

МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

НАСТАВНА ПРОГРАМА

ОСНОВИ НА УГОСТИТЕЛСТВОТО И ТУРИЗМОТ

I година

УГОСТИТЕЛСКО ТУРИСТИЧКА СТРУКА

хотелско - туристички техничар



Скопје, 2005 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИОНИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: *основи на угостителството и туризмот*

1.2. Образовен профил и струка на која припаѓа наставниот предмет

1.2.1. Образовен профил: хотелско-туристички техничар

1.2.2. Струка: угостителско туристичка

1.3. Диференцијација на наставниот предмет

1.3.1. Заедничко стручен предмет

1.4. Година на изучување на наставниот предмет

1.4.1. Прва година

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 предмет

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

Ученикот кој успешно ќе ја совлада наставната програма по предметот **основи на угостителството и туризмот** стекнува знаења и и умеања за угостителството, хотелиетството и туризмот како терцијали стопански дејности, општа поставеност на угостителските и туристичките претпријатија, подрачјата на нивно работење (хотелиерство, готварство, послужување, агециско работење). Овие знаења, умеања и способности ќе придонесат за полесно совладување на содржините од потесното стручно образование, за негово стручно самообразование и образование на повисоко стручно ниво.

Поосебните цели на овој наставен предмет произлегуваат од општата цел а се однесува на неговиот придонес за развој на личноста на ученикот, а тоа се:

- да стекне знаење за значењето, задачите и функциите на угостителството и туризмот, нивно настанување, развој и поделба на услугите и прометот;
- да го сфати карактерот на овие стопански гранки како услужни дејности и нивната маѓусебна поврзаност;
- да стекне основни знаења за угостителските и туристичките претпријатија и да го сфати нивното подрачје на работа и функции;
- да стекне знаења за да може да прави разлики за работењето на одделни угостителски и хотелски објекти како за нивната локација, големина и категоризација;
- да стекне знаења за туристичките услуги кои ги пружаат туристичките агенции и да го сфати нивниот рецептивен карактер;
- да се формира кај ученикот основна претстава за работните места во угостителството и туризмот како дејност
- да ги врши основните работни задачи од подрачјето на готварството на ниво на подготвувач на намирници;
- да ги врши основните работни задачи од подрачјето на угостителското послужување на ниво на помошник сервир;
- да стекне знаења за работа во просториите за прием и сместување во хотелите;
- да стекне основни знаења и умеања за работењето во туристичките агенции;
- да стекне знаења и умеања во однос на заштита при работа;
- да се формираат позитивни ставови и љубов кон угостителското, туристичкото работење и да стекне корисни работни навики.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

Заради полесно совладување на содржините од предметот основи на угостителството и туризмот, потребно е учениците да поседуваат одредени предзнаења од областа на мајчиниот јазик и странски јазик (заради општа комуникација со странките), како и предзнаења од биологија и хемија (кои ќе послужат за полесно совладување на содржините за прехранбени продукти), од туристичка географија хигиена (заради содржините од областа на заштита при работа), од историјата на Македонија (за сфаќање на нашето културно и историско наследство).

4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Бр. на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу тематските целини и меѓу предметите
1.УГОСТИТЕЛСТВОТО И ТУРИЗМОТ КАКО СПЕЦИФИЧНИ СТОПАНСКИ ТЕРЦИЈАЛНИ ДЕЈНОСТИ	7	Ученикот: - стекне основни знаења за стопанската дејност и ги сфати нејзините развојни фази и видови; - да направи разлика помеѓу одделни стопански дејности; - да стекне знаења за угостителството и туризмот како стопански дејности; - да ги сфати меѓусебните врски меѓу овие дејности.	- преку усно излагање и разговор се објаснува за стопански дејности, нејзините развојни фази и видови - се истакнува разликата помеѓу оделни стопански дејности нивното значење; - преку слики и дијафилмови се вршат демонстрации на позначајни угостителски и туристички објекти	- туристичка географија (од прва година);

