

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 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

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

III година

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Угостителски техничар



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

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. трета

1.5. Број на часови на наставниот предмет

1.5.1. Број на часови неделно: 6 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 216 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:

- применува производи кои се користат во кујната;
- спроведува хигиена при работењето;
- применува начини на подготовка и комбинира фондови и сосови;
- приготвува ладни предјадења според потеклото на намирниците;
- применува начини на подготовка и користење производи за бифе;
- користи начин на сечење и сервирање на видовите сирења;
- приготвува и сервира јадења од јајца;
- применува начин на чување и користење на неупотребената храна;
- приготвува топли предјадења според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка;
- применува начини на подготовка и сервирање варива и гарнири;
- составува листа на јадења, мени, винска карта и карта на пијалаци;
- разликува групи на јадења од листата на јадења и нивниот редослед;
- комбинира групи на јадења според нивниот редослед;
- применува начини на подготовка на кафе;
- послужува разни видови кафе;
- комуницира со гостинот за изборот на јадење и пијалаци;
- послужува аперитивни и дигестивни пијалаци, вина и пиво;
- применува во практика послужување на разни видови јадења;
- користи постапки за правилно чување и складирање на аперитивните и дигестивните пијалаци, вина и пиво;
- применува начини на послужување;
- развива принципи за одржлив развој во туризмот;
- развива работни навики и позитивни ставови кон угостителско послужување.

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, економија на туризмот, информатика, основи на угостителството и туризмот, храна и пијалаци, готварство и угостителско послужување.

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	12	Ученикот да: <ul style="list-style-type: none">– идентификува видови фондови и сосови– приготвува видови фондови и сосови– применува фондови и сосови со соодветни јадења– анализира карактеристики на фондови и сосови– применува начин на чување и користење на неупотребената храна– сервира фондови и сосови	<ul style="list-style-type: none">– подготвување видови фондови и сосови– комбинирање видови фондови и сосови со соодветни јадења	<ul style="list-style-type: none">– Угостителско послужување– Готварство
2. СУПИ, ЧОРБИ И ПОТАЖИ	18	<ul style="list-style-type: none">– идентификува супи, чорби и потажи– разликува прехранбени продукти за подготовка на супи, чорби, потажи– приготвува додатоци за супа и конзома– приготвува видови супи, чорби и потажи– применува начин на чување и користење на неупотребената храна– сервира супи, чорби и потажи	<ul style="list-style-type: none">– подготвување видови супи, чорби и потажи– применување во практика начини на подготовка на додатоци за супи и конзома	<ul style="list-style-type: none">– Угостителско послужување– Готварство

3. ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА	18	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува продукти за подготовка на ладни предјадења - приготвува различни видови ладни предјадења - применува начин на чување и користење на неупотребената храна - сервира и декорира ладни предјадења во соодветен инвентар 	<ul style="list-style-type: none"> - користење техники при подготовка на ладни предјадења - изработување декорации кои се користат при подготовка на ладни предјадења. 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство
4. БИФЕ	12	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува видови бифе - применува начин на користење и подготовка на намирниците за бифе - подготвува ладно/топло бифе - применува начин на чување и користење на неупотребената храна - декорира ладно/топло бифе 	<ul style="list-style-type: none"> - применува во практика начин на приготвување ладно/топло бифе - изработува декорации за ладно/топло бифе 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство
5. СИРЕЊА	6	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува видови сирења - применува техники на сечење и сервирање на видовите сирења - применува начин на чување и користење на неупотребената храна 	<ul style="list-style-type: none"> - користи техники на сечење и сервирање на видовите сирења 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство
6. ЈАДЕЊА ОД ЈАЈЦА	6	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува видови јадења од јајца - применува техники на подготовка на јадењата од јајца - сервира јадења од јајца 	<ul style="list-style-type: none"> - користење техники на подготовка и сервирање на видовите јадења од јајца 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство

