

МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

НАСТАВНА ПРОГРАМА

ХОТЕЛСКО РАБОТЕЊЕ

III година

- ИЗБОРНА -

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Хотелско-туристички техничар



Скопје, 2007 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИОНИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: ХОТЕЛСКО РАБОТЕЊЕ

1.2. Образовен профил и струка

1.2.1. Образовен профил: хотелско-туристички техничар

1.2.2. Струка: угостителско-туристичка

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: 2 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 72 часа

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1. Изборен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

По совладувањето на наставната програма по предметот **хотелско работење** како избран предмет ученикот стекнува знаења и се оспособува:

- да ја сфаќа поврзаноста на хотелиерството со угостителството;
- да го објаснува хотелското работење како услужна угостителска дејност;
- да ги разликува работните места во просториите за послужување во различните угостителски објекти за сместување и нивните карактеристики;
- да го опишува хотелот како угостителски објект за сместување, исхрана и разонода на гостите, неговата опрема и уреди;
- да ги објаснува задачите и функциите на услужниот персонал во хотелот;
- да ја познава заштитата при работата;
- да развие работни навики и позитивни ставови кон хотелското работење;
- да се вклучува во тимска работа.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За совладување на содржините од предметот **хотелско работење** потребно е учениците да поседуваат претходни знаења од областа на основи на угостителството и туризмот, туристичка географија, хигиена, хотелско работење, агенциско работење и култура на однесување од I и II година.

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. УГОСТИТЕЛСКОТО ПОСЛУЖУВАЊЕ ВО СМЕСТУВАЧКИТЕ ОБЈЕКТИ	18	<i>Ученикот:</i> <ul style="list-style-type: none">- да ја сфаќа улогата на угостителското послужување во хотелските капацитети;- да го објаснува стручното, економичното и културното послужување;- да ги познава различните системи на работа во угостителското послужување;- да разликува реонски, ревирен и бригаден организациски систем на работа;- да ги истакнува предностите и недостатоците на различните системи на работа.	<ul style="list-style-type: none">- Објаснување на поимот угостителско послужување во хотелското работење;- истакнување на неговото значење за развојот на угостителството;- демонстрирање на слики и проспекти на различни угостителски објекти;- објаснување за различните видови системи за работа во светот;- демонстрирање на примери на реонски, ревирен и бригаден организациски систем на работа;- организирање посети на сместувачки капацитети.	<ul style="list-style-type: none">- Агенциско работење- Практична настава

2. РАБОТНИ МЕСТА ВО ХОТЕЛСКИТЕ ПРОСТОРИИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ НА ГОСТИТЕ	18	<ul style="list-style-type: none"> - Да ги разликува работните места во просториите за исхрана, пијалак и разонода; - да го објаснува етажното послужување и послужувањето во конферинциските сали; - да ги објаснува работните задачи на вработените во хотелските простории за послужување; - да ги познава карактеристиките и особините на вработените во хотелските простории за послужување; - да ја сфаќа потребата за ангажирање на квалификуван работен кадар во хотелските простории за послужување. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување на различни работни места во просториите за послужување во угостителски објекти и нивните карактеристики; - демонстрирање слики, филмови, проспекти, каталози на разни видови угостителски објекти за сместување; - организирање посета на угостителски објекти за сместување. 	<ul style="list-style-type: none"> - Хотелско работење - Практична настава - Агенциско работење
3. ОПРЕМА И УРЕДИ ВО ХОТЕЛСКИТЕ ПРОСТОРИИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ	20	<ul style="list-style-type: none"> - Да ги опишува карактеристиките на опремата и уредите на инвентарот во хотелските простории за послужување; - да ги познава различните видови опрема, уреди и инвентар: мебел, платно, порцелански, ситен, стаклен и метален инвентар; - да демонстрира ракувње со целовкупната опрема и инвентар во хотелските простории за послужување. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување за функцијата на опремата и уредите во хотелските простории за послужување; - демонстрирање на слики, филмови на разни хотелски простории за послужување; - организирање посети на познати хотели; - развивање хигиенски работни навики. 	<ul style="list-style-type: none"> - Хотелско работење - Практична настава