<p>2. УГОСТИТЕЛСКИ И ТУРИСТИЧКИ ПРЕТПРИЈАТИЈА</p>	<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - да се стекне општи знаење за претпријатијата и посебно да оформи претстава за угостителството и туризмот; - да ја сфати нивната врска и меѓусебна зависност. 	<ul style="list-style-type: none"> - преку усно излагање учениците се запознаваат со поимот претпријатие, а посебно со угостителските и туристички претпријатија; -се оформува општа претстава за работењето на овие претпријатија; - се вршат демонстрации на слики,рекламен материјал на разни угостителско туристички претпријатија; - се обавуваат симулации на практични вежби; - се организираат посети на разни угостителски и туристички претпријатија и се обавуваат вежби; - учениците се поттикнуваат на самостојно и креативно учење. 	<ul style="list-style-type: none"> - туристичка географија (од прва година);
<p>3. УГОСТИТЕЛСКО-ХОТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ</p>	<p>25</p>	<ul style="list-style-type: none"> - да стекне општ поим за угостителски објекти; - да стекне знаења за угостителските објекти за сместување, исхрана и пијалок и за разонода; - да ја сфати нивната специфична функција и да прави разлика помеѓу одделни видови на објекти; - да стекне основни знаења за 	<ul style="list-style-type: none"> - учениците се запознаваат со одделни видови угостителски објекти; - се укажува на основните нивни функции; - се објаснуваат и при тоа се вршат демонстрации и симулации на различни локации и видови 	<ul style="list-style-type: none"> - основи на угостителството и туризмот (претходни содржини) - туристичка географија (прва година).

		<p>нивната локација, за видовите и да ги сфати економските и неоекономските фактори при одредување на нивната локација и категоризација.</p>	<p>угостителски и хотелски објекти; - се организира посета на вакви објекти.</p>	
<p>4.УГОСТИТЕЛСКО РАБОТЕЊЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГОТВАРСТВО • УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ 	87	<ul style="list-style-type: none"> - да се информира за готварството и да го сфати значењето на правилната исхрана за здравјето на човекот; - да се запознае со кујната и нејзините како простории за приготвување храна - да се запознае со кујнскиот инвентар и да стекне вештини за ракување со него; - да стекне знаења за растителните прехранбени продукти и да стекне вештини за нивна обработка и приготвување; - да стекне знаења за животински прехранбени продукти и да стекне вештини за нивна обработка и приготвување; - да се стекне со знаења за листата на јадења и нејзино составување; - практично да се оспособи за изготвување на едноставни готварски производи (варива, гарнири и салати); - да оформи правилен став и љубов кон готварското работење и да 	<ul style="list-style-type: none"> - учениците се информираат за готварството како и за влијанието на правилната исхрана на здравјето на човекот; - се демонстрира работа со кујнскиот инвентар и сепкажуваат кујнските простории; - се објаснува за растителните прехранбени продукти и продуктите од животинско потекло како се обработуваат, подготвуваат и чуваат; - се демонстрираат и практично обработуваат едноставни готварски производи; - преку практични вежби се оспособуваат учениците истите да ги приготвуваат; - се внимава на примената на заштитне мерки при работа. 	<ul style="list-style-type: none"> - биологија (основно образование) - хемија (основно образование) - хигиена (прва година) - физика (основно образование)

