

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 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

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

II година

Угостителски техничар



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

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: 6 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 216 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:

- применува правила на стручно, економично и културно послужување;
- применува работна облека;
- спроведува хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа;
- употребува инвентар за послужување според дадена намена;
- презентира пијалаци (алкохолни и безалкохолни), топли напивки и јадења;
- прима, сместува и испраќа гости, користејќи бонтон;
- послужува разни безалкохолни пијалаци и топли напивки;
- идентификува кујнско работење и видови кујни;
- опишува карактеристики на секое одделение во кујната;
- селектира инвентар во кујната;
- спроведува упатство за користење опрема и инвентар;
- идентификува посебни работни места во кујната;
- применува должности на кујнскиот персонал;
- составува различни видови листи на јадења и мени-карти;
- применува средства и начини на одржување на хигиената при работењето;
- применува заштитна облека при работа во кујна;
- применува стручна терминологија при работа во кујна;
- користи техники на сечење зеленчук;
- применува методи на конзервирање, стерилизирање, пастеризирање, сушење зеленчук, овошје, месо и други продукти;
- применува термичка обработка на разни продукти;
- применува начини на обликување на јадењата;
- применува зачини и средства за згуснување во готварството.

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, информатика, основи на угостителството и туризмот.

4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Број на часови	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу предметите
1. ВОВЕД ВО УГОСТИТЕЛСКОТО ПОСЛУЖУВАЊЕ	6	Ученикот: <ul style="list-style-type: none">– применува правила на стручно, економично и културно послужување;– дискутира за работните места во ресторанот;– применува стандарди за работна облека;– споредува работни места;– дискутира за работни простории за послужување;– користи стручна терминологија во послужување.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрирање правила на стручно, економично и културно послужување– применување во практика стандарди за комплентирање на опрема (хангла, запалка, отворач)– објаснување стручна терминологија во послужување	<ul style="list-style-type: none">– Угостителско послужување
2. КОРИСТЕЊЕ ОПРЕМА И ИНВЕНТАР ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ	18	<ul style="list-style-type: none">– идентификува и класифицира инвентар: мебел, платно, ростфрај, стакло, порцелан, керамика, инвентар за на маса (menage);– користи инвентар според дадена намена;– применува во практика правилно одржување на исправноста и хигиената на инвентарот и опремата;– применува во практика начини на носење и сервирање на инвентарот на масата.	<ul style="list-style-type: none">– демонстрирање на инвентарот во просториите за послужување– презентирање видови инвентар: мебел, платно, ростфрај, стакло, порцелан, керамика, инвентар за на маса (menage)– изложување инвентар според дадена намена– демонстрирање за одржување на исправноста и хигиената на инвентарот и опремата и негова примена во практиката	<ul style="list-style-type: none">– Угостителско послужување

3. ПОДГОТОВКА НА ИНВЕНТАРОТ ЗА СЕРВИРАЊЕ (MISE EN PLACE), РАБОТА ВО ОФИС И РЕСТОРАНСКА САЛА	18	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрира подготовка на инвентар во офисот и ресторанот; - користи инвентар во ресторанската сала; - составува разни форми на маси; - применува основни правила за сервирање маси; - користи начини за носење и сервирање на инвентарот на масата; - подготвува инвентар во офис и ресторан; - сервира ресторанска и помошна маса; - применува принципи на работа пред и за време на послужувањето. 	<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 на пијалаци (алкохолни и безалкохолни), топлиите напивки и јадењата 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување
4. СИСТЕМИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ	18	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува системи за послужување; - дискутира за бригаден, реонски и ревирен систем; - применува системи за послужување 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за системи за послужување - демонстрирање на системи за послужување 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување
5. БОНТОН – ПРАВИЛНО ОДНЕСУВАЊЕ СО ГОСТИ	18	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрира култура на говор и однесување; - пречекува, сместува и испраќа гости; - применува основни правила при комуницирање со гости 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за правилна комуникација со гостите - анализирање на однесувањето со гостите во различни ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување
7. ПОСЛУЖУВАЊЕ НА БЕЗАЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ И НАПИВКИ	30	<ul style="list-style-type: none"> - дискутира за безалкохолни пијалаци и напивки; - приготвува и послужува безалкохолни пијалаци и напивки; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за начините на приготвување и послужување на безалкохолните пијалаци и напивки 	<ul style="list-style-type: none"> - Угостителско послужување - Храна и пијалаци

