

Врз основа на член 55 став 1 од Законот за организација и работа на органите на државната управа („Службен весник на Република Македонија“ број 58/00, 44/02, 82/08, 167/10 и 51/11), член 21 став 1 и 2 и член 22 став 1 од Законот за средно образование („Службен весник на Република Македонија“ број 44/95, 24/96, 34/96, 35/97, 82/99, 29/02, 40/03, 42/03, 67/04, 55/05, 113/05, 35/06, 30/07, 49/07, 81/08, 92/08, 33/10, 116/10, 156/10, 18/11, 51/11, 6/12, 100/12, 24/13, 41/14, 116/14, 135/14, 10/15 и 98/15), министерот за образование и наука ја донесе Наставната програма по **национална гастрономија** за **IV година**, угостителско-туристичка струка, образовен профил угостителски техничар на четиригодишното средно стручното образование.

МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

НАСТАВНА ПРОГРАМА

НАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА

IV година

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Угостителски техничар за рурален туризам



Скопје, 2015 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: НАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА

1.2. Образовен профил, струка и времетраење на образованието

1.2.1. Образовен профил: угостителски техничар за рурален туризам

1.2.2 Струка: угостителско-туристичка

1.2.3. Времетраење на образованието: четири години

1.3. Диференцијација на наставниот предмет

1.3.1. Карактеристичен за образовниот профил

1.4. Година на изучување на наставниот предмет

1.4.1. Четврта

1.5. Број на часови на наставниот предмет

1.5.1. Број на часови неделно: 2 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 66 часа

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1. Задолжителен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

По совладувањето на наставната програма по предметот **национална гастрономија**, ученикот стекнува знаења и се оспособува да:

- објаснува начини на приготвување, сервирање и декорирање на различни видови ладни предјадења, готвени јадења од месо, јадења од риба, месо на скара и печења, јадења од диетална и вегетаријанска кујна, јадења од тесто, слаткарство во националната гастрономија;
- дефинира методи за термичка обработка на готвени национални јадења од различни видови месо;
- познава различни начини на печење и технолошки постапки при приготвување месо;
- објаснува начини на сечење различни видови месо кое се подготвува на скара;
- опишува и препознава свежина на риба;
- познава начини на чистење и филирање риба;
- набројува карактеристични јадења од националната кујна на одделни региони во земјата;
- разликува диетална и вегетаријанска кујна;
- развива принципи за одржлив развој во туризмот;
- развива интерес за тимска работа.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За постигнување на зацртаните цели во наставната програма по **национална гастрономија** потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, основи на угостителството и туризмот, организација на услуги од сместување и угостителско послужување и практична настава.

4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Број на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу предметите
1. ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	8	Ученикот да: <ul style="list-style-type: none">– препознава намирници за подготовка на ладни предјадења во националната гастрономија;– објаснува технолошки постапки за приготвување ладни предјадења во националната гастрономија;– разликува различни видови ладни предјадења во националната гастрономија;– споредува различни видови ладни предјадења во националната гастрономија.	<ul style="list-style-type: none">– објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување ладни предјадења во националната гастрономија	<ul style="list-style-type: none">– Практична настава– Растително и сточарско производство
2. ЈАДЕЊА ОД РИБА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	8	<ul style="list-style-type: none">– Препознава различни видови намирници за подготовка на јадења од риба во националната гастрономија;– дефинира методи за термичка обработка на јадења од риба во националната гастрономија;– разликува различни видови јадења од риба во националната гастрономија;– споредува различни јадења од риба во националната гастрономија;– препознава свежина и квалитет на рибата.	<ul style="list-style-type: none">– објаснување на карактеристиките на различните видови јадења од риба и нивна примена во националната гастрономија;– демонстрирање етапи на подготовка на јадења од риби во националната	<ul style="list-style-type: none">– Практична настава

