

Студијски програм: МАС Туризам		
Назив предмета: Педагошка пракса 1Г		
Наставник/наставници: Љубица Ивановић Бибић, Смиљана Ђукићин, Горан Радивојевић, Милорад Тодоровић		
Статус предмета: обавезан на модулу наставник		
Број ЕСПБ: 6		
Услов: положен испит из предмета Методика наставе куварства, посластичарства и услуживања		
Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти мастер студија на студијском програму Туризам, модул „Наставник куварства, посластичарства и услуживања“ припреме/оспособе за теоријско и практично извођење наставе из области куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама економског усмерења. У оквиру овог предмета студенти ће се упознати са важећим програмима наставе и учења, као и са садржајем наведених предмета.		
Исход предмета Студент је оспособљен за практични аспект обављања послова који су карактеристични за наставника из области куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама економског усмерења, нарочито током редовне и практичне наставе. Стећи ће способност и вештине да планира, организује и изводи све видове часова наставе наведених предмета, и да критички процени квалитет часа. Стекао је знање, вештине и навике у начину понашања према ученицима.		
Садржај предмета Практична настава Предмет Педагошка пракса 1 обухвата следеће целине: - Упознавање са садржајем предмета из области куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама по важећим програмима наставе и учења; - Посматрање часова и стицање вештина анализе посматраних часова из области куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у одабраној средњој стручној школи у насељима на подручју Републике Србије и у лабораторији за гастрономију која се налази на матичном факултету. - Примена знања стеченог током досадашњих студија из области куварства, посластичарства, услуживања и професионалне праксе и припрема за планирање и извођење практичне примене тих знања у презентовању њихових садржаја, и критичку процену;		
Литература Основна: 1. Ивановић Бибић Љ., Ђукићин Вучковић, С. (2021). Практикум за школску праксу, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 2. Програми наставе и учења за наставни предмет куварства, основа услуживања и професионалне праксе Допунска: 3. Тешановић, Д. (2016). Основе гастрономије, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 4. Псодоров, Ђ. (2014): Основи пекарства и посластичарства, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 5. Вукић, М. (2004): Куварство са практичном наставом. Завод за уџбенике и наставна средства. Београд. 6. Вукић, М. (2003): Основе куварства. Завод за уџбенике и наставна средства. Београд. 7. Красавчић, М. (2003): Услуживање са практичном наставом. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд. 8. Вукић, М. (2009): Куварство са практичном наставом. Завод за уџбенике и наставна средства. Београд.		
Број часова активне наставе 6	Теоријска настава:	Практична настава: 6
Методе извођења наставе Посматрање и анализа часова куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе обавља се у одабраним средњим стручним школама и у лабораторији за гастрономију која се налази на матичном факултету. Студенти су у обавези да присуствују на укупно 90 часова редовне и практичне наставе, које обављају наставници који су у звању сарадника практичара (наставник ментор) и предметни наставници и сарадници са факултета.		

Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
присуство на часовима	10	усмени испит	45
практикум	5		
колоквијум-и	40		

Напомена: Након акредитације студијског програма, Факултет расписује конкурс за избор у звање наставника сарадника практичара (одговарајуће струке) и потписује Уговоре са школом, Директором и са предметним наставницима, а према правилнику Природно-математичког факултета у Новом Саду ([Microsoft Word - Preciscen tekst pravilnika \(uns.ac.rs\)](#))