		<ul style="list-style-type: none"> - применува постапки за чување и одржување безалкохолни пијалаци и напивки; 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирање на приготвување и послужување на безалкохолни пијалаци и напивки 	
8. ВОВЕД ВО КУЈНА	6	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува кујнско работење и видови кујни; - применува основни карактеристики на готварството; - споредува различни видови кујни; - применува начини на работа во кујната; 	<ul style="list-style-type: none"> - опишување кујни и анализирање на кујнското работење - објаснување карактеристики на готварството - презентирање примери на кујни од различни видови објекти - објаснување начини на работа на кујните 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Основи на угостителството и туризмот - Готварство
9. ВИДОВИ КУЈНА И КУЈНСКИ ОДДЕЛЕНИЈА	6	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува значење и поделба на одделенијата во кујната; - опишува карактеристики на секое одделение во кујната; - истакнува работни процеси во кујнските одделенија; - црта шема на кујнски блок; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на значењето и поделбата на кујните - презентирање работни одделенија во кујната - изработување шема на кујнски блок 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Храна и пијалаци - Готварство
10. КУЈНСКА ОПРЕМА И ИНВЕНТАР	6	<ul style="list-style-type: none"> - познава инвентар во секое одделение; - анализира посебни видови опрема; - истакнува критериуми за инсталирање посебна опрема и инвентар; - составува листа на потребен инвентар и опрема; - употребува инвентар и опрема во кујната 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување карактеристики на опремата и инвентарот - истакнување и презентирање опрема и инвентар - презентирање критериуми за употреба на инвентар и опрема 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Основи на угостителството и туризмот - Готварство

11. ПЕРСОНАЛ ВО КУЈНАТА	6	<ul style="list-style-type: none"> - опишува потреба од поделба на работните места; - идентификува посебни работни места во кујната; - применува должности на кујнскиот персонал - почитува систематизација на работните места 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување поделба на работните места во кујната - презентирање систематизација на работните места - презентирање должности на кујнскиот персонал 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Основи на угостителството и туризмот - Готварство
12. ЛИСТА НА ЈАДЕЊА И МЕНИ-КАРТА	6	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува главни карактеристики на листа на јадења и мени-карта; - составува различни видови листи на јадења и мени-карти; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за основните карактеристики за составување листа на јадења и мени-карта - презентирање различни видови листи на јадења и мени 	<ul style="list-style-type: none"> - Храна и пијалаци - Готварство
13. ХИГИЕНА, БЕЗБЕДНОСТ И НЕСРЕЌА ПРИ РАБОТА	6	<ul style="list-style-type: none"> - опишува важност на хигиената при работа; - применува средства и начини на одржување на хигиената при работењето; - објаснува карактеристики и примена на НАССР; - идентификува заштитна облека, безбедност при работа; - применува заштитна облека при работа во кујна; - идентификува извори на несреќа при работа; - укажува помош при несреќа; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за важноста на хигиената при работа - презентирање примена на НАССР во угостителството - презентирање заштитна облека за безбедност при работа - опишување извори на несреќа при работа и начини на нивно спречување - демонстрирање начини на укажување помош при несреќа при работа во кујна 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Готварство
14.ТЕРМИНОЛОГИЈА ВО ГОТВАРСТВОТО	6	<ul style="list-style-type: none"> - применува терминологија при работа во кујна; - составува шема на готварски термини кои имаат примена при работење; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на терминологијата во кујна - презентирање шеми за готварски термини кои имаат примена при во готварството 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Храна и пијалаци - Готварство

