

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 2 и член 22 став 2 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 и 41/14) и член 7 алинеја 5 од Законот за стручно образование и обука („Службен весник на Република Македонија” број 71/06, 117/08, 148/09, 17/11, 24/13, 137/13 и 41/14), министерот за образование и наука донесе наставна програма по **национална гастрономија** за **III година**, угостителско-туристичка струка, образовен профил угостителски техничар за рурален туризам за учениците во средното стручно четиригодишно образование.

МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА

НАСТАВНА ПРОГРАМА

НАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА

III година

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Угостителски техничар за рурален туризам



Скопје, 2014 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: НАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА

1.2. Образовен профил, струка и времетраење на образованието

1.2.1. Образовен профил: угостителски техничар за рурален туризам

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: 2 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 72 часа

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1. Задолжителен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

По совладувањето на наставната програма по предметот **национална гастрономија** ученикот стекнува знаења и се оспособува да:

- објаснува поим за храна во националната гастрономија;
- објаснува преработка, чување и конзервирање на намирниците;
- истакнува специфични намирници во националната гастрономија;
- опишува простории, опрема и инвентар за работа во кујна;
- познава хигиенско-технички и заштитни мерки и средства при работа;
- ја разликува работната облека и важноста за личната хигиена и нејзиното одржување во работниот простор;
- анализира средства за понуда (дневна понуда, мени, листа на јадења);
- објаснува техники на приготвување и послужување на различни видови супи, чорби, топли предјадења, салати, компоти и јадења од млечни производи;
- развива принципи за одржлив развој во туризмот;
- развива интерес за тимска работа.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За постигнување на зацртаните цели во наставната програма по **национална гастрономија** потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, основи на угостителството и туризмот, организација на услуги од сместување и послужување и практична настава од II и III година.

4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Број на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу предметите
1. ПОИМ ЗА ХРАНА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	4	Ученикот да: <ul style="list-style-type: none">– го дефинира поимот храна во националната гастрономија;– разликува органско од индустриско производство на храна;– истакнува специфични намирници во националната гастрономија;– објаснува преработка, чување и конзервирање на намирниците	<ul style="list-style-type: none">– објаснување за поимот храна во националната гастрономија (органско и индустриско производство);– презентирање намирници, нивна преработка, чување и конзервирање	<ul style="list-style-type: none">– Практична настава
2. ТЕХНОЛОГИЈА НА РАБОТЕЊЕТО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	4	<ul style="list-style-type: none">– ја истакнува важноста на работната облека на персоналот во кујната;– препознава исправност на опремата и на инвентарот;– објаснува хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа;– ја истакнува важноста на правилата и прописите за заштита при работа;– ја сфаќа важноста на личната хигиена и хигиената на работниот простор – ХАССП.– разликува хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа;– ја препознава опремата во кујната;	<ul style="list-style-type: none">– Објаснување на важноста на личната и работната хигиена;– претставување на начинот на организирање хигиенско-технички и заштитни мерки;– демонстрирање	<ul style="list-style-type: none">– Практична настава

		<ul style="list-style-type: none"> - ги познава различните видови инвентар; - објаснува за опремата и за инвентарот според нејзината намена; - разликува видови инвентар според дадена намена; - толкува стручна терминологија 	<p>различни видови хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснување на опремата и инвентарот според дадената намена 	
3. КЛАСИФИКАЦИЈА НА ЈАДЕЊАТА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	4	<ul style="list-style-type: none"> - дефинира мени и листа на јадења - составува според дадени правила, дневно мени и листа на јадења - објаснува за пијалаците (алкохолни и безалкохолни), топлите напивки и јадењата кои ги приготвува 	<ul style="list-style-type: none"> - Објаснување за улогата и важноста на менито и листата на јадења - Опишување на карактеристиките на јадењата и пијалаците кои ги приготвува 	- Практична настава
4. СУПИ И ЧОРБИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	16	<ul style="list-style-type: none"> - препознава намирници за подготвување супи и чорби во националната гастрономија - објаснува технолошки постапки за приготвување супи и чорби во националната гастрономија - разликува различни видови супи и чорби во националната гастрономија 	- објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување супи и чорби	- Практична настава
5. ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	16	<ul style="list-style-type: none"> - препознава намирници за подготвување топли предјадења во националната гастрономија - објаснува технолошки постапки за приготвување топли предјадења во 	- објаснување на намирниците и технолошката постапка за	- Практична настава

