

Студијски програм: МАС Туризам		
Назив предмета: Педагошка пракса 2Г		
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 студентима кроз практично извођење наставе куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама економског усмерења обезбеди база знања и вештина за правилно обављање професије наставника. Развијање низа практичних вештина које им омогућавају правилну припрему, извођење разумевања, процену и безбедан рад са ученицима током наставне јединице.		
Исход предмета По успешном завршетку овог предмета студент ће применити стечено знање са практичног аспекта обављања послова који су карактеристични за наставника куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама економског усмерења. Студент је стекао способност да примени знање и да организује све видове часова наставе наведених предмета, уз правилан одабир облика рада, врсте, метода и наставне технологије. Стекао је способност планирања наставе куварства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама. Практично је стекао знање, вештине и навике које ће применити и показати у начину понашања према ученицима у различитим наставним ситуацијама.		
Садржај предмета Практична настава Предмет Педагошка пракса 2 обухвата следеће целине: - Програм наставе и учења за предмете куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у средњим стручним школама економског усмерења; - Примена знања стеченог током дотадашњих студија из различитих области куварства, посластичарства, и услуживања и оспособљавање за практичну примену у презентовању садржаја у средњим стручним школама; - Облици, врсте и организација рада у настави; - Методе рада у настави; - Планирање наставног градива кроз израду годишњих, полугодишњих и тематских планова, и припрема за наставне јединице; - Практично извођење наставе куварства, посластичарства, основа услуживања и професионалне праксе у одабраним средњим стручним школама економског усмерења у насељима на подручју Републике Србије и Града Новог Сада и у лабораторији за гастрономију која се налази на матичном факултету.		
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		

Настава се изводи у одабраним средњим стручним школама економског усмерења у Републици Србији и насељима на подручју Града Новог Сада и у лабораторији за гастрономију која се налази на матичном факултету.

Студенти су у обавези да учествују у планирању, припреми, организацији и реализацији образовно-васпитног рада (укупно 90 часова наставе), уз стручни надзор наставника који је у звању сарадника практичара (наставник ментор) и предметних наставника са Факултета. Након реализације часова студенти полажу колоквијум и испитни час уз присуство предметног наставника и наставника ментора.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
присуство на часовима	10	усмени испит	45
практикум	5		
колоквијум-и	40		