

Студијски програм: ОАС Туризам
Назив предмета: Методика наставе куварства, посластичарства и услуживања
Наставник/наставници: Анђелија Ивков Цигурски , Милан Ивков , Маја Бањац
Статус предмета: Изборни (Г)
Број ЕСПБ: 5
Услов: нема
<p>Циљ предмета</p> <p>Циљ предмета је да студенте оспособи и припреми да на оптималан начин реализују послове наставника куварства, посластичарства и услуживања у средњој стручној школи упознајући - форму наставе, ток наставе и наставну технологију.Упознавање са сврсисходном применом дидактичких принципа у редовној и практичној настави. На тај начин се постиже функционална веза са дидактиком која има за задатак да проучи опште законитости и категорије васпитно-образовног рада.</p>
<p>Исход предмета</p> <p>Студенти ће бити оспособљени да повезују теоријски и практични аспект обављања послова који су карактеристични за наставника куварства, посластичарства и услуживања у средњој стручној школи. Стећи ће способност да организују све видове часова редовне и практичне наставе. Знаће да класификују и примене адекватан избор облика, метода рада и наставне технологије уопште. Стећи ће знања, вештине и навике у начину понашања према ученицима и оспособити се да примене знање и приликом ажурирања наставничке администрације.</p>
<p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Појам, предмет и задаци методике наставе куварства, посластичарства и услуживања. Повезаност методике, дидактике и куварства, посластичарства и услуживања. Куварство, посластичарство и услуживање као наставни предмет. Корелација наставе куварства, посластичарства и услуживања са другим стручним предметима. Нове тенденције у настави куварства, посластичарства и услуживања. Појам курикулума. Стандарди у настави. Исходи у настави. Преглед дидактичких принципа у настави. Субјективни фактори наставног рада – наставник и ученик. Основни наставни објекти и средства рада у настави куварства, посластичарства и услуживања. Уџбеници куварства, посластичарства и услуживања и дидактичка апаратура у уџбеницима. Организовање и извођење наставе. Врсте наставе. Облици рада у настави (фронтални рад, групни рад, рад у пару, индивидуални рад, тимска настава, програмирана настава). Посебни облици наставе (допунска, додатна, продужна, слободне активности, стручне екскурзије). Методе рада у настави куварства, посластичарства и услуживања (монолошка, дијалогска, метода разговора, текстуална, илустративно-демонстративни и др.). Корелација наставних метода. План и програм, планирање наставног градива (годишње, месечно, дневно). Припрема наставника у настави куварства, посластичарства и услуживања. Израда припреме за час. Вођење школске документације. Облици стручног проверавања. Вредновање. Мотивација наставника и ученика у настави куварства, посластичарства и услуживања.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>У оквиру вежби студенти ће се кроз истраживачке пројекте и семинарске радове детаљније бавити појединим питањима методике наставе (врсте наставе, облици рада, методе рада). На часовима практичне наставе имаће практичну реализацију интерактивне наставе, пројектне наставе, игре у настави, дебате у настави. Студенти ће вршити израду наставних планова и дневних припрема за час. Студентима ће бити организован одлазак у стручне школе како би присуствовали настави куварства, посластичарства и услуживања, те уз наставнике менторе практично учествовали у реализацији истих.</p>
<p>Литература</p> <p>ОСНОВНА:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ивков Цигурски А., Ђукићин Вучковић С., Ивановић Бибић Љ., Миланковић Јованов Ј. (2021). Иновације у настави географије. Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад, 1-129. уџбеник ISBN 978-86-7031-586-0 Saraher, M., Wu, M. & Seeley, A. (2010). Should we teach cooking in schools? A systematic review of the literature of school-based cooking interventions. Journal of the Home Economics Institute of Australia, 17(1), pp. 10-18. <p>ДОПУНСКА:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ивановић Бибић Љ., Ивков Цигурски А., Ђукићин Вучковић С., Миланковић Јованов Ј.(2021). Наставни објекти и средства рада у настави географије. Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад, 1-88. Уџбеник ISBN 978-86-7 031-58-31 Тешановић, Д.(2016): Основе гастрономије за менаџере, Природно-математички факултет,

Депарман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.

5. Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Депарман за географију, туризам и хотелијерству.
6. Псодоров, Ђ. (2014): Основи пекарства и посластичарства, Природно-математички факултет, Депарман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
7. Шкрињар, М. (2007): Храна у угоститељству и њено чување, Природно-математички факултет, Депарман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
8. Јанићевић, С. (2008): Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром. ПМФ, Депарман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.

Број часова активне наставе 4

Теоријска настава: 2

Практична настава: 2

Методe извођења наставе

Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада у настави куварства, посластичарства и услуживања
Метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода и др.
Похађање часова у средњим стручним школама и посматрање појединих видова наставе наставе уз бележење запажања, везаних за понашање наставника и ученика.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
активности у току вежби / практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40	
семинар-и	0-5		