

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** како избран предмет од 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

- ИЗБОРНА -

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. Изборен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

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

- објаснува поим за храна во националната гастрономија во Република Македонија;
- објаснува преработка, чување и конзервирање на намирниците во Република Македонија;
- истакнува специфични намирници во националната гастрономија;
- објаснува техники на приготвување и послужување на различни видови пијалаци, напитки, супи, чорби и топли предјадења;
- 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** како изборен предмет, 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. НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА	6	<i>Ученикот да:</i> <ul style="list-style-type: none">– дефинира поим храна во националната гастрономија во Република Македонија;– разликува органско од индустриско производство на храна во Република Македонија;– истакнува специфични намирници во националната гастрономија во Република Македонија;– објаснува преработка, чување и конзервирање на намирниците во Република Македонија;	<ul style="list-style-type: none">– објаснување на поимот храна во националната гастрономија (органско и индустриско производство);– презентирање на намирниците во Република Македонија, нивна преработка, чување и конзервирање	<ul style="list-style-type: none">– Практична настава
2. СТАНДАРДИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	12	<ul style="list-style-type: none">– разликува норми во националната гастрономија– познава стандарди за производство на органска храна– споредува национални и меѓународни стандарди за производство на органска храна	<ul style="list-style-type: none">– Објаснување на нормите и стандардите во националната гастрономија	<ul style="list-style-type: none">– Практична настава
3. ПИЈАЛАЦИ И НАПИТОЦИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	14	<ul style="list-style-type: none">– познава намирници за подготвување пијалаци и напитки во националната гастрономија– објаснува технолошки постапки за приготвување пијалаци и напитки во националната гастрономија	<ul style="list-style-type: none">– објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување	<ul style="list-style-type: none">– Практична настава

		<ul style="list-style-type: none"> - разликува различни видови пијалаци и напитки во националната гастрономија - истакнува специфики во приготвувањето на пијалаци и напитки во националната гастрономија 	пијалаци и напитки	
4. СУПИ И ЧОРБИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	20	<ul style="list-style-type: none"> - препознава намирници за подготвување супи и чорби во националната гастрономија во различни региони - објаснува технолошки постапки за приготвување супи и чорби во националната гастрономија во различни региони - разликува различни видови супи и чорби во националната гастрономија во различни региони 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување супи и чорби 	<ul style="list-style-type: none"> - Практична настава
5. ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	20	<ul style="list-style-type: none"> - препознава намирници за подготвување топли предјадења во националната гастрономија во различни региони - објаснува технолошки постапки за приготвување топли предјадења во националната гастрономија во различни региони - разликува различни видови топли предјадења во националната гастрономија во различни региони 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на намирниците и технолошката постапка за приготвување топли предјадења 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** како избран предмет, 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, прилежување, 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** како избран предмет 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 на 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 умењата 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** како избран предмет 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: јуни 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** како избран предмет од 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. Abdilaqim Ademi