

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 **угостителско послужување** 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

# ***УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ***

III година

***УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА***

***Угостителски техничар***



Скопје, 2015 година

## **1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ**

**1.1. Назив на наставниот предмет:** УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ

**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 **угостителско послужување**, ученикот стекнува знаења и се оспособува да:

- објаснува видови листи на јадења и мени;
- познава карактеристики за составување на листата на јадења и менито;
- опишува начин на послужување на аперативни, дигестивни пијалаци, вино и пиво;
- разликува различни видови менија и листа на јадења;
- објаснува стручни начини на послужување;
- познава критериуми за ресторанско послужување;
- интерпретира различни култури, навики на пиење и јадења;
- опишува видови кафе и начини на нивно послужување;
- развива принципи за одржлив развој во туризмот;
- развива работни навики и позитивни ставови кон угостителското послужување.

## 3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За постигнување на зацртаните цели во наставната програма по **угостителско послужување** потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, економија на туризмот, туристичка географија, основи на угостителството и туризмот, храна и пијалаци, готварство 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
<b>1. ЛИСТА НА ЈАДЕЊА, КАРАКТЕРИСТИКИ, ВИДОВИ</b>	<b>20</b>	<p><i>Ученикот да:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разликува листи на јадења;</li> <li>- препознава групи на јадења од листата на јадења и нивниот редослед;</li> <li>- познава правила за составување на листата на јадења;</li> <li>- составува листа на јадења;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подредување групи на јадења од листата на јадења и нивниот редослед;</li> <li>- објаснување на правилата за составување листа на јадења;</li> <li>- комбинирање на видови храна при креирање листа на јадења;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готварство</li> <li>- Практична настава</li> </ul>
<b>2. МЕНИ, ВИДОВИ И СОСТАВУВАЊЕ</b>	<b>16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликува разни видови менија;</li> <li>- познава правила при составување мени;</li> <li>- креира разни видови менија;</li> <li>- идентификува неправилности по пат на споредување од праксата</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применување правила при составување мени;</li> <li>- објаснување на разни видови менија;</li> <li>- опишување што треба да се состои во менито и негови карактеристики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готварство</li> <li>- Практична настава</li> </ul>
<b>3. АПЕРИТИВИ</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува видови аперитиви;</li> <li>- укажува кога се користат аперитивни пијалаци;</li> <li>- разликува начини на послужување на аперитивни пијалаци;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување за разни видови аперитви;</li> <li>- применување на техники и нормативи при послужување аперитиви.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- познава постапки за правилно чување и складирање на аперитивните пијалоци;</li> <li>- познава нормативи при послужување аперитивни пијалаци;</li> </ul>		
<b>4. ДИЖЕСТИВИ</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува видови дигестиви;</li> <li>- разликува начини на послужување на дигестивни пијалаци;</li> <li>- познава постапки за правилно чување и складирање дигестивни пијалаци;</li> <li>- познава нормативи при послужување дигестивни пијалаци;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на разни видови дигестиви;</li> <li>- демонстрирање на послужување на разни видови дигестиви</li> <li>- применување на норматив при послужување дигестиви.</li> </ul>	- Практична настава.
<b>5. ПИВО</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува видови пиво;</li> <li>- познава постапки за правилно чување и складирање на пиво;</li> <li>- разликува постапки за правилно послужување пиво;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликување на разни видови пива;</li> <li>- објаснување и демонстрирање на постапки за правилно послужување пиво.</li> </ul>	- Практична настава.
<b>6. ВИНО</b>	<b>24</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува за видови вина и вински региони;</li> <li>- познава комбинирање на виното (природни, специјални, ароматизирани) со соодветното јадење;</li> <li>- разликува начини на послужување на разни видови вина;</li> <li>- познава постапки за правилно чување и складирање вино;</li> <li>- определува нормативи при послужување вино;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликување на разни видови вина и вински региони;</li> <li>- објаснување на постапки за правилно послужување вино</li> <li>- објаснување и демонстрирање на фрапирање, шамбрирање и декантирање на вино.</li> </ul>	- Практична настава.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува за фрапирање, шамбрирање и декантирање на вино;</li> <li>- проценува кое вино на која температура се послужува.</li> </ul>		
<b>7. ПОСЛУЖУВАЊЕ КАФЕ</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува разни видови кафе;</li> <li>- опишува топли и ладни пијалаци со кафе;</li> <li>- познава начини на подготовка на кафе;</li> <li>- споредува разни видови кафе;</li> <li>- објаснува како се послужува кафе во угостителските објекти</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување за потеклото и историјатот на кафето</li> <li>- разликување на видови и начини на подготовка и послужување на кафето.</li> </ul>	- Практична настава.
<b>8. НАЧИНИ НА ПОСЛУЖУВАЊЕ</b>	<b>20</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува послужување на гостите по утврдени стандарди на послужување;</li> <li>- објаснува послужување на гостите според бонтон правила;</li> <li>- разликува послужување на разни видови јадења според листата на јадења;</li> <li>- објаснува кои јадења во какви чинии се послужуваат;</li> <li>- објаснува начини на послужување (француски, руски, англиски, американски, самопослужување на гостите, послужување во чинија).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување за послужување по ала-карт и утврдено мени;</li> <li>- демонстрирање и објаснување за начините на послужување.</li> </ul>	- Практична настава.
<b>9. АНИМАЦИЈА НА ГОСТИТЕ И АКТИВНА ПРОДАЖБА</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува за пречекување, поздравување, сместување и избирање маса по желба на гостинот;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опишување постапки за пречекување, поздравување, сместување и избор на</li> </ul>	- Практична настава.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- толкува работа со резервации;</li> <li>- познава основи на бонтон и негова примена;</li> <li>- опишува комуникација со гостинот во однос на изборот на јадење и пијалаци (давање сугестии).</li> </ul>	<p>маса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување и демонстрирање за комуникација со гостинот во однос на избор на јадење и пијалаци (давање сугестии).</li> </ul>	
<b>10. КУЛТУРОЛОШКИ НАВИКИ НА ЈАДЕЊЕ И НА ПИЕЊЕ КАЈ ДРУГИТЕ НАРОДИ</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува специфични културолошки навики при консумирањето на јадењата и пијалаци кои се карактеристични за одредени земји;</li> <li>- препознава различни културолошки навики;</li> <li>- споредува културолошки навики во одредени земји.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување за културолошките навики при консумирање на јадења и пијалаци за одредени земји;</li> </ul>	- Практична настава

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

Согласно со целите на наставната програма по **угостителско послужување**, 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 **угостителско послужување** се реализира преку стручно-теоретска настава во кабинет/сала за послужување - 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 угостителски објекти, како и конкретни демонстрации. Покрај предавања, се изведуваат вежби, односно практични операции и работни задачи. За поуспешно стекнување 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 послужување/сали за послужување. 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 **угостителско послужување** и основи на угостителството и туризмот, хигиена, готварство, 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 послужување, 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 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 **угостителско послужување** 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 **угостителско послужување** 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 *угостителско послужување* 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. Спиро Спасески, 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 НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Наставна програма по *угостителско послужување* 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. 12-13039/1  
Скопје

Mr. Abdilaqim Ademi