		<p>националната гастрономија</p> <ul style="list-style-type: none"> - разликува различни видови топли предјадења во националната гастрономија 	<p>приготвување топли предјадења во националната гастрономија</p>	
6. ЗЕЛЕНЧУК И ОВОШЈЕ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	12	<ul style="list-style-type: none"> - разликува различни видови зеленчук и овошје - објаснува примена на зеленчукот во приготвување салата - споредува различни видови салати - објаснува примена на овошјето во приготвување компоти - споредува различни видови компоти - објаснува технолошки постапки за приготвување салати и компоти во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување салати и компоти во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - Практична настава
7. МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	16	<ul style="list-style-type: none"> - разликува различни видови млечни производи - објаснува примена на млечните производи во националната гастрономија - споредува различни видови млечни производи - објаснува технолошки постапки за приготвување јадења од млечни производи во националната гастрономија - познава правила за сервирање различни видови сирења 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на технолошката постапка за приготвување јадења од млечни производи во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - Практична настава

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **национална гастрономија** 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.

Во текот на наставата, наставникот ги презема следните активности: објаснува, демонстрира, опишува, споредува, анализира, дискутира, поставува прашања, 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, читање и пишување, изработка на проектни задачи, правење постери на дадена тема, изработување домашни задачи, илустрирање и друго.

4.3. Организација и реализација на наставата

Воспитно-образовната работа по наставниот предмет **национална гастрономија** се реализира преку стручно-теоретска настава во кабинет-училница. 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 проектни задачи од дадена тема, гледање цедеа, посети на објекти од областа на руралниот туризам, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставната програма по **национална гастрономија** и другите наставни предмети, 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: компјутери, телевизор, ЛЦД проектор, цедеа, каталози, слики, проспекти, стручни списанија и други наставни средства и помагала предвидени според Нормативот за простор, опрема и наставни средства за образовниот профил угостителски техничар за рурален туризам.

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, стручни списанија и сл.

5. ОЦЕНУВАЊЕ НА ПОСТИГНУВАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Оценувањето на постигнувањата на учениците се врши преку следење и вреднување на знаењата и умеенјата континуирано во текот на целата учебна година, усно и писмено преку тестови на знаења, вежби 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 **национална гастрономија** 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 **национална гастрономија** ја реализираат кадри со завршени студии по:

- угостителство и туризам;

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

6.3. Стандард за простор

Наставата по наставниот предмет **национална гастрономија** се реализира во кабинет-училница, опремена според Нормативот за простор и опрема за образовниот профил угостителски техничар за рурален туризам.

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

7.1. Датум на изработка: мај 2014 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, Факултет за туризам и бизнис логистика - Штип
3. д-р Небојша Вуковиќ, наставник, СУГ - Скопје „Лазар Танев”
4. Дејан Трајковиќ, менаџер, угостителски објект „Боб-Ден” - Скопје

8. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

Датум на започнување: 1.9.2014 година

Одобрил:

Zeqir Zeqiri, директор

9. ПОТПИС И ДАТУМ НА ДОНЕСУВАЊЕ НА НАСТАВНА ПРОГРАМА

Наставна програма по *национална гастрономија* за *III година* угостителско-туристичка струка – образовен профил угостителски техничар за рурален туризам за учениците во средното стручно образование, на предлог на Центарот за стручно образование и обука ја донесе

,

на ден, _____
Скопје

Министер,

Mr. Abdilqim Ademi