

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 **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

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. Карактеристичен за образовниот профил

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: 4 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 144 часа

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1. задолжителен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

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

- објаснува различни видови фондови и сосови;
- класификува различни супи, чорби и потажи;
- опишува видови ладни предјадења;
- разликува видови бифеа;
- препознава видови сирења според потеклото и нивно сечење;
- објаснува начини на подготовка на топли предјадења;
- наведува разни јадења од јајца и начини на нивна подготовка;
- анализира различни видови варива;
- познава различни видови гарнири;
- 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 задолжителен 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, 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. ФОНДОВИ И СОСОВИ	20	Ученикот да: <ul style="list-style-type: none">– познава состојки за подготовка на фондови и сосови;– објаснува карактеристики на различните видови фондови и сосови;– опишува начин на подготовка на видови фондови и сосови;– анализира начини на употреба на фондовите и сосовите;	Ученикот ќе биде способен за: <ul style="list-style-type: none">– дефинирање на состојките за подготовка на различни видови фондови и сосови;– објаснување на начините на подготовка и карактеристиките на различните видови фондови и сосови;	<ul style="list-style-type: none">– Угостителско послужување– Практична настава
2. СУПИ, ЧОРБИ И ПОТАЖИ	20	<ul style="list-style-type: none">– разликува прехранбени продукти за подготовка на супи, чорби, потажи;– идентификува продукти за подготовка на додатоци за супа и конзоме;– истакнува карактеристики на видовите супи, чорби и потажи;– објаснува начин на подготовка на разни супи, чорби и потажи;– објаснува начин на	<ul style="list-style-type: none">– истакнување на карактеристиките на различните видови супи, чорби и потажи;– објаснување на начините на подготовка на супи, конзомеа, чорби и потажи и нивни додатоци;	<ul style="list-style-type: none">– Угостителско послужување– Практична настава

		<p>подготовка на додатоци за супа и конзоме</p> <ul style="list-style-type: none"> – познава начин на чување и користење неупотребена храна; 		
3. ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА	24	<ul style="list-style-type: none"> – познава продукти за подготовка на ладни предјадења; – класификува ладни предјадења според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка; – истакнува карактеристики на видови ладни предјадења според потеклото на намирниците; – објаснува начин на подготовка на различни видови ладни предјадења од месо и месни производи, зеленчук, риби и морски плодови, млечни производи, диетални и вегетаријански; – разликува видови декорации и прилози во зависност од структурата, составот и намената; 	<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"> – Угостителско послужување – Практична настава
4. БИФЕ	16	<ul style="list-style-type: none"> – разликува видови бифе; – објаснува начин на користење и подготовка на намирниците за бифе; – истакнува карактеристики на видови бифе; 	<ul style="list-style-type: none"> – објаснување на поимот за бифе; – опишување на карактеристиките на различните видови бифе; 	<ul style="list-style-type: none"> – Угостителско послужување – Практична настава

5. СИРЕЊА	12	<ul style="list-style-type: none"> - препознава видови сирења; - истакнува карактеристики на видовите сирења; - објаснува начин на сечење и сервирање на видовите сирења; 	<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"> - Угостителско послужување - Практична настава
6. ЈАДЕЊА ОД ЈАЈЦА	12	<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; - објаснува начин на подготовка и сервирање јадења од јајца; 	<ul style="list-style-type: none"> - набројување карактеристики на видови јадења од јајца - објаснување на техники на подготовка и сервирање на видовите јадења од јајца 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Практична настава
7. ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА	20	<ul style="list-style-type: none"> - познава продукти за подготовка на топли предјадења - класификува топли предјадења според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка; - истакнува карактеристики на видови топли предјадења според потеклото на намирниците, тестенини, месо, риби, зеленчук, ориз, вегетаријански; - објаснува начин на подготовка на видовите топли предјадења; 	<ul style="list-style-type: none"> - селектирање на продуктите потребни за подготовка на топлите предјадења - објаснување на начините на подготовка на топлите предјадења; 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Практична настава

8. ВАРИВА И ГАРНИРИ	20	<ul style="list-style-type: none"> - познава продукти за подготовка на варива и гарнири - класификува варива и гарнири според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка; - истакнува карактеристики на видови варивата и гарнирите според потеклото на намирниците; - опишува начин на подготовка на видовите варива и гарнири; 	<ul style="list-style-type: none"> - класификување на продуктите потребни за подготовка на варива и гарнири - објаснување на начините на подготовка на варива и гарнири 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Практична настава
----------------------------	-----------	---	---	---

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **готварство**, 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, изведва 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 **готварство** се реализира преку стручно-теоретска настава во кабинет/кујна-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. Покрај предавања се изведуваат вежби, односно практични операции и работни задачи. Со цел за поуспешно стекнување на знаења и вештини, кои се однесуваат на психомоторната и психосоцијалната компонента, при организацијата и реализацијата на наставата по овој предмет треба да се остварат одредени практични активности во соодветните угостителски објекти, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите по готварство/кујни. Притоа, потребно е реализирање на наставата во блок часови за вежби на ученици во групи, парови и индивидуално.

Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **готварство** и основи на угостителството и туризмот, хигиена, угостителско послужување, храна и пијалаци, 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 вештините, 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 наставниот 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* 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. 12-13037/1
Скопје

Mr. Abdilaqim Ademi