

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 **практична настава 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**

# ***ПРАКТИЧНА НАСТАВА***

**IV година**

***УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА***

***Угостителски техничар за рурален туризам***



**Скопје, 2015 година**

## **1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ**

**1.1. Назив на наставниот предмет:** ПРАКТИЧНА НАСТАВА

**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.** Практична обука

**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:** 5 часа

**1.5.2. Број на часови годишно:** 155 часа

**1.6. Статус на наставниот предмет**

**1.6.1.** задолжителен

## 2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

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

- приготвува, сервира и декорира различни видови ладни предјадења, готвени јадења од месо, јадења од риба, месо на скара и печења, салати, јадења од диетална и вегетаријанска кујна, десерти во националната гастрономија;
- користи методи за термичка обработка на готвени национални јадења од различни видови месо;
- применува различни начини на печење и технолошки постапки при приготвување на месото;
- применува начини на сечење различни видови месо кое се подготвува на скара;
- применува начини на препознавање свежина на риба;
- применува начини на чистење и филирање риба;
- приготвува карактеристични јадења од националната кујна на одделни региони во земјата;
- приготвува јадења од 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 **практична настава** како задолжителен предмет потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, основи на угостителството и туризмот и организација на услуги на сместување и послужување.

## 4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

### 4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Број на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу предметите
<b>1. ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>25</b>	<b>Ученикот:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– користи намирници за подготовка на ладни предјадења во националната гастрономија;</li><li>– приготвува ладни предјадења од повеќе видови месо во националната гастрономија;</li><li>– сервира и декорира ладни предјадења во националната гастрономија;</li><li>– применува начини на чување на неупотребената храна.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Приготвување ладни предјадења од повеќе видови месо во националната гастрономија;</li><li>– сервирање и декорирање ладни предјадења во националната гастрономија;</li><li>– применување начини на чување на неупотребената храна.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Национална гастрономија;</li><li>- растително и сточарско производство</li></ul>
<b>2. ГОТВЕНИ ЈАДЕЊА ОД МЕСО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>40</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Користи намирници за подготовка на готвени јадења од месо во националната гастрономија;</li><li>– приготвува готвени јадења од месо од повеќе видови месо во националната</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Приготвување готвени јадења од месо од повеќе видови месо во националната гастрономија;</li><li>– сервирање и декорирање на готвени јадења од</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- национална гастрономија;</li><li>- растително и сточарско производство</li></ul>

		<p>гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервира и декорира готвени јадења од месо во националната гастрономија;</li> <li>- применува начини на чување на неупотребената храна во националната гастрономија;</li> <li>- применува термини од стручната терминологија.</li> </ul>	<p>месо во националната гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применување начини на чување на неупотребената храна.</li> </ul>	
<b>3. ЈАДЕЊА ОД РИБА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Користи намирници за подготвување јадења од риба во националната гастрономија;</li> <li>- применува технолошки постапки за приготвување јадења од риба во националната гастрономија;</li> <li>- сервира различни видови јадења од риба во националната гастрономија.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготвување јадења од риба во националната гастрономија;</li> <li>- демонстрирање технолошки постапки за приготвување јадења од риба во националната гастрономија;</li> <li>- сервирање и декорирање јадења од риба во националната гастрономија.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- национална гастрономија;</li> <li>- растително и сточарско производство</li> </ul>
<b>4. МЕСО НА СКАРА, ПЕЧЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Користи намирници за подготвување месо на скара и печења во националната гастрономија;</li> <li>- применува технолошки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентирање намирници за подготвување месо на скара и печења во националната гастрономија;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- национална гастрономија;</li> <li>- растително и сточарско производство</li> </ul>

		<p>постапки за приготвување месо на скара и печења во националната гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервира различни видови месо на скара и печења во националната гастрономија.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирање технолошки постапки за приготвување месо на скара и печења и нивно сервирање и декорирање во националната гастрономија.</li> </ul>	
<b>5. САЛАТИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Користи намирници за подготвување салати во националната гастрономија;</li> <li>- применува технолошки постапки за приготвување салати во националната гастрономија;</li> <li>- сервира и декорира различни видови салати во националната гастрономија.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентирање намирници за подготвување салати во националната гастрономија;</li> <li>- демонстрирање технолошки постапки за приготвување салати и нивно сервирање во националната гастрономија.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- национална гастрономија;</li> <li>- растително и сточарско производство</li> </ul>
<b>6. ДИЕТАЛНА И ВЕГЕТАРИЈАНСКА КУЈНА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Користи намирници за подготвување јадења од диетална и вегетаријанска кујна во националната гастрономија;</li> <li>- применува технолошки постапки за приготвување јадења од диетална и вегетаријанска кујна во</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентирање намирници за подготвување јадења од диетална и вегетаријанска кујна во националната гастрономија;</li> <li>- демонстрирање технолошки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- национална гастрономија</li> <li>- растително и сточарско производство</li> </ul>

		<p>националната гастрономија;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сервира и декорира различни видови јадења од диетална и вегетаријанска кујна во националната гастрономија.</li> </ul>	<p>постапки за приготвување јадења од диетална и вегетаријанска кујна и нивно сервирање во националната гастрономија.</p>	
<b>7. ЗИМНИЦА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Користи намирници за подготвување зимница во националната гастрономија;</li> <li>– применува технолошки постапки за приготвување зимница во националната гастрономија;</li> <li>– сервира и декорира различни видови јадења од зимница во националната гастрономија.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Презентирање намирници за подготвување јадења од зимница во националната гастрономија;</li> <li>– демонстрирање технолошки постапки за приготвување јадења од зимница и нивно сервирање и декорирање во националната гастрономија.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- национална гастрономија</li> <li>- растително и сточарско производство</li> </ul>
<b>8. СЛАТКАРСТВО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>25</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Користи намирници за подготвување десерти во националната гастрономија;</li> <li>– применува технолошки постапки за приготвување десерти во националната гастрономија;</li> <li>– сервира и декорира различни видови</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Презентирање намирници за подготвување десерти во националната гастрономија;</li> <li>– демонстрирање технолошки постапки за приготвување десерти и нивно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- национална гастрономија</li> <li>- растително и сточарско производство</li> </ul>



		десерти во националната гастрономија.	сервирање и декорирање во националната гастрономија.	
--	--	---------------------------------------	--	--

#### 4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **практична настава** како редовен 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 **практична настава** како редовен предмет се реализира преку практична настава во кабинет-училница и соодветни објекти за рурален туризам. Најмалку 1/3 од вкупниот фонд на часови за практичната настава треба да бидат реализирани во реални работни процеси во соодветни објекти од областа на руралниот туризам. 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 на проектни задачи од дадена тема, гледање цедеа, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите и соодветни објекти од областа на руралниот туризам. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **практична настава** и наставните предмети хигиена, култура на однесување, основи на угостителството и туризмот, растително и сточарско производство и организација на услуги на сместување и послужување, 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, вежби, практични демонстрации или други форми како изготвување реферати и 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 **практична настава** 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 **практична настава** 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 **практична настава** како редовен 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 *практична настава* за *IV година* угостителско-туристичка струка – образовен профил угостителски техничар за рурален туризам за учениците во средното стручно 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. 12-13027/1  
Скопје

Mr. Abdilaqim Ademi