		<p>стекне хигиенски навики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - да го сфати значењето, задачите и улогата на послужувањето во угостителството; - да стекне основни знаења за видовите на угостителско послужување и да може истите да ги објасни; - да стекне знаења за просториите за послужување и умеене за движење и однесување; - да стекне знаења за разните видови пијалаци, да знае да ги објасни нивните својства и карактеристики; - да стекне вештини за нивно послужување; - да стекне знаења за ресторанско послужување и практично да се оспособи за вршење на едноставни практични операции и задачи во послужувањето; - да стекне правилен однос и љубов кон угостителското послужување и коректен и културен однос кон гостите; - да стекне хигиенски и работни навики. 	<ul style="list-style-type: none"> - се истакнува значењето и улогата на послужувањето во угостителството; - се објаснуваат видовите на угостителското послужување и практично се демонстрираат; - се објаснува за видовите на пијалаци и практично се покажува како тие се послужуваат; - се демонстрираат поедноставни работни задачи од угостителското послужување и практично се вежбаат; - се внимава на однесувањето на во ресторанското работење и при тоа се демонстрира; - се укажува на потребата од зачувување на хигиената и точноста во работењето 	<ul style="list-style-type: none"> - хигиена (прва година) - мајчин јазик со литература и комуникации (прва година) - култура на однесување (прва година) - странски јазик (прва година)
5.ТУРИСТИЧКИ АГЕНЦИИ	15	<ul style="list-style-type: none"> - да стекне со знаења за туристичките агенции; - да знае да прави разлика помеѓу 	<ul style="list-style-type: none"> - преку усно излагање учениците се запознаваат со поимот за туристички 	<ul style="list-style-type: none"> - туристичка географија (прва година)

		<p>разните видови на агенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - да ги сфати оделните функции на туристичките агенции (информативно-советодавна, посредничка, организаторска и други функции); - да го сфати значењето на рецептивниот и иницијативниот карактер на работење и нивните специфичности; - да стекне основни знаења за инструментите за работа (возни билети, ваучер, туристички или патнички чек, кредитна картичка) 	<p>агенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - се истакнуваат различните видови на овие туристички претпријатија и се укажува на нивните специфики; - се објаснуваат функциите, се прави поделба и споредба помеѓу нив; - се објаснува рецептивниот и иницијативниот карактер и се прави споредба; - се објаснуваат и се демонстрираат разните инструменти за работа - се организира посета на вакви објекти. 	<p>- основи на угостителството и туризмот (пртходни содржини)</p>
--	--	---	--	---

4.2. Наставни методи и активности на учење

Основни наставни форми што можат да се користат во наставата по основи на угостителството и туризмот, покрај фронталната форма (истовремена работа со сите ученици), потребно е почеста примена на други наставни облици како што се работа со ученици во групи, парови и индивидуално. Последните три наставни форми, треба да се преферираат при изведувањето на вежбите и посетите на разни типови на угостителски објекти. Притоа, примената на сите форми на настава треба да се реализира комбинирано и соодветно на карактерот на програмските содржини.

Предметот основи на угостителството и туризмот, покрај теоретскиот карактер има апликативно, односно практично значење. Поради тоа, при реализацијата на неговите содржини, постојат можности од примена на разновидни наставни методи, поточно користење на сите оние кои се засновани на набљудување, на пример методот на покажување, (демонстрирање), симулирање на случаи, потоа разни методи засновани на живиот збор како што се монолошките (опис, раскажување), дијалошките (разговор, дискусии), работа со пишан материјал, како и оние методи што претставуваат непосредна практична активност на учениците (практична работа, кабинетски вежби). Најчесто наставните методи се применуваат комбинирани што ќе обезбеди поефикасно и порационално стекнување на нови знаења, умеења и навии кај учениците и поуспешно повторување и утврдување на содржините.

Успешната примена на наставните форми и методи, во наставниот процес овозможува учениците активно да се вклучат и да учествуваат, поточно да слушаат, прибележуваат, да го повторуваат градивото да вежбаат одделни практични операции и задачи и други активности, да ги откриваат законитостите, проверуваат, да ги применуваат стекнатите знаења, умеења и навии, да изработуваат реферати, домашни задачи, да дискутираат, опишуваат, раскажуваат и самостојно да се образуваат.

Во рамките на својата раководна улога, наставникот во наставниот процес врши најразлични непосредни активности: го планира, организира и реализира наставниот процес, притоа преку усно излагање, објаснување, демонстрирање, опишување, врши проверување и оценување на знаењата и умеењата на учениците, организира вежби и посети на угостителски објекти и на тој начин ги остварува општите и посебните цели на предметот основи на угостителството и туризмот. Во овој контекст, тој го поттикнува когнитивното, психомоторното и психосоцијалното однесување кај учениците.

