

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 **готварство** за **II година**, угостителско-туристичка струка, образовен профил угостителски техничар за учениците во средното стручно четиригодишно образование.

**МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА  
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА**

**НАСТАВНА ПРОГРАМА**

# ***ГОТВАРСТВО***

**II година**

***Угостителски техничар***



**Скопје, 2014 година**

## **1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ**

**1.1. Назив на наставниот предмет:** ГОТВАРСТВО

**1.2. Образовен профил, струка и времетраење на образованието**

**1.2.1. Образовен профил:** угостителски техничар

**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.** втора

**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 **готварство**, ученикот стекнува знаења и се оспособува да:

- објаснува поим за кујна;
- разликува карактеристики на различните видови кујни;
- опишува работа на различните видови кујни;
- објаснува карактеристики на одделенија во кујната;
- опишува инвентар и опрема во кујната;
- сфаќа значење на секое работно место;
- разликува карактеристики на листата на јадења и мени-карта;
- објаснува карактеристики на ХАЦЦП;
- користи стручна терминологија во готварството;
- пополнува административна документација;
- објаснува карактеристики на теоријата на јадења;
- разликува производи од растително и животинско потекло;
- објаснува начини на подготовка на салати;
- истакнува карактеристики на видови зачини и средства за згуснување според потеклото на намирниците;
- развива принципи за одржлив развој во туризмот.

## 3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За постигнување на зацртаните цели во наставната програма по **готварство** како задолжителен предмет потребно е ученикот да поседува знаења од наставните предмети: хигиена, култура на однесување, економија на туризмот, информатика, основи на угостителството и туризмот, храна и пијалаци и угостителско 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
<b>1. ВОВЕД ВО КУЈНА</b>	<b>4</b>	<b>Ученикот да:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- објаснува поим за кујна</li><li>- објаснува влијание и значење на готварството</li><li>- познава основни карактеристики на готварството</li><li>- разликува карактеристики на различните активности во кујната</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- објаснување на поимот за кујна</li><li>- демонстрирање различни активности во кујната</li><li>- објаснување начини на работа во кујните</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Хигиена I год.</li><li>- Храна и пијалаци II год.</li><li>- Практична настава II год.</li></ul>
<b>2. ВИДОВИ КУЈНА</b>	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разликува карактеристики на различните видови кујни</li><li>- опишува работа на различните видови кујни</li><li>- познава начин на организирање во различни видови кујни</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- објаснување на начинот на работа на кујните</li><li>- опишување начин за организирање на работата во кујните од различен вид</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Хигиена I год.</li><li>- Храна и пијалаци II год.</li><li>- Практична настава II год.</li></ul>
<b>3. КУЈНСКИ ОДДЕЛЕНИЈА</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- истакнува значење и поделба на кујнски одделенија во кујната</li><li>- објаснува карактеристики на секое одделение</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- објаснување потреба од поделба на кујните на кујнски одделенија</li><li>- изработување и презентирање организациски шеми</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Хигиена I год.</li><li>- Храна и пијалаци II год.</li><li>- Практична настава II год.</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- определува одговорности на работните одделенија</li> <li>- познава работење на одделенијата во кујната</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентирање начин на работа на секое одделение посебно</li> </ul>	
<b>4. КУЈНСКА ОПРЕМА И ИНВЕНТАР</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опишува инвентар и опрема во кујната</li> <li>- познава инвентар во секое одделение</li> <li>- анализира посебни видови опрема</li> <li>- истакнува критериуми за инсталирање посебна опрема и инвентар</li> <li>- составува листа на потребен инвентар и опрема</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опишување карактеристики на опремата и инвентарот</li> <li>- истакнување и презентирање опрема и инвентар</li> <li>- презентирање критериуми за употреба на инвентар и опрема</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>
<b>5. ПЕРСОНАЛ ВО КУЈНАТА</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- истакнува потреба од поделба на работни места</li> <li>- идентификува посебни работни места во кујната</li> <li>- сфаќа значење на секое работно место</li> <li>- истакнува значење на организација за работа</li> <li>- познава систематизација на работни места во кујна</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опишување карактеристики на персоналот во кујната</li> <li>- истакнување и презентирање на обврските на персоналот</li> <li>- презентирање критериуми за систематизација на работните места</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>
<b>6. ЛИСТА НА ЈАДЕЊА И МЕНИ- КАРТА</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликува карактеристики на листата на јадења и мени-карта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на основните карактеристики за составување листа на јадења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- познава различни видови листи на јадења и мени-карти</li> <li>- составува самостојно листа на јадења и мени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- истакнување на правилата за составување на листата на јадења и мени-карти</li> <li>- презентирање новите трендови во листи на јадења и мени-картите</li> <li>- презентирање примери за мени и листа на јадења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- настава II год.</li> <li>- Основи на угостителството и туризмот I год.</li> </ul>
<b>7. ХИГИЕНА, БЕЗБЕДНОСТ И НЕСРЕЌА ПРИ РАБОТА</b>	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сфаќа значење на хигиената при работа</li> <li>- објаснува карактеристики на HACCP</li> <li>- истакнува одговорности на персоналот за примена на хигиенските правила</li> <li>- познава правила за лична и работна хигиена</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување основни карактеристики на HACCP</li> <li>- објаснување на основните карактеристики за безбедност при работа</li> <li>- истакнување правила за одржување на лична и работна хигиена</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>
<b>8. ТЕРМИНОЛОГИЈА ВО ГОТВАРСТВОТО</b>	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- истакнува значење на терминологијата во готварството</li> <li>- објаснува карактеристики од практична примена на терминологијата</li> <li>- разликува примена на термини при работа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на основните поими од терминологијата во кујна</li> <li>- истакнување на важноста од користење на терминологијата</li> <li>- демонстрирање примери на користење на терминологијата во угостителска пракса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>
<b>9. ВОДЕЊЕ НА КУЈНАТА</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познава организација на работа во кујна</li> <li>- истакнува значење на административниот дел во кујната</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување основни начини на водење на кујната</li> <li>- истакнување на правилата за магацинско работење</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува карактеристики на документацијата</li> <li>- познава работење со помош на документацијата и организацијата</li> <li>- познава набавка на намирници и на нивно административно водење</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентирање административни документи</li> <li>- демонстрирање примери за административно работење</li> </ul>	
<b>10. ТЕОРИЈА НА ЈАДЕЊА И КУЈНА</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разликува поделба на јадењата по групи</li> <li>- истакнува значење на карактеристиките на јадењата</li> <li>- објаснува предвремена подготовка на намирниците</li> <li>- истакнува начини на конзервирање на намирниците</li> <li>- презентира термичка обработка на намирниците</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на основните карактеристики на теоретските основи за јадењата во кујна</li> <li>- објаснување предвремена подготовка на намирници</li> <li>- истакнување начини на конзервирање на намирниците</li> <li>- презентирање термичка обработка на намирниците</li> <li>- презентирање примери за обликување на јадењата</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>
<b>11. ПРОИЗВОДИ КОИ СЕ КОРИСТАТ ВО КУЈНАТА</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опишува намирници од растително потекло во кујните (житни култури, зеленчук и овошје)</li> <li>- опишува намирници од животинско потекло во кујните (свинско, телешко, јунешко, овчо, јагнешко, пердувести)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на намирниците од растително и животинско потекло и нивна примена во кујната</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>