			<ul style="list-style-type: none"> гастрономија; – опишување на начините на приготвување и сервирање јадења од риба во националната гастрономија; 	
3. ГОТВЕНИ ЈАДЕЊА ОД МЕСО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	12	<ul style="list-style-type: none"> – Препознава намирници за подготовка на готвени јадења од месо во националната гастрономија; – познава кујнска обработка на готвените јадења од различни видови месо во националната гастрономија; – дефинира методи за термичка обработка на готвени јадења од различни видови месо во националната гастрономија; – разликува различни видови готвени јадења од месо во националната гастрономија; – споредува различни готвени јадења од месо во националната гастрономија. 	<ul style="list-style-type: none"> – објаснување на карактеристиките на различните видови готвени јадења и нивна примена во националната гастрономија; – опишување на начините на приготвување и сервирање јадења од различни видови месо во националната гастрономија; 	<ul style="list-style-type: none"> – Практична настава – Растително и сточарско производство
4. МЕСО НА СКАРА, ПЕЧЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	8	<ul style="list-style-type: none"> – Препознава различни видови намирници за подготовка на јадења од месо на скара, печења во националната гастрономија; – објаснува начин на подготовка на месо на скара и печења во националната гастрономија; – дефинира методи за термичка обработка на јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија; – разликува различни видови јадења од 	<ul style="list-style-type: none"> – објаснување на карактеристиките на различните видови јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија; – опишување на етапи на подготовка на 	<ul style="list-style-type: none"> – Практична настава – Растително и сточарско производство

		месо на скара и печења во националната гастрономија.	јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија; – презентирање на начините на приготвување и сервирање јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија	
5. САЛАТИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	8	– Препознава намирници за подготовка на салати во националната гастрономија; – споредува различни видови салати во националната гастрономија; – разликува различни видови салати во националната гастрономија; – објаснува технолошки постапки за приготвување салати во националната гастрономија.	– објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување салати во националната гастрономија; – опишување на начините на приготвување и сервирање салати во националната гастрономија	– Практична настава – Растително и сточарско производство
6. ДИЕТАЛНА И ВЕГЕТАРИЈАНСКА КУЈНА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	8	– Препознава намирници за подготвување јадења од диеталната и вегетаријанската кујна во националната гастрономија; – објаснува начин на подготовка на јадења од диеталната и вегетаријанската кујна во националната гастрономија; – дефинира методи за термичка обработка	– објаснување на карактеристики на различните видови јадења од диеталната и вегетаријанската кујна во	– Практична настава – Растително и сточарско производство

		<p>на јадења од диеталната и вегетаријанската кујна во националната гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разликува различни видови јадења од диеталната и вегетаријанската кујна во националната гастрономија. 	<p>националната гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> – опишување на етапите на подготовка на јадења од диеталната и вегетаријанската кујна во националната гастрономија; – презентирање на начините на приготвување и сервирање јадења од диеталната и вегетаријанската кујна во националната гастрономија 	
7. ЗИМНИЦА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	6	<ul style="list-style-type: none"> – препознава намирници за подготовка на зимница во националната гастрономија – разликува различни видови зимница во националната гастрономија; – споредува различни видови зимница во националната гастрономија; – објаснува технолошки постапки за приготвување на зимница во националната гастрономија. 	<ul style="list-style-type: none"> – објаснува намирници и технолошката постапка за приготвување зимница во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> – Практична настава – Растително и сточарско производство
8. СЛАТКАРСТВО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	8	<ul style="list-style-type: none"> – Препознава намирници за подготовка на десерти во националната гастрономија; – споредува различни видови десерти во националната гастрономија; – објаснува технолошки постапки за приготвување јадења од тесто во 	<ul style="list-style-type: none"> – објаснува намирници и технолошката постапка за приготвување десерти во 	<ul style="list-style-type: none"> – Практична настава – Растително и сточарско производство

		националната гастрономија.	националната гастрономија – опишува начини на приготвување и сервирање десерти во националната гастрономија	
--	--	----------------------------	--	--

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **национална гастрономија**, наставникот користи општопознати педагошко-психолошки и дидактичко-методски методи и активни форми на работа кои на ученикот му овозможуваат активно да учествува во наставата.

Во текот на наставата ќе се користат повеќе форми на работа: индивидуална работа, работа во парови, работа во групи. Наставникот ќе го планира користењето на формите и методите при подготовката на наставниот час и истите ќе ги реализира преку конкретни активности за време на самиот час. Наставникот треба да ја усогласи примената на наставните форми и методи со материјално-техничките и просторните услови во училиштето, како и со возраста, со предзнаењето и со интересот на учениците.

Во текот на наставата, наставникот треба да ги преземе следните активности: објаснува, демонстрира, дава инструкции, дискутира, поставува задачи, ги вреднува задачите, презентира, води забелешки, организира проекти, изведува практична работа и активности со учениците, ги вреднува постигањата на учениците.

