

МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

НАСТАВНА ПРОГРАМА

ХОТЕЛСКО РАБОТЕЊЕ

IV година

- ИЗБОРНА -

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Хотелско-туристички техничар



Скопје, 2008 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. Четврта

1.5. Број на часови на наставниот предмет

1.5.1. Број на часови неделно: 2 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 66 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 улогата на картите за избор на услуги во угостителството;
- да ги разликува картите за избор на услуги во угостителството и нивните карактеристики;
- да ги објаснува начините на послужување како главна услужна угостителска дејност;
- да ги разликува видовите оброци во угостителското работење и нивната намена;
- да ја користи стручната терминологија и изрази во послужувањето и готварството;
- да ги споредува свечените приеми во угостителството според нивната намена и карактеристиките;
- да ја познава организацијата на работа на различните свечени приеми во угостителството;
- да развие работни навики и позитивни ставови кон хотелското работење;
- да се вклучува во тимска работа;
- да ја познава заштитата при работата.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За совладување на содржините од предметот **хотелско работење** како избран предмет, потребно е учениците да поседуваат претходни знаења од областа на основи на угостителството и туризмот, хигиена, хотелско работење, агенциско работење и култура на однесување од I, II и III 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. КАРТИ ЗА ИЗБОР НА УГОСТИТЕЛСКИ УСЛУГИ ВО СМЕСТУВАЧКИТЕ ОБЈЕКТИ	18	<p><i>Ученикот:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - да ја сфаќа улогата на листата на јадења како дел од угостителското послужување во хотелските капацитети; - да ги разликува видовите на листи на јадења; - да го објаснува менито како утврден редослед на јадења за одреден оброк (ручек и/или вечера); - да ја познава винската карта и нејзината намена во угостителското послужување; - да разликува ценовник на пијалаци од барска карта; - да дизајнира карти за избор на угостителски услуги во сместувачките капацитети. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување на поимот листа на јадења и нејзината улога во угостителското послужување, особено во хотелското работење; - истакнување на значењето на менито како карта за избор на услуги во угостителството и туризмот; - демонстрирање на различни видови листи на јадења и менија; - објаснување за винска карта, карта на пијалаци и барска карта; - демонстрирање на различни видови карти за избор на услугите во угостителството. 	<ul style="list-style-type: none"> - Агенциско работење - Практична настава

2. РЕСТОРАНСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ - НАЧИНИ	12	<ul style="list-style-type: none"> - Да го сфаќа виенскиот начин на послужување; - да го објаснува францускиот начин на послужување; - да ги разликува варијантите при англискиот начин на послужување; - да ги познава карактеристиките на рускиот начин на послужување; - да го објаснува ресторанското послужување по избор од листата на јадења - ала карт и по утврдено мени за одреден оброк; - да ја сфаќа потребата за ангажирање на квалификуван работен кадар во хотелските простории за послужување. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување на различните начини на послужување и нивните карактеристики; - демонстрирање на различните начини на послужување и нивната практична примена; - организирање посета на познати ресторани. 	<ul style="list-style-type: none"> - Хотелско работење - Практична настава
3. ОБРОЦИ ВО ХОТЕЛИЕРСТВОТО И НИВНАТА ПОДЕЛБА	6	<ul style="list-style-type: none"> - Да ги опишува карактеристиките на дневните оброци во хотелиерството; - да ги разликува главните дневни оброци (појадок, ручек, вечера) од споредните дневни оброци (предручек и ужина); - да ги објаснува прилагодените оброци во хотелиерството (доцна вечера, ручек во природа - пикник, сува патна храна); - да ги споредува оброците според нивната намена и 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување за дневните и прилагодените оброци во хотелските простории за послужување; - демонстрирање слики, филмови на разни оброци во угостителството; - развивање хигиенски работни навики. 	<ul style="list-style-type: none"> - Хотелско работење - Практична настава

		карактеристиките.		
4. СТРУЧНА ТЕРМИНОЛОГИЈА И ИЗРАЗИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО	4	<ul style="list-style-type: none"> - Да ги познава стручните изрази во угостителското послужување; - да ги именува стручните изрази во готварството; - да ја применува стручната терминологија во комуникацијата. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување за стручната терминологија и изразите во послужувањето; - објаснување за стручната терминологија и изразите во готварството; - демонстрирање на реални ситуации при користење на стручна терминологија во угостителството. 	<ul style="list-style-type: none"> - Хотелско работење - Практична настава
5. СВЕЧЕНИ ПРИЕМИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО - ОРГАНИЗАЦИЈА НА РАБОТАТА	26	<ul style="list-style-type: none"> - Да ја познава намената на свечените приеми во угостителството; - да разликува банкет од банкет од протокол како свечен прием; - да ја објаснува организацијата на работата на коктел партија; - да ја опишува чајанката како посебен вид на свечен прием; - да го организира ладното бифе како свечен прием во угостителството; - да го објаснува ловечкиот банкет како специфичен свечен прием. 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување за различните видови на свечени приеми во угостителството, нивната намена и карактеристиките; - демонстрирање на системите за организацијата на работата на различните видови на свечени приеми во угостителството; - презентирање на слики, филмови на различни 	

			видови свечени приеми во угостителството.	
--	--	--	--	--

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-а, 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: март 2008 година

7.2. Состав на работната група:

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

8. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Датум на започнување: 1.09.2008 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 - 4721/15 од 20. 06. 2008 година.