

**МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
БИРО ЗА РАЗВОЈ НА ОБРАЗОВАНИЕТО**

***ОБРАЗОВЕН ПРОФИЛ
ПОМОШНИК ГОТВАЧ***

ЗА УЧЕНИЦИ СО ПОСЕБНИ ОБРАЗОВНИ ПОТРЕБИ



Скопје, 2005 година

1.ИДЕНТИФИКАЦИОНИ ПОДАТОЦИ

1.1. Назив на структурата: УГОСТИТЕЛСКО - ТУРИСТИЧКА

1.2. Назив на образовниот профил: помошник готвач

1.3.Времетраење на образовниот профил: три години за двегодишно образование

1.4.Опфатени образовни профили:

1.помошник готвач

2. ХОРИЗОНТАЛНА МОБИЛНОСТ И ВЕРТИКАЛНА ПРООДНОСТ И НАПРЕДУВАЊЕ

2.1. Сродни образовни профили на исто ниво

2.2. Соодветни образовни профили на повисоко ниво

2.3. Сродни образовни профили на повисоко ниво

3. ПОЈДОВНИ ОСНОВИ НА КОИ СЕ ГРАДИ ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ (ПРЕДУСЛОВИ И БАРАЊА)

3.1. Влез

3.1.1. Основен влез: завршено основно образование

3.1.2. Дополнителни влезови: под посебни услови согласно Законот

3.1.3. Диференцијални испити и работно искуство

3.2. Инфраструктура на образовниот профил

3.2.1. Место на реализација и глобални услови

Во училница, кабинети, специјализирани училници, училишни работилници. интернатска кујна која е во склоп на училиштето и во угостителски објекти.

3.2.2. Начин на реализација

Воспитно-образовната работа се реализира преку предавања, практични вежби, демонстрации, работа во групи, индивидуално, а практичната настава е под водство на инструктори и ментори.

3.2.3. Опрема и наставно-технички средства и помагала

Во текот на воспитно-образовната работа се користи: графоскоп, видео, слики од готови експонати, апарати, машини, инвентар и алат за работа, прехранбени продукти за изведување на практичните вежби.

Интернатската кујна која е во рамките на училиштето треба да е опремена со крупен и ситен инвентар, алат (работни маси, шпорети, етажна печка, миксер статичен, фрижидер, бојлер, вага за мерење, вентилиционен шешир, тенџериња, плехови (тави) за печење. рамки за торти, модли декоративни, шприцови за декорација, ножеви за слаткарство, сито, сукало, ренде, цедалка, тави, црпалки, француски лажици), противпожарни апарати и други средства за заштита при работата.

Доколку не постојат такви услови, практичната работа се изведува во други кујни - работилници, угостителски објекти, под водство на наставник.

4. ОПИС НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ

4.1. Попис на работните задачи

По завршувањето на средното стручно образование и обука, образовниот профил помошник готвач ги извршува следните работни задачи:

- запознавање со алатот и инвентарот за работа;
- подготвување на материјалот за работа;
- чистење на работните маси;
- учествување во помошните работи за подготовка на скара, супи, чорби, потажи и сецкање на варен зеленчук;
- подготвување чинии за сервирање на готовите јадења;
- чистење магдонос, целер, пашканат и други потребни зачини;
- редење наисечените салати во салатери;
- лупење зеленчук;
- ставање на подготвените готварски полупроизводи во плехови;
- панирање пирешки, кашкавал во панир смеса.

4.2. Подрачја на работа

Образовниот профил помошник готвач се вклучува во подготвителни работи и помошните работи при изведување на готварски јадења, им помага на готвачот и другите вработени од дејноста на угостителството.

4.3. Општи способности

Општите способности на образовниот профил помошник готвач се:

- одговорност во работата во рамки на сопствените можности;
- смисла за комуникација;
- способност за тимска работа;
- флексибилност и толерантност кон останатите;
- партиципирање во рамките на сопствените можности;
- едноставни просторни релации;
- временско и просторно ориентирање;
- чувство на безбедност.

4.4. Стручни способности

Образовниот профил помошник готвач треба:

- да има визуелна претстава за просторот;
- да го подготвува материјалот за работа;
- да ракува со алатите и инвентарот за изведување на производите;
- да ги подготвува материјалите за работа односно, продуктите кои се користат во готварството;
- да го одржува алатот и инвентарот во готварството;
- да ја одржува хигиената на работното место;
- да користи хигиенио-технички заштитни средства за работа.