4. ОПРЕМА И ИНВЕНТАР ВО КУЈНСКИОТ БЛОК ВО ХОТЕЛОТ	16	<ul style="list-style-type: none"> - Да ги опишува карактеристиките на опремата и инвентарот во кујната; - да ја препознава опремата за ладна и топла кујна, слаткарница, опремата за прирачен магацин, опремата за чување и складирање артикли и опремата за одржување на инвентарот; - да го објаснува начинот на ракување со целокупната опрема; - да демонстрира ракување со целокупната опрема и инвентар во кујнскиот блок во хотелот. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување за функцијата на опремата и уредите во кујнскиот блок во хотелот; - демонстрирање на слики, филмови на кујнскиот блок во разни хотели; - организирање посети на познати хотели; - развивање хигиенски работни навики. 	<ul style="list-style-type: none"> - Хотелско работење - Практична настава
--	-----------	--	--	--

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно целите на наставната програма по **хотелско работење** како избран предмет, наставникот применува основни наставни методи кои на ученикот му даваат можност да биде активен учесник во наставата преку неговите активности во училиштето и вон училиштето. Овие наставни методи подразбираат примена на наставните форми за работа: работа во групи, во парови, тандем или индивидуално.

Во текот на наставата наставникот ги презема следните активности: објаснува, демонстрира, опишува, споредува, анализира, дискутира, ги ангажира учениците со изработка на проекти на тема од **хотелско работење**, организира вежби и посети на угостителски објекти, ја следи работата на ученикот, го мотивира ученикот, го води ученикот и др.

Во текот на наставата по предметот, активноста на ученикот се состои во дискутирање, прибележување, набљудување, споредување, демонстрирање, изработка на проектни задачи, изработување домашни задачи, илустрирање и друго.

4.3. Организација и реализација на наставата

Воспитно - образовната работа по наставниот предмет **хотелско работење** како избран предмет се реализира преку стручно-теоретска настава во кабинет-училница соодветно опремена, сала за послужување и кујна. 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, вежби, повторување, утврдување, правење проекти на дадена тема, гледање на видеофилмови и ЦД, организирање работилници со содржини од хотелско работење. При организацијата и реализацијата на наставата по овој предмет треба да се остварат одредени посети во соодветните угостителски објекти, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите по: хотелско работење, послужување, готварство и слаткарство. Притоа, потребно е реализирање на наставата во блок-часови за вежби на учениците во групи, парови и индивидуално. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **хотелско работење со практична настава, агенциско работење и бизнис** неминовно ја наметнува потребата од тимска работа меѓу наставниците кои ги реализираат овие програми.

4.4. Наставни средства и помагала

За поефикасно постигнување на целите се користи: графоскоп, компјутери, Интернет, телевизор, видеоленти, слики, цртежи, проспекти, туристички пропаганден материјал, стручни списанија и други наставни средства и помагала предвидени според нормативот за простор, опрема и наставни средства за образовниот прифил хотелско-туристички техничар.

За поуспешно совладување на целите на предметот ученикот користи соодветна литература, и тоа: учебници и учебни помагала, наставни материјали подготвени од страна на наставникот, Интернет, стручни списанија и слично.

5. ОЦЕНУВАЊЕ НА ПОСТИГАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Оценувањето на постигањата на учениците се врши преку следење и вреднување на знаењата, вештините и умеењата.

Континуирано во текот на целата учебна година, усно, писмено преку тестови на знаења или други форми, кои се користат по обработката на секоја наставна единица. 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 **хотелско работење** како избран предмет 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

Завршени студии по:

- **угостителство и туризам;**

со здобиена педагошка-психолошка и методска подготовка и положен стручен испит.

6.3. Стандард за простор

Наставата по наставниот предмет **хотелско работење** како избран предмет се реализира во кабинет-училница, опремена според нормативот за простор и опрема за образовниот профил хотелско-туристички техничар.

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

7.1. Датум на изработка: мај 2007 година

7.2. Состав на работната група:

1. Чедомир Димовски, раководител, СУГ - Скопје „Лазар Танев”
2. д-р Наум Мариноски, професор на Факултетот за туризам и угостителство - Охрид
3. Ристо Мегленов, наставник, СУГ - Скопје „Лазар Танев”
4. Спирос Спасески, наставник, СУГ - Скопје „Лазар Танев”
5. Бојанчо Ристовски, менаџер, ПЦ Хотел “Водно” (АД Македонија турист) - Скопје

8. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Датум на започнување: 1.09.2007 година

9. ОДОБРУВАЊЕ НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Наставната програма по **хотелско работење** како избран предмет ја одобри министерот за образование и наука со решение број 11-4631/6 од 21.06.2007 година.