Во текот на наставата, ученикот треба да ги преземе следните активности: слуша, набљудува, вежба, демонстрира, проверува, применува, истражува, учи во парови и во групи, учи самостојно, користи различни нагледни средства и извори на информации, посетува различни објекти на терен.

4.3. Организација и реализација на наставата

Воспитно-образовната работа по наставниот предмет **национална гастрономија** се реализира преку стручно-теоретска настава во кабинет-училница. Образовните активности се организирани во две полугодија, преку неделен распоред на часовите. Бројот на часовите, кој е даден за одделните наставни целини во точка 4.1. од овој документ, опфаќа часови за обработка на нови наставни содржини, повторување, утврдување, изработка проектни задачи од дадена тема, гледање цедеа, посети на објекти од областа на руралниот туризам, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставната програма по **национална гастрономија** и другите наставни предмети, неминовно ја наметнува потребата од тимска работа меѓу наставниците кои ги реализираат овие програми.

4.4. Наставни средства и помагала

За поефикасно постигнување на целите се користи: компјутери, телевизор, ЛЦД проектор, цедеа, каталози, слики, проспекти, стручни списанија и други наставни средства и помагала предвидени според Нормативот за простор, опрема и наставни средства за образовниот профил угостителски техничар за рурален туризам.

За успешно совладување на целите на предметот, ученикот користи соодветна литература, и тоа: учебници и учебни помагала, наставни материјали подготвени од страна на наставникот, Интернет, стручни списанија и сл.

5. ОЦЕНУВАЊЕ НА ПОСТИГНУВАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Оценувањето на постигнувањата на учениците се врши преку следење и вреднување на знаењата и умењата континуирано во текот на целата учебна година, усно и писмено преку тестови на знаења, вежби или други форми како изготвување писмени извештаи, концепти и проекти, кои се користат по обработката на секоја наставна целина. Секој ученик во текот на едно полугодие добива најмалку две оценки. Доколку ученикот не ја совлада наставната програма по предметот, се постапува според законската регулатива.

6. КАДРОВСКИ И МАТЕРИЈАЛНИ ПРЕДУСЛОВИ ЗА

РЕАЛИЗАЦИЈА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

6.1. Основни карактеристики на наставниците

Наставникот по наставниот предмет **национална гастрономија** треба да ги поседува следните персонални, професионални и педагошки карактеристики: да е психофизички здрав, да го применува литературниот јазик и писмото на кои се изведува наставата, да е отворен и комуникативен, подготвен за соработка, да има соодветно професионално образование, со или без работно искуство, да ја сака педагошката работа, да е добар организатор, креативен, да ја почитува личноста на ученикот, да е подготвен за примена на иновации во воспитно-образовната работа.

6.2. Стандард за наставен кадар

Наставата по предметот **национална гастрономија** ја реализираат кадри со завршени студии по:

- угостителство и туризам;

со здобиена педагошко-психолошка и методска подготовка во акредитирани установи.

6.3. Стандард за простор

Наставата по наставниот предмет **национална гастрономија** се реализира во кабинет-училница, опремена според Нормативот за простор и опрема за образовниот профил угостителски техничар за рурален туризам.

7. ДАТУМ НА ИЗРАБОТКА И НОСИТЕЛИ НА ИЗРАБОТКАТА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

7.1. Датум на изработка: мај 2015 година

7.2. Состав на работната група:

1. м-р Чедомир Димовски, раководител, советник во Центар за стручно образование и обука - Скопје
2. д-р Нако Ташков, член, професор на Факултет за туризам и бизнис логистика - Штип
3. Блаже Јорданоски, член, наставник во ОУТУ „Ванчо Питошески“ - Охрид
4. Дејан Трајковиќ, член, менаџер во угостителски објект „Боб-Ден“ - Скопје

8. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Датум на започнување: 1.9.2015 година

Одобрил:

Ajshe Selmani, директор

9. ПОТПИС И ДАТУМ НА ДОНЕСУВАЊЕ НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Наставна програма по **национална гастрономија** за **IV година** угостителско-туристичка струка – образовен профил угостителски техничар за рурален туризам за учениците во стручното образование, изготвена од Центарот за стручно образование и обука, на предлог на Бирото за развој на образованието, ја донесе

Министер,

на ден, 27.07.2015 година, бр. 12-13030/1
Скопје

Mr. Abdilaqim Ademi