5. ЦЕЛИ НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ

5.1. Општообразовни цели

Помошникот готвач ги користи знаењата и вештините од мајчиниот јазик за усно и писмено комуницирање во рамките на своите можности. Поседува елементарни знаења од математика кои се потребни за совладување на стручното образование.

5.2. Стручнообразовни цели

5.2.1. Знаења (когнитивно однесување):

- да ги применува знаењата од заштита при работата;
- да ги препознава готварските материјали за приготвување јадења;
- да го одржува алатот и приборот за работа.

5.2.2. Умеења (психимоторно однесување):

- да го сече гарнирот за главните јадења;
- да формира јадења од мелено месо;
- да го реди печеното месо во плехови;
- да помага при пакување полупроизводи во фолија;
- да помага при работа за изработување на порачки;
- да има чувство за естетика, одговорност и хигиенски навики;
- да им помага на готвачот и другите вработени во угостителската дејност;
- да го одржува алатот и инвентарот во исправна состојба;
- да одржува лична, и хигиена на работното место ;
- да воспоставува комуникација во работната средина во рамките на своите можности.

5.2.3. Ставови (афективно однесување)

а) Однос кон работата и средствата за работа:

- покажува позитивен однос кон работата и средствата за работа;
- го чува алатот и инвентарот за работа;
- одржува хигиена на работното место;
- применува соодветни хигиено-технички заштитни средства;
- го почитува работното време.

б) Однос кон соработниците и клиентите:

- воспоставува систем на ефикасна и ефективна комуникација во рамките на сопствените способности.

в) Однос кон претпоставените:

- ја почитува хиерархиската поставеност во угостителската дејност;
- има самоконтрола во однесувањето;
- има позитивен однос кон работата и соработниците.

6. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

6.1. Содржина на образованието

Во процесот на образованието ученикот треба да се здобие со знаење и умеење од областа на *мајчиниот јазик* во рамките на своите индивидуални можности за усна и писмена комуникација. Наставните содржини од *мајемајика* се во функција на структурата, а содржините од наставниот предмет *граѓани за демократија* се од посебно значење за овие ученици и се во функција на социјализацијата.

Наставните предмети: *хигиена, технологија на работна во кујна, готварство со практична настава и познавање на стокара се во функција на стручно оспособување на учениците.*

Наставните предмети се структурирани според педагошко-психолошките дефектолошките принципи на последователност, меѓусебна логичка поврзаност, од што произлегува логичката последователност на учењето.

6.2. Методи на образовниот процес

Согласно целите на наставните предмети на образовниот профил *помошник готвач* се применуваат следните наставни методи: фронтална, демонстрација, активна демонстрација на наставникот, индивидуално и работа во групи, гледање на видеоснимки, дијалог со учениците, разговор, дискусија, демонстрација.

6.3. Активности (на учениците и наставниците) во образовниот процес

Целокупниот воспитно-образовен процес за овие ученици, главно, се потпира на нагледност, бидејќи нивното мислење е на конкретно ниво. Од тие причини за учениците набљудувањето има посебно значење во наставата. Исто така, тие прибележуваат, читаат, ги применуваат стекнатите знаења за релации, учат во рамките на своите можности, изработуваат домашни задачи, извршуваат практична настава во интернатската кујна која се наоѓа во склоп на училиштето, изработуваат едноставни вежби значајни за стручното оспособување на помошник готвач.

Во текот на воспитно-образовната работа наставникот ги презема следните активности: објаснува, демонстрира, пишува, црта на табла, поставува прашања, опишува, дава упатстава, мотивира.

6.4. Наставни средства и помагала

Во отсуство на посебни учебници, наставниците треба да подготвуваат прилагодени наставни материјали што произлегуваат од соодветните учебници за структурата. Најголемото прилагодување се однесува на јазикот и стилот со вешто избегнување на апстрактни поими. Исто така, треба да користат практикуми и дневници за практичната настава и вежбите.

Наставата по готварство со практична настава се извршува во кабинет по готварство-кујна при што се користат средства кои се потребни за работа во кујна од типот на шпорети, работни растфрјани маси, етажни печки, кипери, фрижидери, машини за мелење, машини за мешање, машини за цедење, бен-мари и ситен инвентар, табла, видеокамера, компјутерски апарат, цртежи, графикони дополнителна стручна литература и слично.