15. ВОДЕЊЕ КУЈНА	6	<ul style="list-style-type: none"> - познава организација на работата во кујна - опишува карактеристики на документацијата; - работи со помош на документација во кујната; - учествува во организирање набавка на намирници и административно водење во кујната; - пресметува енергетска вредност на јадењата; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на организацијата на работата во кујна - истакнување на правилата за магацинско работење - презентирање на новите административни документи - презентирање на начините за пресметување на енергетската вредност на јадењата 	<ul style="list-style-type: none"> - Храна и пијалаци - Готварство
16. ТЕОРИЈА НА ЈАДЕЊА И КУЈНА	12	<ul style="list-style-type: none"> - користи техники на сечење зеленчук; - применува методи на конзервирање, стерилизирање, пастеризирање, сушење зеленчук, овошје, месо и други продукти; - применува термичка обработка на разни продукти; - применува начини на обликување на јадењата; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување на техниките на сечење зеленчук - демонстрирање методи на конзервирање, пастеризирање, стерилизирање, сушење зеленчук, овошје, месо и други продукти - демонстрирање начини за обликување на јадењата 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Храна и пијалаци - Готварство
17. ПРОИЗВОДИ КОИ СЕ КОРИСТАТ ВО КУЈНАТА	12	<ul style="list-style-type: none"> - применува намирници од растително потекло кои се користат во готварството (житни култури, зеленчук и овошје) - приготвува намирници од животинско потекло кои се користат во готварството (свинско, телешко, јунешко, овчо, јагнешко, пердувести животни, дивеч и месо од риби и ракови); - применува начини на чистење 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за намирниците од растително и животинско потекло кои се користат во кујните - презентирање намирници од растително и животинско потекло кои се користат во кујните - демонстрирање начини на чистење на намирниците од растително и животинско потекло - демонстрирање на техники 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Храна и пијалаци - Готварство

		<p>на намирници од растително потекло</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентификува видови и делови на месо - транжира месо и филира риба 	<p>за транжирање, филирање на различни видови месо и риба</p>	
18. САЛАТИ	24	<ul style="list-style-type: none"> - идентификува продукти за подготовка на салати - приготвува различни видови салати - идентификува разликите помеѓу поедини видови салати - анализира карактеристики на видови салати - применува начин на чување и користење на неупотребената храна - сервира и декорира салати 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за продуктите кои се користат за подготовка на салати - опишување на карактеристиките на видови салати - демонстрирање на разликите помеѓу видовите салати - покажување на техниките при подготовка на видови салати 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Храна и пијалаци - Готварство
19. ЗАЧИНИ И СРЕДСТВА ЗА ЗГУСНУВАЊЕ	12	<ul style="list-style-type: none"> - опишува зачини и средства за згуснување кои се користат во готварството; - применува зачини и средства за згуснување во готварството; 	<ul style="list-style-type: none"> - објаснување за зачини и средства за згуснување - демонстрирање примена на зачини и средства за згуснување во готварството 	<ul style="list-style-type: none"> - Хигиена - Храна и пијалаци - Готварство

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 угостителски објекти. Најмалку 1/3 од вкупниот фонд на часови за практичната настава задолжително треба да бидат реализирани во реални работни процеси во соодветни угостителски објекти/кујни. 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. Непосредната поврзаност на содржините помеѓу наставните програми по **практична настава** и наставните предмети хигиена, култура на однесување, економија на туризмот, информатика, основи на угостителството и туризмот, угостителско послужување и готварство, 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 умеењата континуирано во текот на целата учебна година усно, 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

-угостителство 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 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: јуни 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 Нако Ташков, Факултет за туризам и бизнис логистика - Штип
3. Спиро Спасески, наставник, СУГС - Скопје „Лазар Танев”
4. Миле Пешевски, наставник, СУГС - Скопје „Лазар Танев”
5. 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 **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. Abdilqim Ademi