

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 **практична настава 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

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

III година

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Угостителски техничар за рурален туризам



Скопје, 2014 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: ПРАКТИЧНА НАСТАВА

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. Практична обука

1.4. Година на изучување на наставниот предмет

1.4.1. втора

1.5. Број на часови на наставниот предмет

1.5.1. Број на часови неделно: 5 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 180 часа

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1. задолжителен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

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

- идентификува храна во националната гастрономија;
- преработува, чува и конзервира намирници;
- користи специфични намирници во националната гастрономија;
- применува во практиката опрема и инвентар за работа во кујна;
- спроведува хигиенско-технички и заштитни мерки и средства при работа;
- користи работна облека и лична хигиена и хигиена во работниот простор ХАССП;
- составува средства за понуда (дневна понуда, мени, листа на јадења);
- користи техники на приготвување и сервирање 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 **практична настава** како задолжителен предмет потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, основи на угостителството и туризмот и организација на услуги на сместување и послужување од I и II година.

4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Број на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу предметите
1. ОСНОВИ НА РАБОТА ВО КУЈНА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	20	<i>Ученикот:</i> <ul style="list-style-type: none"> - идентификува храна во националната гастрономија; - преработува, чува и конзервира намирници од растително и од животинско потекло - приготвува зимница; 	<ul style="list-style-type: none"> - применување во практика прием, преработка, чување и конзервирање намирници - демонстрирање технолошки постапки за конзервирање 	- Национална гастрономија
2. ТЕХНОЛОГИЈА НА РАБОТЕЊЕТО ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	10	<ul style="list-style-type: none"> - применува работна облека - препознава исправност на опремата и инвентарот; - користи хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа; - применува правила и прописи за заштита при работа; - одржува лична хигиена и хигиена на работниот простор – ХАССП; - разликува хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа; - користи инвентар во кујната; 	<ul style="list-style-type: none"> - презентирање работна облека - објаснување за хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа - дискутирање за одржување на личната хигиена и хигиената на работниот простор – ХАССП - објаснување стручна терминологија во готварството - демонстрирање опрема и инвентар според дадена намена во готварството 	- Национална гастрономија

		<ul style="list-style-type: none"> - идентификува и класифицира инвентар во кујната; - користи инвентар според дадена намена; - применува во практика правилно одржување на исправноста и хигиената на инвентарот и опремата; - користи стручна терминологија; 		
3. КЛАСИФИКАЦИЈА НА ЈАДЕЊАТА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	10	<ul style="list-style-type: none"> - составува дневно мени и листа на јадења според дадени правила - организира работа во кујна според листата на јадења и мени - нуди видови национални/регионални јадења од сопствено производство 	<ul style="list-style-type: none"> - составување според дадени правила дневно мени и карта на пијалаци - применување основни правила за нудење видови национални/регионални јадења од сопствено производство - презентирање начини на организација во кујна 	<ul style="list-style-type: none"> - Национална гастрономија
4. СУПИ И ЧОРБИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	40	<ul style="list-style-type: none"> - користи намирници за подготвување супи и чорби во националната гастрономија - применува технолошки постапки за приготвување супи и чорби во националната гастрономија - сервира различни видови супи и чорби во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - презентирање на намирници за подготвување супи и чорби во националната гастрономија - демонстрирање технолошки постапки за приготвување супи и чорби и нивно сервирање во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - Национална гастрономија

5. ТОПЛИ ПРЕДЈАДЕЊА ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	40	<ul style="list-style-type: none"> - користи намирници за подготвување топли предјадења во националната гастрономија - применува технолошки постапки за приготвување топли предјадења во националната гастрономија - сервира различни видови топли предјадења во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - презентирање на намирници за подготвување топли предјадења во националната гастрономија - демонстрирање технолошки постапки за приготвување топли предјадења и нивно сервирање во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - Национална гастрономија
6. ЗЕЛЕНЧУК И ОВОШЈЕ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	30	<ul style="list-style-type: none"> - користи намирници за подготвување салати и компоти во националната гастрономија - применува технолошки постапки за приготвување салати и компоти во националната гастрономија - сервира различни видови салати и компоти во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - презентирање намирници за подготвување салати и компоти во националната гастрономија - демонстрирање технолошки постапки за приготвување салати и компоти и нивно сервирање во националната гастрономија 	<ul style="list-style-type: none"> - Национална гастрономија
7. МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ ВО НАЦИОНАЛНАТА ГАСТРОНОМИЈА	30	<ul style="list-style-type: none"> - користи намирници за подготвување јадења од млечни производи во националната гастрономија - применува технолошки постапки за приготвување јадења од млечни производи во 	<ul style="list-style-type: none"> - презентирање на намирници за подготвување јадења од млечни производи во националната гастрономија - демонстрирање технолошки постапки за приготвување јадења од 	<ul style="list-style-type: none"> - Национална гастрономија

		националната гастрономија – сервира различни видови јадења од млечни производи во националната гастрономија	млечни производи и нивно сервирање во националната гастрономија	
--	--	---	--	--

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **практична настава** како редовен 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, прибележување, набљудување, споредување, демонстрирање, читање и пишување, изработка на проектни задачи, правење постери на дадена тема, изработување домашни задачи, илустрирање, практична изведба и друго.

4.3. Организација и реализација на наставата

Воспитно-образовната работа по наставниот предмет **практична настава** како редовен предмет се реализира преку практична настава во кабинет-училница и соодветни објекти за рурален туризам. Најмалку 1/3 од вкупниот фонд на часови за практичната настава треба да бидат реализирани во реални работни процеси во соодветни објекти од областа на руралниот туризам. 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, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите и соодветни објекти од областа на руралниот туризам. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **практична настава** и наставните предмети хигиена, култура

на однесување, основи на угостителството и туризмот и организација на услуги на сместување и послужување, 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, практични демонстрации или други форми како изготвување реферати и 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 **практична настава** 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 **практична настава** ја реализираат кадри со завршени студии по:

-услугителство и туризам;

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

6.3. Стандард за простор

Наставата по наставниот предмет **практична настава** како редовен 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, професор, 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 **практична настава** 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