

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 Наставна програма по **готварство** за **III 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

ГОТВАРСТВО

III година

- ИЗБОРНА -

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Угостителски техничар



Скопје, 2015 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: ГОТВАРСТВО

1.2. Образовен профил, струка и времетраење на образованието

1.2.1. Образовен профил: угостителски техничар

1.2.2. Струка: угостителско-туристичка

1.2.3. Времетраење на образованието: четири години

1.3. Диференцијација на наставниот предмет

1.3.1. Готварство

1.4. Година на изучување на наставниот предмет

1.4.1. трета

1.5. Број на часови на наставниот предмет

1.5.1. Број на часови неделно: 2

1.5.2. Број на часови годишно: 72

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1. избран

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

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

- објаснува карактеристиките на производите кои се користат во кујните;
- анализира и препознава различните видови фондови и сосови;
- разликува разни видовите салати;
- објаснува начини на подготовка на супи, чорби, конзома и потажи;
- разликува разни видови јадења од јајца;
- опишува видови ладни предјадења;
- објаснува начини на подготовка на топли предјадења;
- разликува видови бифеа;
- селектира видови сирења според потеклото и начини на нивно сечење;
- анализира различни видови гарнитуре и варива;
- развива работни навики и позитивни ставови кон угостителско-туристичката дејност.
- развива принципи за одржлив развој во туризмот.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За постигнување на зацртаните цели во наставната програма по **готварство**, како изборен предмет, потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, економија на туризмот, информатика, основи на угостителството и туризмот, храна и пијалаци, готварство - задолжителен, 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. ПРОИЗВОДИ КОИ СЕ КОРИСТАТ ВО КУЈНА	8	<p>Ученикот да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познава намирници од растително потекло во кујните (житни култури, зеленчук и овошје); - познава намирници од животинско потекло во кујните (свинско, телешко, јунешко, овчо, јагнешко, пердувести животни, дивеч, риби и ракови); - објаснува за производите од растително и од животинско потекло и нивна примена во кујната; 	<ul style="list-style-type: none"> - запознавање со намирници од растително и од животинско потекло кои се користат во кујните; - презентирање на намирниците од растително и од животинско потекло; 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава
2. ФОНДОВИ И СОСОВИ	8	<ul style="list-style-type: none"> - познава состојки за подготовка на фондови - објаснува карактеристики на различните видови фондови; - опишува начин на подготовка на видови фондови - анализира начини на употреба на фондовите за одделни видови меса; - познава видови сосови според составот; - објаснува карактеристики на ладни сосови и поделба на сосовите на база на мајонез, 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за состојките за подготовка на видовите фондови; - презентирање за видови фондови; - објаснување за видови ладни и топли сосови; - објаснување за карактеристики на различните видови ладни и топли сосови; - опишување на варијации на светли и темни сосови; 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава

		<p>специјални сосови, маринади и дренсинзи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснува карактеристики на топлите сосови и нивна поделба на бели, браон, аламинутни, специјални и маслени; - опишува начин на подготовка на светли и темни сосови; - анализира начини на употреба на светли и темни сосови како и нивни варијации; 		
3. СУПИ, ЧОРБИ И ПОТАЖИ	8	<ul style="list-style-type: none"> - разликува прехранбени продукти за подготовка на супи, чорби и потажи; - разликува продукти за подготовка на додатоци за супа и конзома; - компарира рагу супи со зеленчукови супи; - разликува регионални од национални супи; - препознава национални од интернационални чорби - истакнува карактеристики на видовите супи, чорби и потажи; - објаснува начини на подготовка на видовите супи, конзома, чорби и потажи; - анализира начини на подготовка на супи, чорби и потажи; - објаснува начин на подготовка на додатоци за супа; - познава начин на чување и 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за видовите супи, чорби и потажи; - објаснување за продуктите за подготовка на супи, чорби, потажи; - набројување на продуктите за подготовка на додатоци за супа; - презентирање на разликите помеѓу рагу и зеленчукови супи; - демонстрирање на карактеристиките на разни видови супи, чорби и потажи; - објаснување на разликите помеѓу национални и интернационални чорби; - опишување на начинот на подготовка на супи, чорби и потажи; - објаснување за начини на подготовка на додатоци за 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава

