и вредновање циљева учења у области куварства са практичном наставом; Методичке компетенције и професионални развоја наставника. <i>Практична настава</i> - Практична примена стеченог знања на часовима редовне наставе и практичне наставе у средњим стручним школама на територији Републике Србије - Извођење наставних јединица ученицима средњих стручних школа			
Литература Основна: - Програми наставе и учења за наставне предмете Куварство са практичном наставом - Актуелни уџбеници средњих стручних школа - Тешановић, Д.(2016): Основе гастрономије за менаџере, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Допунска: - Тешановић, Д.(2010): Гастрономска обрада меса. ВХШ, Београд. - Портић, М. (2011): Гастрономски производи. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.			
Број часова активне наставе			
Предавања 3	Вежбе 2	Студијско истраживачки рад	Други облици наставе 1
Методе извођења наставе Метод усменог излагања, разговора, илустративно-демонстративна метода.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	Усмени испит	45
практична настава	0-5		
колоквијум	20-40		
семинарски	0-5		