		<ul style="list-style-type: none"> - декорира јадења од јајца 		
7. ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА	18	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува топли предјадења - применува начин на подготовка на топли предјадења според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка - сервира топли предјадења во соодветен инвентар 	<ul style="list-style-type: none"> - користење техники за подготовка на топли предјадења 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Практична настава
8. ВАРИВА И ГАРНИРИ	18	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува видови варива и гарнири - применува начин на подготовка на варива и гарнири - сервира варива и гарнири 	<ul style="list-style-type: none"> - користење техники за подготовка на видови варива и гарнири 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство
9. СОСТАВУВАЊЕ ЛИСТА НА ЈАДЕЊА, МЕНИ, КАРТА НА ПИЈАЛАЦИ И ВИНСКА КАРТА	12	<ul style="list-style-type: none"> - применува правила за составување на листата на јадења, мени, винска карта и карта на пијалаци; - разликува листи на јадења, мени, винска карта и карта на пијалаци; - разликува групи на јадења од листата на јадења и нивниот редослед; - комбинира групи на јадења според нивниот редослед; 	<ul style="list-style-type: none"> - составување листи на јадења и менија - креирање сопствено мени според потребите - изготвување винска карта и карта на пијалаци 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство
10. АНИМАЦИЈА И АКТИВНА ПРОДАЖБА	18	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрира пречекување на гостите, поздравување и сместување; - сместува гости и избира маса по негова желба; - познава работа со 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирање на пречекување и сместување на гостите - прилагодување на соодветното место за сместување на гостите 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство

		<ul style="list-style-type: none"> резервации; - владее со основи на бонтон и негова примена; - понуди, претстави и опише поединечна понуда; - воспоставува контакт и комуникација со гостинот; - разговара со гостинот за изборот на јадење и пијалаци (давање сугестии). 	<ul style="list-style-type: none"> - сугерирање при избор на јадења и пијалаци на гостинот. 	
11. СЕРВИРАЊЕ И ПОСЛУЖУВАЊЕ НА СИЛНИ АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ, ВИНА, ПИВО	24	<ul style="list-style-type: none"> - разликува разни видови аперитиви, дигестиви, вина и пиво; - укажува кога се користат аперитивните и дигестивните пијалаци, вина и пиво; - демонстрира начини на послужување аперитивни и дигестивни пијалаци, вина и пиво; - применува постапки за правилно чување и складирање на аперитивните и дигестивните пијалаци, вина и пиво; - применува нормативи при послужување на аперитивните и дигестивните пијалаци, вина и пиво; 	<ul style="list-style-type: none"> - послужување силни алкохолни пијалаци - издвојување и понудување вино - демонстрирање на послужување вино - послужување пиво со примена на нормативи - демонстрирање на постапките фрапирање, шамбрирање и декантирање 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство

12. ПРИГОТВУВАЊЕ И СЕРВИРАЊЕ РАЗНИ ВИДОВИ КАФЕ	12	<ul style="list-style-type: none"> - разликува разни видови кафе; - послужува кафе без алкохол и кафе со алкохол; - разликува топли пијалаци и ладни пијалаци со кафе; - применува начини на подготвување кафе и послужување кафе. 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирање на приготвување и послужување разни видови кафе. 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство
13. НАЧИНИ НА ПОСЛУЖУВАЊЕ	18	<ul style="list-style-type: none"> - применува во практиката послужување на гостите по утврдени стандарди на послужување; - применува послужување гости според бонтон правила; - идентификува различни начини на послужување; - применува различни начини на послужување. 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирање на послужување на различни начини (француски, руски, англиски, американски, самопослужување на гостите, послужување во чинија). 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство
14. РЕСТОРАНСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ	24	<ul style="list-style-type: none"> - применува во практика послужување на разни видови јадење (ладно предјадење, супи, чорби и потажи, топло предјадење, риби и ракови, јадења по порачка, готвени јадења, печења, според листата на јадења; - применува во практика кое јадења во какви чинии се послужува. 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирање на послужување разни видови јадења – по групи. 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Готварство

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **практична настава**, 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 наставниот предмет **практична настава**, како редовен предмет, се реализира преку практична настава во кабинет-училница и соодветни угостителски објекти. Најмалку 1/3 од вкупниот фонд на часови за практичната настава задолжително треба да бидат реализирани во реални работни процеси во соодветни угостителски објекти/кујни и простории за послужување. 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.

Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **практична настава** и наставните предмети хигиена, култура на однесување, економија на туризмот, информатика, основи на угостителството и туризмот, угостителско послужување и готварство, 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 послужување и готварство, 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 и тоа усно, преку вежби и 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 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 **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** се реализира во соодветни кабинети-кујни/сали за послужувње, опремени 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: јуни 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. Спиро Спасески, член, наставник, СУГС „Лазар Танев“ - Скопје
4. Миле Пешевски, член, наставник, СУГС „Лазар Танев“ - Скопје
5. Дејан Трајковиќ, 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 *практична настава* 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. 12-13034/1
Скопје

Mr. Abdilaqim Ademi