

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 **храна и пијалаци** 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

ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ

II година

УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА

Угостителски техничар



Скопје, 2014 година

1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на наставниот предмет: ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ

1.2. Образовен профил и струка

1.2.1. Образовен профил: угостителски 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.Втора

1.5. Број на часови на наставниот предмет

1.5.1. Број на часови неделно: 3 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 108 часа

1.6. Статус на наставниот предмет

1.6.1.Задолжителен

2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНИОТ ПРЕДМЕТ

По совладувањето на наставната програма по предметот **храна и пијалаци** како задолжителен предмет, ученикот стекнува познавања и се оспособува да:

- развива свест за значењето на исхраната и здравјето на човекот;
- дава пример за хранливи супстанции и нивна експлоатација во човековиот организам;
- идентификува хранливи продукти и нивно распознавање по вид и квалитет;
- објаснува хемиски состав на прехранбени продукти;
- разликува енергетска и биолошка вредност на храната;
- препознава знаци на расипување на храната;
- познава начини на складирање прехранбени продукти;
- разликува начини на конзервирање;
- толкува промени на прехранбени продукти при термичка обработка;
- запознава технолошки процеси за производство на прехранбени продукти;
- препознава додатоци за подобрување на својствата на прехранбените продукти;
- толкува барања пропишани со HACCP во делот на санитарно-техничките прописи;
- согледува разлика помеѓу биолошки значајни прехранбени продукти, алкохолни и безалкохолни пијалаци, како и средства за уживање;
- познава начини на манипулирање со храна и пијалаци на соодветен начин пред гости;
- разликува технолошки методи за производство на пијалаци и прехранбени продукти.

3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ПОЗНАВАЊА

За постигнување на зацртаните цели во наставната програма по **храна и пијалаци** како предмет, потребно е ученикот да поседува познавања од наставните предмети: хигиена и основи на угостителство и туризам.

4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Број на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу предметите
1. НАУКА ЗА ИСХРАНА	18	Ученикот да: <ul style="list-style-type: none">- дефинира поим за храна- објаснува методи за одредување квалитет, стандард, пакување, складирање и транспорт- препознава прехранбени продукти- објаснува структура и значење на хранливите супстанции- ја сфаќа улогата на хранливите супстанции во организмот- разликува енергетска вредност на прехранбените продукти според хемискиот состав- открива дневно енергетски потреби на човекот- ја сфаќа храната како гастрономска добрина- познава основни сетила за вкус и мирис	<ul style="list-style-type: none">- објаснување за поимите „храна“ и „исхрана“- презентирање прехранбени продукти- објаснување пресметка на енергетска вредност- прикажување шематски приказ од кој се согледува разликата помеѓу енергетската и биолошката вредност на храната- демонстрирање дневно енергетски потреби на човекот во зависност од разни фактори- објаснување за значењето на храната како гастрономска добрина- претставување на сетилата за вкус и мирис	<ul style="list-style-type: none">- Готварство II г.- Угостителско послужување II г.

2. НАЧИНИ НА КОНЗЕРВИРАЊЕ	4	<ul style="list-style-type: none"> - објаснува за методи на конзервирање - го сфаќа значењето на конзервирањето како мерка за запазување на хранливата вредност - опишува употреба на конзервирана храна - ја сфаќа улогата на конзервираната храна во однос на транспорт и скаладирање 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на методите на конзервирање - објаснување за значењето на конзервираната храна - демонстрира правилна употреба на конзервираната храна 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г
3. ЖИТАРКИ	7	<ul style="list-style-type: none"> - познава хемиски состав на житарките - разликува житарки по вид - го сфаќа значењето на житарките во правилната исхрана - објаснува за технологијата на пекарските производи 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на хемискиот состав на житарките - демонстрирање на видовите житарки - дефинирање на значењето на житарките во исхраната - објаснување на технологијата на преработка на житарки 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.
4. ЗЕЛЕНЧУК И ОВОШЈЕ	8	<ul style="list-style-type: none"> - ја истакнува улогата на зеленчукот во исхраната - објаснува за технолошката обработка на зеленчукот и овошјето - стекнува навики за употреба на овошјето во 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на хемискиот состав на овошјето и зеленчукот - дефинирање на значењето на зеленчукот и 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.

