

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 **угостителско послужување** 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

# ***УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ***

II година

***УГОСТИТЕЛСКО-ТУРИСТИЧКА СТРУКА***

***Угостителски техничар***



Скопје, 2014 година

## **1. ИДЕНТИФИКАЦИСКИ ПОДАТОЦИ**

**1.1. Назив на наставниот предмет:** УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ

**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 **угостителско послужување**, ученикот стекнува знаења и се оспособува да:

- ја сфаќа важноста на личната хигиена и нејзиното одржување во работниот простор;
- познава хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа;
- разликува работна облека;
- ги анализира работните места во просториите за послужување;
- идентификува видови инвентар и опрема според нејзината намена;
- објаснува подготовка на инвентарот за сервирање на ресторанска маса;
- споредува системи за послужување;
- развива чувство за коректен однос спрема гостите и помеѓу вработените во угостителскиот објект;
- објаснува прием, сместување и испраќање на гостинот користејќи бонтон;
- објаснува техники на приготвување и послужување на безалкохолните пијалаци;
- познава постапки за правилно одржување на безалкохолните пијалаци;
- развива интерес за понатамошно усовршување на избраното занимање;
- развива принципи за одржлив развој во туризмот.

## 3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За постигнување на зацртаните цели во наставната програма по **угостителско послужување** 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 практична настава од 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. ПОИМ ЗА УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕТО</b>	<b>10</b>	<p><i>Ученикот да:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- го дефинира поимот угостителско послужување;</li> <li>- споредува стручно, економично и културно послужување;</li> <li>- опишува простории за послужување;</li> <li>- ги објаснува работните места во просториите за послужување;</li> <li>- споредува работни места;</li> <li>- разликува работна облека на послужниот персонал;</li> <li>- толкува стручна терминологија;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- запознавање со поимот и улогата на послужувањето</li> <li>- објаснување за карактеристиките на економичното, стручното и културното послужување</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> <li>- Основи на угостителство и туризам</li> </ul>
<b>2. ХИГИЕНА И ЗАШТИТА ПРИ РАБОТА</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- препознава исправност и потреба од опремата и инвентарот;</li> <li>- објаснува хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа;</li> <li>- истакнува важност на правилата и прописите за заштита при работа;</li> <li>- ја сфаќа важноста на личната хигиена и хигиената на работниот простор – ХАССП;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на важноста на личната и работната хигиена;</li> <li>- претставување на начинот на организирање хигиенско-технички и заштитни мерки;</li> <li>- демонстрирање на различни видови</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> <li>- Хигиена</li> </ul>

			хигиенско-технички и заштитни мерки и средства за работа	
<b>3. ИНВЕНТАР И ОПРЕМА</b>	<b>16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ја препознава опремата во просториите за послужување;</li> <li>- ги познава различните видови инвентар;</li> <li>- опишува инвентар во просториите за послужување;</li> <li>- идентификува видови инвентар (мебел, платно, ростфрај, стакло, порцелан, инвентар за на маса (menage));</li> <li>- ја објаснува опремата спорд нејзината намена;</li> <li>- објаснува подготовка на инвентарот за послужување;</li> <li>- разликува видови инвентар според дадена намена;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на потребата од користење на опремата и инвентарот во послужувањето</li> <li>- презентирање на начинот на користење на опремата и инвентарот во послужувањето</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> <li>- Основи на угостителство и туризам</li> </ul>
<b>4. ПОДГОТОВКА НА ИНВЕНТАРОТ MISE EN PLACE – ЗА СЕРВИРАЊЕ РЕСТОРАНСКИ МАСИ</b>	<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснува подготовка на инвентарот во офисот и ресторанот;</li> <li>- набројува видови инвентар за ресторанската сала;</li> <li>- идентификува различни форми на маси;</li> <li>- познава основни правила за сервирање маси;</li> <li>- објаснува начини за носење и сервирање инвентар на масата;</li> <li>- објаснува подготовка на инвентарот за сервирање ресторанска маса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување за улогата и важноста на подготвителните работи во офис и салата за послужување</li> <li>- опишување на карактеристиките на носењето и сервирањето на ресторанските маси</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> </ul>
<b>5. СИСТЕМИ ЗА ПОСЛУЖУВАЊЕ</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познава системи за послужување;</li> <li>- разликува бригаден, реонски и ревирен</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување и споредување</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> </ul>

		<p>систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- споредува системи за послужување;</li> </ul>	<p>на системите за послужување</p>	
<b>6. КОМУНИКАЦИЈА СО ГОСТИТЕ</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- познава основи на деловно комуницирање;</li> <li>- објаснува за културата на вербалното и невербалното изразување;</li> <li>- објаснува прием, сместување и испраќање на гостинот користејќи бонтон ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување на прием, сместување и испраќање на гостинот;</li> <li>- истакнување на важноста од користење бонтон при комуникацијата со гостите</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> <li>- Култура на однесување</li> </ul>
<b>7. БЕЗАЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ И НАПИВКИ</b>	<b>16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- набројува безалкохолни пијалаци и напивки;</li> <li>- објаснува приготвување и послужување на безалкохолни пијалаци и напивки;</li> <li>- опишува постапки за чување и одржување на безалкохолни пијалаци и напивки;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објаснување за видовите безалкохолни пијалаци и напивки и нивно послужување</li> <li>- истакнување на важноста од правилно чување безалкохолни пијалаци и напивки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практична настава</li> <li>- Храна и пијалаци</li> </ul>

## 4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно со целите на наставната програма по **угостителско послужување** 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 **угостителско послужување** 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 **угостителско послужување** и наставните предмети хигиена, култура на однесување, економика на туризмот, информатика, основи на угостителството и туризмот, 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 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 **угостителско послужување** 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 **угостителско послужување** 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 *угостителско послужување* 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 Центарот за стручно образование и обука - Скопје
2. д-р Нако Ташков, Факултет за туризам и бизнис логистика - Штип
3. Спиро Спасески, 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 **угостителско послужување** 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