

СПРАВКА НА НАУЧНИТЕ ПРИНОСИ

на д.н. инж. Антонина Недкова

В теоретичен план

1. Разработване и прилагане на алтернативни учебни технологии и методически решения в подготовката на специалисти и мениджъри за туристическата индустрия.
2. Създаване на учебни модели с екипна форма на обучение по „Технология на кулинарната продукция”, приложим и по други учебни дисциплини, свързани с туристическото обслужване.
3. Изработване и разпространяване на учебни материали с практически задачи, приложими в преподаваните дисциплини: „Технологично обзавеждане на хотела и ресторанта” и „Технология на кулинарната продукция”, при практическото обучение на студенти от Колеж по туризъм.
4. Разработване на съвременен инструментариум за емпирични изследвания и развитие на професионални умения и компетентности на студентите по учебната дисциплина „Технология на кулинарната продукция” и други профилирани учебни дисциплини, изучавани в колежанското образование по туризъм.
5. Дефиниране, предифиниране и актуализиране на основни дидактически категории като: „учебен екип”, „екипно учене”, „професионални компетенции” при производството на кулинарна продукция, свързана с дейностите на туристическото обслужване.
6. В критично-методически план: преразглеждане на основни педагогически възгледи за разнообразие и целесъобразен подбор на учебни форми и методи, за динамично балансиране на познавателната активност на учащите се, както и ролята на преподавателя в професионалната подготовка на студентите от Колеж по туризъм за практикуване на разнообразни дейности, обслужващи туристическата индустрия.

В практико-приложен план

1. Апробиране на учебно-преподавателски модели с практико-приложен характер за формиране на професионални компетентности на студентите при обучение по учебните дисциплини: „Технологично обзавеждане на хотела и ресторанта”, „Технология на кулинарната продукция”, свързани с дейностите на туристическото обслужване.
2. Апробиране и успешно прилагане на специфични модели на обучение по дисциплините: „Технологично обзавеждане на хотела и ресторанта”, „Технология на кулинарната продукция”, при подготовката на специалисти упражняващи профелирани дейности в туристическия сектор.
3. Предлагане и реализиране на инструментариум за проверка и оценка на знанията и уменията на студентите за конкретни дейности в туристическото обслужване по ”Технология на кулинарната продукция”, профелирана учебна дисциплина изучавана в Колежа по туризъм.
4. Подготовка, организация и реализиране на теоретико-приложни изследвания и анализиране на резултати от учебно-методически иновации в обучението на студенти от Колеж по туризъм в духа на съвременни изисквания към туристически дейности и услуги.

Дата: 20.10.2017г.

Подпис: _____