		<p>исхраната</p> <ul style="list-style-type: none"> - манипулира правилно со овошјето и зеленчукот 	<p>овошјето во исхраната</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснување на технологијата на преработка на овошје и зеленчук - презентирање табели со хемиски состав и хранлива вредност на разни видови овошје и зеленчук 	
5. МАТЕРИИ ЗА ЗАСЛАДУВАЊЕ	3	<ul style="list-style-type: none"> - познава хемиски состав на средства за сладење - разликува биолошка вредност помеѓу различните средства - опишува нивно влијание во човековиот организам - познава технолошки процес за добивање средства за сладење 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на хемискиот состав на средствата за засладување - презентирање процес на производство - укажување на разликата помеѓу природни и вештачки сладила 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.
6. ЗАЧИНИ	4	<ul style="list-style-type: none"> - Ја сфаќа улогата на зачините во готварството - препознава различни зачини - истакнува правилна употреба на зачините - опишува влијание на зачините во човековиот организам 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на значењето на зачините во готварството - презентира разни зачини - објаснување за карактеристиките на разните зачини и нивната примена 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.

7. ЈАЈЦА	2	<ul style="list-style-type: none"> - познава хемиски состав на јајцата - прави разлика помеѓу различните делови на јајцата 	<ul style="list-style-type: none"> - дефинирање на хемискиот состав на јајцата - презентирање градба на јајцата - укажување на биолошката вредност и улогата на јајцата во исхраната 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.
8. МЕСО	16	<ul style="list-style-type: none"> - ја сфаќа класификацијата според потеклото на месото - познава хемиски состав и градба на разните видови месо - го сфаќа процесот на добивање месо - воочува потреба од правилно чување и конзервирање - споредува биолошка вредност кај различните видови месо - разликува методи на конзервирање - идентификува разни месни производи според технологијата на производство 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на општите поими за месо - дефинирање на биолошката вредност на месото - демонстрирање шематски приказ и класификација на месото - објаснување на начинот на конзервирање и чување на месото - објаснување на промената кај месото при различна термичка обработка 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.
9. МЛЕКО	8	<ul style="list-style-type: none"> - познава каласификација според потеклото на млекото 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на хемискиот состав на млекото 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување

		<ul style="list-style-type: none"> - ја сфаќа биолошката вредност на млекото како резултат на познавање на хемискиот состав - познава млечни преработки - објаснува правилно складирање на млекото и млечните производи - ги сфаќа разните технолошки методи за добивање млечни преработки - класифицира сирење според потекло, количина на маснотии и на вода - објаснува технологија на производство на сирење 	<ul style="list-style-type: none"> - дефинирање на биолошкото значење на млекото во исхраната - демонстрирање различни млечни производи - објаснување за значењето на правилното манипулирање на млекото и млечните производи - презентирање на разни видови сирења - објаснување на технолошкиот процес на производство на сирење 	II г.
10. МАСНОТИИ	4	<ul style="list-style-type: none"> - препознава маснотии според потекло и агрегатна состојба - објаснува хемиски состав на маснотиите - познава технолошки постапки за добивање маснотии - го објаснува процесот на расипување на маснотиите - ја сфаќа примената на антиоксидансите за 	<ul style="list-style-type: none"> - презентирање суровини од кои се добиваат маснотиите - укажување на разликите помеѓу масти и масла - објаснување на процесите на производство на различните маснотии - истакнување на биолошкото значење 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.