6.5. Организациски облици на наставата

Основните организациски облици на наставата се определени со Концепцијата за средно стручно образование за ученици со посебни образовни потреби.

6.6. Обем на потребното наставно време

Вкупно наставни часови: 2484 во три учебни години

Општо образование: 540 часа

Стручно образование: 576 часа

Практична настава: 1368 часа

6.7. Организацијата на времето

а) Целогодишна организација (континуиран распоред)

Воспитно-образовната работа за овој профил е определена со училишниот курикулум. Се реализира континуирано со две тримесечја и две полугодија во текот на 3 учебни години.

б) Периодична организација

6.8. Наставен план

Наставниот план за образовниот профил **помошник готвач** е прилог на овој документ.

7. ОЦЕНУВАЊЕ

Постигањата на учениците се проверуваат усно, писмено и практично, но притоа се имаат предвид нивните можности за учење со оглед на природата на нивните пречки во психичкиот развој.

8. ДОКУМЕНТИ

8.1. Сертификати: свидетелства за завршено двегодишно образование.

8.2. Уверение за стручна оспособеност.

9. ДАТУМ НА ИЗРАБОТКА И НОСИТЕЛИ НА ИЗРАБОТКАТА НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ

9.1. Датум на изработка: 2005 година

9.2. Институција-носител на изработката: Биро за развој на образованието, Скопје

9.3. Состав на работната група :

1. Чедомир Димовски, советник за стручно образование, Биро за развој на образованието
2. Марија Симонова, советник за посебно образование, Биро за развој на образованието
3. Небојша Вуковиќ, професор, ДСУТУ "ЛАЗАР ТАНЕВ" СКОПЈЕ
4. Лимонка Арминовска професор, ДСУТУ "ЛАЗАР ТАНЕВ" СКОПЈЕ

10. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ

Датум на започнување: 1. 09. 2005 година

11. ОДОБРУВАЊЕ НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ ПОМОШНИК ГОТВАЧ

Образовниот профил помошник готвач го одобри (донесе): Министерот за образование и наука со решени бр.11-4183/2 од 19.07.2005 година.

НАСТАВЕН ПЛАН

Струка: угостителско-туристичка

Образовен профил: помошник готвач

Времетраење на образованието: три години за двегодишно образование

Ред. Бр	Програмски подрачја и наставни предмети	Година и фонд на часови						
		I		II		III		
		нед.	год.	нед.	год.	нед.	год.	
1.	<i>Ойшшо образование</i>	9	324	8	288	6	216	828
1.(1)	Македонски јазик и литература со комуникации, а за учениците од другите заедници: албански, турски или стрпски јазик со литературе и комуникаци	3	108	2	72	2	72	
(2)	Македонски јазик и литература за учениците од другите заедници	(2)	(72)	(2)	(72)	(2)	(72)	
1.2.	Граѓанско образование	-	-	2	72	2	72	
1.3.	Математика	2	72	2	72	-	-	
1.4.	Музичка култура	1	36	-	-	-	-	
1.5.	Ликовна култура	1	36	-	-	-	-	
1.6.	Физичко и здравствено воспитание	2	72	2	72	2	72	
2.	<i>Сѝручно образование</i>	7	252	6	216	3	108	576
2.1.	Хигиена	2	72	-	-	-	-	
2.2.	Познавање на стоката	3	108	-	-	-	-	
2.3.	Основи на угостителството и туризмот	-	-	3	108	-	-	
2.4.	Технологија на работа во кујна	2	72	3	108	3	108	

3.	<i>Практична обука</i>	8	288	13	468	17	612	1368
3.1.	Практична настава	8	288	13	468	17	612	
3.2.	Ферилална практика	10 дена		20 дена				
	<i>ВКУПНО ЧАСОВИ (1+2+3)</i>	24	864	27	972	26	936	2772
4.	<i>Задолжителни предмети</i>							
4.1.	Спорт и спортски активности	-	72	-	72	-	72	
4.2.	Активности од областа на културата	-	72	-	-	-	-	
5.	<i>Факултативна настава</i>						До 72	
6.	<i>Слободни часови на училиштите</i>	-	До 72	-	До 72	-	До 72	