

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 изборната Наставната програма по **национална гастрономија** за **IV година**, угостителско - туристичка струка, образовен профил угостителски техничар за рурален туризам на четиригодишното средно стручното образование.

МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

НАСТАВНА ПРОГРАМА

НАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА

IV година

- ИЗБОРНА -

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. Изборен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

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

- објаснува техники на приготвување и послужување на различни видови ладни предјадења, јадења од риба, готвени јадења од месо, месо печено на скара, печења, јадења од тесто и десерти;
- дефинира методи за термичка обработка на готвени национални јадења од различни видови месо;
- познава различни начини на печење и технолошки постапки при приготвување јадења од тесто и десерти;
- набројува карактеристични јадења од националната кујна на одделни региони во земјата;
- 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** како изборен предмет, потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, основи на угостителството и туризмот, организација на услуги од сместување и 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 ПРЕЈАДЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	6	<p>Ученикот да:</p> <ul style="list-style-type: none"> – препознава намирници за подготовка на ладни прејадења во националната гастрономија во различни региони; – објаснува технолошки постапки за приготвување ладни прејадења во националната гастрономија во различни региони; – разликува различни видови ладни прејадења во националната гастрономија во различни региони; – споредува различни видови ладни прејадења во националната гастрономија во различни региони. 	<ul style="list-style-type: none"> – Објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување ладни прејадења во националната гастрономија. 	<ul style="list-style-type: none"> – Практична настава; – растително и сточарско производство – национална гастрономија – редовен.
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 во различни региони; – дефинира методи за термичка обработка на јадења од риба во националната гастрономија; – разликува различни видови јадења од риба во националната гастрономија во различни региони; – споредува различни јадења од риба во националната гастрономија во различни региони. 	<ul style="list-style-type: none"> – Објаснување карактеристики на различните видови јадења од риба и нивна примена во националната гастрономија; – објаснување етапи на подготовка на 	<ul style="list-style-type: none"> – Практична настава; – растително и сточарско производство – национална гастрономија – редовен.

		<ul style="list-style-type: none"> - региони; - препознава свежина и квалитет на рибата; 	<ul style="list-style-type: none"> јадења од риби во националната гастрономија; - опишување на начините на приготвување и сервирање јадења од риба во националната гастрономија. 	
3. ГОТВЕНИ ЈАДЕЊА ОД МЕСО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	16	<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 во различни региони; - споредува различни готвени јадења од месо во националната гастрономија во различни региони. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување карактеристики 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 - национална гастрономија – редовен.
4. МЕСО НА СКАРА, ПЕЧЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	10	<ul style="list-style-type: none"> - Препознава различни видови намирници за подготовка на јадења од месо на скара, печења во националната гастрономија во различни региони; - објаснува начин на подготовка на месо на скара и печења во националната гастрономија; 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување карактеристики на различните видови јадења од месо на скара и печења во 	<ul style="list-style-type: none"> - Практична настава; - Растително и сточарско производство - национална гастрономија

		<ul style="list-style-type: none"> - дефинира методи за термичка обработка на јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија - разликува различни видови јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија во различни региони ; 	<p>националната гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснување етапи на подготовка на јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија; - опишување начини на приготвување и сервирање јадења од месо на скара и печења во националната гастрономија. 	<p>– редовен.</p>
5. ЈАДЕЊА ОД ТЕСТО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	12	<ul style="list-style-type: none"> - препознава намирници за приготвување јадења од тесто во националната гастрономија во различни региони; - објаснува начин на подготовка на јадења од тесто во националната гастрономија во различни региони ; - дефинира методи за термичка обработка на јадења од тесто во националната гастрономија во различни региони ; - разликува различни видови јадења од тесто во националната гастрономија во различни региони. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување карактеристики на различните видови јадења од тесто во националната гастрономија; - опишување начини на приготвување и сервирање јадења од тесто во националната гастрономија. 	<ul style="list-style-type: none"> - Практична настава; - национална гастрономија – редовен.
6. СЛАТКАРСТВО ВО	10	<ul style="list-style-type: none"> - Препознава намирници за подготовка на 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување 	<ul style="list-style-type: none"> - Практична

НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА		<p>десерти во националната гастрономија во различни региони;</p> <ul style="list-style-type: none"> - споредува различни видови десерти во националната гастрономија во различни региони; - објаснува технолошки постапки за приготвување јадења од тесто во националната гастрономија во различни региони. 	<p>намирници и технолошката постапка за приготвување десерти во националната гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> - опишување начини на приготвување и сервирање десерти во националната гастрономија. 	<p>настава;</p> <ul style="list-style-type: none"> - национална гастрономија – редовен.
--------------------------------------	--	---	---	--

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **национална гастрономија** како избран предмет, 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** како избран предмет се реализира преку стручно-теоретска настава во кабинет-училница. Образовните активности се организирани во две полугодии, 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 на 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** како избран предмет 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* како избран предмет од 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. 12-13029/1
Скопје

Mr. Abdilaqim Ademi