		<p>запазување на здравствената исправност</p> <ul style="list-style-type: none"> - врши правилна градација на маснотиите според биолошката вредност 	<p>на маснотиите</p>	
11. АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ	2	<ul style="list-style-type: none"> - го сфаќа принципот на алкохолна ферментација и дестилација - ги препознава пијалациите според категоријата на која ѝ припаѓаат 	<ul style="list-style-type: none"> - дефинирање на процесите на алкохолна ферментација и дестилација - објаснување на класификацијата на пијалаци 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.
12. ВИНО	16	<ul style="list-style-type: none"> - Го сфаќа значењето на винарството кај нас и во светот - селектира региони по географска положба - идентификува сорти на грозје како суровина за производство на вино - сфаќа процес на винификација - класификува вина според потекло, боја, начин на винификација, количина на алкохол, количина на непровриен шеќер - толкува разлика помеѓу различни видови вина - познава техника на 	<ul style="list-style-type: none"> - прикажување вински региони во светот и кај нас - објаснување за значењето на енологијата - наведување на најзначајните вински сорти на лоза - опишување процес на винификација - презентирање вина од различни категории - објаснување начин на чување на виното - укажување на значењето на виното 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.

		<p>складирање</p> <ul style="list-style-type: none"> - препознава елементи на декларација - познава винарски визби во Македонија и нивниот асортиман 	<p>во различните менија</p> <ul style="list-style-type: none"> - објаснување за значењето на винскиот туризам во Македонија 	
13. ПИВО	4	<ul style="list-style-type: none"> - ги познава суровините и хемискиот состав на пивото - сфаќа процес на производство на пивото - познава правилно манипулирање и чување на пивото во различна амбалажа - препознава пиво според боја и количина на алкохол 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на процесот на производство на пивото - дефинирање на мерките за запазување на квалитетот на пивото при транспорт и складирање - презентирање различни видови пиво 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.
14. СИЛНИ АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ	7	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува суровини од кои се добиваат силните алкохолни пијалаци - познава технологија на производство на силни алкохолни пијалаци 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на технолошкиот процес на производство на разните силни алкохолни пијалаци - презентирање на суровините од кои се добиваат силни алкохолни пијалаци 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.
15. БЕЗАЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ И НАПИТОЦИ	5	<ul style="list-style-type: none"> - ја сфаќа поделбата на безалкохолните пијалаци според потеклото и 	<ul style="list-style-type: none"> - презентирање безалкохолни пијалаци 	<ul style="list-style-type: none"> - Готварство II г. - Угостителско послужување II г.

		<p>начинот на добивање</p> <ul style="list-style-type: none"> - ги складира безалкохолните пијалаци според нивните карактеристики - препознава дејство на напитки од типот на кафе, чај и какао 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на процесот на производство на безалкохолните пијалаци - објаснување на влијанието на безалкохолните пијалаци и топлите напитки во исхраната 	
--	--	---	---	--

4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **храна и пијалаци** како задолжителен 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 и друго.

4.3. Организација и реализација на наставата

Воспитно-образовната работа по наставниот предмет **храна и пијалаци** како задолжителен 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 проектни задачи од дадена тема, гледање цедеа, како и конкретни демонстрации и вежби во кабинетите. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **храна и пијалаци** и наставните предмети готварство и угостителско 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: графоскоп, 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 познавањата и умеењата, континуирано во текот на целата учебна година, усно и писмено преку тестови на познавања, вежби или други форми 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 **храна и пијалаци** како задолжителен 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

Наставата по предметот **храна и пијалаци** ја реализираат кадри со завршени студии по:

- **прехранбена технологија**
- **туризам и угостителство**

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

6.3. Стандард за простор

Наставата по наставниот предмет **храна и пијалаци** како задолжителен предмет, се реализира во кабинет-училница, опремена според Норматив за простор и опрема за образовниот профил угостителско-туристички 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 Центарот за стручно образование и обука - Скопје
2. д-р Васко Цуцулески, Факултет за туризам и угостителство - Охрид
3. дипл.инж. Василка Стефановска, 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 **храна и пијалаци** 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

на ден, _____
Скопје

Министер,

Mr. Abdilaqim Ademi