		<p>животни, дивеч, риби и ракови)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разликува производи од растително и животинско потекло</li> <li>- објаснува примена на производите од растително и животинско потекло во кујната</li> </ul>		
<b>12. САЛАТИ</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познава продукти за подготовка на салати</li> <li>- истакнува разлики помеѓу одделни видови салати</li> <li>- објаснува начин на подготовка на салати</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување за продуктите кои се користат за подготовка на салати</li> <li>- набројување карактеристики на видовите салати</li> <li>- истакнување техники при подготовка на видови салати</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>
<b>13. ЗАЧИНИ И СРЕДСТВА ЗА ЗГУСНУВАЊЕ</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познава продукти за подготовка на зачини и средства за згуснување</li> <li>- класификува зачини и средства за згуснување според потеклото на намирниците кои се користат при нивната подготовка</li> <li>- истакнува карактеристики на видови зачини и средства за згуснување според потеклото на намирниците</li> <li>- опишува начин на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- набројување продукти потребни за подготовка на зачини и средства за згуснување</li> <li>- објаснување на начините на подготовка на зачините и средствата за згуснување</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигиена I год.</li> <li>- Храна и пијалаци II год.</li> <li>- Практична настава II год.</li> </ul>

		подготовка на видовите зачини и средства за згуснување		
--	--	--	--	--

#### 4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **готварство**, 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 **готварство** 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 угостителски објекти, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **готварство** и основи на угостителството и туризмот, хигиена, угостителско послужување, храна и пијалаци, практична настава, 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 Норматив за простор, опрема и наставни средства за образовниот профил угостителски техничар.

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 ПОСТИГАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Оценувањето на постигањата 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 **готварство** 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 **готварство** 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 **готварство** се реализира во кабинет-училница, опремена според Норматив за простор и опрема за образовниот профил угостителски техничар.

## **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. Миле Пешевски, наставник, СУГС „Лазар Танев” - Скопје
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 *готварство* за *II година*, угостителско-туристичка струка – образовен профил угостителски техничар за учениците во средното стручно образование, на предлог на Центарот за стручно образование и обука ја донесе

Министер,

на ден, \_\_\_\_\_  
Скопје

\_\_\_\_\_  
Mr. Abdilqim Ademi