		користење на неупотребената храна;	супа и конзома;	
4. САЛАТИ	6	<ul style="list-style-type: none"> - познава продукти за подготовка на салати; - препознава видови салати; - истакнува разлики помеѓу еднокомпонентните и комбинираните салати во зависност од изборот на продуктите; - објаснува начин на подготовка на салати од свеж и мариниран зеленчук; - објаснува начин на подготовка на кремасти салати; - разликува технолошки постапки за подготвување зимница; - анализира начини на подготовка на салати од медитеранската кујна; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за продукти кои се користат за подготовка на салати; - набројување на карактеристиките на видовите салати; - истакнување на разликите помеѓу еднокомпонентните и комбинираните салати; - презентирање на критериумите за подготовка на видовите салати; - објаснување на техниките за подготовка и декорации на видовите салати; 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава
5. ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА	8	<ul style="list-style-type: none"> - познава продукти за претподготовка и подготовка на ладни предјадења; - идентификува ладни предјадења; - класифицира ладни предјадења според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка; - објаснува начин на користење и подготовка на видовите меса и месни производи за ладни предјадења; 	<ul style="list-style-type: none"> - набројување продукти потребни за подготовка на ладните предјадења; - објаснување начини на подготовка на ладни предјадења; - опишување видови декорации кои се користат при изработка на ладни предјадења. 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава

		<ul style="list-style-type: none"> - објаснува начин на користење и подготовка на видовите риби и морски плодови за ладни предјадења; - истакнува карактеристики на видовите ладни предјадења според потеклото на намирниците; - опишува начин на подготовка на видовите ладни предјадења и нивно комбинирање со видовите ладни сосови; - наведе различни видови декорации; 		
6. БИФЕ	6	<ul style="list-style-type: none"> - разликува видови бифе; - идентификува ладно и топло бифе; - идентификува комбинирано и специјално бифе; - објаснува начин на подготовка на гала бифе; - објаснува начин на подготовка на бифе за изложба; - објаснува начин на користење и подготовка на намирниците за бифе; - истакнува карактеристики на национално бифе; - опишува начин на подготовка на интернационално бифе; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување поим за бифе; - опишување на карактеристиките на различните видови бифе; - објаснување на начинот на подготовка на гала и бифе за изложба; - презентирање на карактеристиките на националното и интернационалното бифе; 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава
7. СИРЕЊА	6	<ul style="list-style-type: none"> - препознава видови сирења; - разликува одделни видови сирења според степенот на зрелост; - истакнува карактеристики на 	<ul style="list-style-type: none"> - истакнување на разликите помеѓу видовите сирења; - објаснување на техниките на сечење и сервирање на видовите сирења; 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична

		<p>видови интернационални и национални сирења;</p> <ul style="list-style-type: none"> - опишува карактеристики на сирења кои се користат во подготовка на десерти; - објаснува начин на сечење и сервирање на видовите сирења; - објаснува начин на маринирање на одделни видови сирења; - анализира техники на сечење и сервирање на видовите сирења; 	<ul style="list-style-type: none"> - класифицирање на сирењата кои се користат во подготовка на десерти и ладни предјадења; - објаснување на начините на маринирање на одделни видови сирења; 	настава
8. ЈАДЕЊА ОД ЈАЈЦА	6	<ul style="list-style-type: none"> - познава видови јадења од јајца; - истакнува разлики помеѓу одделни видови јадења од јајца од групата на ладни и топли предјадења; - истакнува карактеристики на видовите јадења од јајца; - објаснува начин на подготовка поширање, рестовање фритирање и сервирање на јадења од јајца; - анализира техники на подготовка и сервирање на јадења од јајца; 	<ul style="list-style-type: none"> - набројување карактеристики на видовите јадења од јајца; - објаснување на техниките на подготовка и сервирање на видовите јадења од јајца; 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава
9. ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА	8	<ul style="list-style-type: none"> - препознава топли предјадења; - класифицира топли предјадења според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка; 	<ul style="list-style-type: none"> - селектирање на продуктите потребни за подготовка на топлиите предјадења; - објаснување на начините на подготовка на топли предјадења; 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава

		<ul style="list-style-type: none"> - класифицира топли предјадења според термичката обработка на намирниците кои се користат при нивната подготовка; - истакнува карактеристики на топлиите сосови според начинот на кој се комбинираат со одделни продукти; - истакнува карактеристики на топлиите предјадења според потеклото на намирниците; - опишува начин на подготовка на топлиите предјадења од интернационалната, народната и националната кујна; - анализира техники на сервирање топли предјадења; - наведува различни видови декорации на топлиите предјадења; 		
10. ВАРИВА И ГАРНИРИ	8	<ul style="list-style-type: none"> - разликува видови варива; - објаснува карактеристики на различните видови варива; - опишува начин на подготовка на варивата; - објаснува начини на термичка обработка на продуктите - варење, обликување, печење, гратинирање, пржење; - препознава начини на комбинирање и употреба на видовите зеленчук; - објаснува карактеристики на видови гарнири; 	<ul style="list-style-type: none"> - класифицирање на продуктите потребни за подготовка на варива и гарнири - објаснување на начините на подготовка на варива и гарнири 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство - задолжителен - Угостителско послужување - Практична настава

		- опишува начин на подготовка на гарнири;		
--	--	---	--	--

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **готварство** како избран предмет, наставникот применува современи наставни методи кои на ученикот му даваат можност да биде активен учесник во наставата преку неговите активности во училиштето и надвор од училиштето. Овие наставни методи подразбираат примена на наставните форми за работа: работа во групи, во парови/тандем и/или индивидуално. Наставникот користењето на формите и методите ќе ги планира при подготовката на наставниот час и истите ќе ги реализира преку конкретни активности за време на самиот час. Примената на наставните форми и методи наставникот треба да ги усогласи со материјално техничките и просторните услови во училиштето, како и со возраста, предзнаењето и 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, изведвуа 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 изборниот наставен предмет **готварство** 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 на проектни задачи од дадена тема, гледање цедеа, посети на угостителски објекти, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите.

Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **готварство** и основи на угостителството и туризмот, хигиена, угостителско послужување, храна и пијалаци, готварство - задолжителен, практична настава, неминовно ја наметнува потребата од тимска работа меѓу наставниците кои ги реализираат овие програми.

4.4. Наставни средства и помагала

За остварување на целите на наставата потребно е да се обезбедат соодветни просторни и материјално технички услови: опремени кабинети со средства и опрема за готвење, компјутери, телевизор, ЛЦД проектор, цедеа, каталози, слики, проспекти, стручни списанија и други наставни средства и помагала предвидени според Норматив за простор, опрема и наставни средства за образовниот профил угостителски техничар.

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 информации, стручни списанија, брошури и слично.

5. ОЦЕНУВАЊЕ НА ПОСТИГАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Оценувањето на постигањата 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, демонстрации или други форми како изготвување писмени извештаи, концепти и проекти кои се користат по обработката на секоја наставна целина. Секој ученик добива најмалку две оценки во текот на едно полугодие. 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 изборниот наставен предмет **готварство** 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 **готварство** 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 **готварство** се реализира во кабинет-училница, опремена според Норматив за простор и опрема за образовниот профил угостителски техничар.

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. Миле Пешевски, член, наставник, СУГС „Лазар Танев“ - Скопје
4. Дејан Трајковиќ, член, менаџер, 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 НАСТАВНА ПРОГРАМА

Наставна програма по *готварство* за *III година* како избран предмет од угостителско-туристичка струка – образовен профил угостителски техничар 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. 12-13036/1
Скопје

Mr. Abdilaqim Ademi