4.3. Организација и реализација на наставата по предметот

Наставата по предметот основи на угостителството и туризмот, треба да се реализира преку настава во: училници, училишни работилници (рецепции) кабинети. Покрај предавања се изведуваат вежби, односно практични операции и работни задачи. Со цел за поуспешно стекнување на знаења и умеења, 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, послужување, информатика и агенциско/хотелско работење. Притоа, потребно е реализирање на наставата во блок часови за вежби на ученици во групи, парови и индивидуално.

4.4. Наставни средства и помагала

Предметот основи на угостителството и туризмот, покрај теоретскиот аспект, повеќе има практично значење кое се остварува преку реализацијата на одделни вежби, демонстрации, практични операции и работни задачи. Затоа при реализацијата на наставниот процес, потребно е користење на разновидни наставни средства и помагала, компјутерска опрема и материјал; слики, цртежи, туристички пропаганден материјал, филмови, дијафилмови, телевизиски снимки, апарати, прибор, графоскоп, штампан материјал (учебници, прирачници, дневници, весници, туристички пропаганден материјал странски списанија), прехранбени производи матерјали, прибор за послужување и сл.

5. ОЦЕНУВАЊЕ НА ПОСТИГНУВАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Следењето и оценувањето на постигнувањата на учениците по предметот основи на угостителството и туризмот треба да се врши плански, систематски и континуирано во текот на учебната година. Тоа се остварува во соработка со сите учесници во воспитно-образовниот процес. Преку најразновидни форми и постапки: усни проверки, писмени задачи, тестови, проверки на домашни задачи, проверки и оценување на практичните способности на учениците (при вршењето на вежбите и практичните задачи), преку изготвување на реферати и писмени извештаи, концепти и сл.

Во текот на учебната година, учениците се оценуваат најмалку со по две оценки во прво и второ полугодие, а се утврдуваат полугодишни и годишни оценки.

6. КАДРОВСКИ И МАТЕРИЈАЛНИ ПРЕДУСЛОВИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЈА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

6.1. Основни карактеристики на наставниците

Наставникот по наставниот предмет основи на угостителството и туризмот, треба да поседува лични, професионални и педагошки карактеристики: да е физички и психички здрав, да е комуникативен и отворен за соработка, да поседува високи етички вредности, да го знае македонскиот јазик, да има соодветно стручно образование, да ја сака наставничката професија и да е добар организатор, креативен и способен за иновации во наставната технологија, при тоа служејќи се со компјутерска техника и постојано да се самообразува во струката и во педагошката област.

6.2. Стандард за наставен кадар

Завршени студии по:

- угостителство и туризам, и се стекне со педагошка, психолошка и методска подготовка и положен стручен испит.

6.3. Стандард на простор за наставниот предмет

Соодветно на карактерот на програмските содржини и целите што треба да се постигнат преку овој предмет, потребно е наставата да се реализира во посебни училишни кабинети за готварство, послужување, странски јазици, агенциско и хотелско работење со сите придружни елементи согласно Нормативот за угостителска и туристичка струка.

7. ДАТУМ НА ИЗРАБОТКА И НОСИТЕЛИ НА ИЗРАБОТКАТА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

7.1. Датум на изработка: мај 1999 година.

7.2. Датум на превземање: Јуни 2005 година

7.2. Состав на работната група:

1.	Киро Петров	раководител	Биро за развој на образованието	Скопје	советник
2.	Фидан Трпчевски	член	Факултет за туризам и угостителство	Скопје	професор
3.	Ристо Мегленов	член	ДСУТУ „Лазар Танев,,	Скопје	Наставник по стручни предмети
4.	Спиро Спасески	член	ДСУТУ „Лазар Танев,,	Скопје	Наставник по стручни предмети
5.	Небојша Вукониќ	член	ДСУТУ „Лазар Танев,,	Скопје	Наставник по стручни предмети

8. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Датум на започнување: 1. 09. 2005 година

9. ОДОБРУВАЊЕ НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Наставната програма по предметот *основи на угостителството и туризмот*, ја одобри министерот за образование и наука со решение бр. _____ од _____ година.