

МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА

БИРО ЗА РАЗВОЈ НА ОБРАЗОВАНИЕТО

o

***ОБРАЗОВЕН ПРОФИЛ
ПОМОШНИК СЛАТКАР***

ЗА УЧЕНИЦИ СО ПОСЕБНИ ОБРАЗОВНИ ПОТРЕБИ



Скопје, 2005 година

1.ИДЕНТИФИКАЦИОНИ ПОДАТОЦИ

1.1.Назив на струката: УГОСТИТЕЛСКО - ТУРИСТИЧКА

1.2.Назив на образовниот профил: помошник слаткар

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

1.4.Опфатени образовни профили: помошник слаткар

1. ХОРИЗОНТАЛНА МОБИЛНОСТ И ВЕРТИКАЛНА ПРООДНОСТ И НАПРЕДУВАЊЕ

- а. Сродни образовни профили на исто ниво**
- б. Соодветни образовни профили на повисоко ниво**
- в. Сродни образовни профили на повисоко ниво**

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: непотполно завршено основно образование 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 слаткарница 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, сликиод готови експонати, апарати, машини, инвентар и алат за работа, прехранбени продукти за изведување на практичните вежби.

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

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

4.ОПИС НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ

4.1. Попис на работните задачи

Помошникот слаткар треба:

- да го запознаве алатот и инвентарот за работа;
- да го подготвува материјалот за работа;
- да ги чисти работните маси за работа;
- да учествува во припремните работи за подготовки на слатки;
- да сече хартија за печење на пандишпани;
- да чисти ореви,лешници,бадеми;
- да растопува чоколада,да ја ренда;
- да лупи овошје ;
- да ги става слатките на платони;
- да ги попрскува пандишпаните со лајтер односно со шербет.

4.2. Подрачја на работа

Образовниот профил помошник слаткар се вклучува во подготвителни работи и помошните работи при изведување на слаткарските работи, го опслужува слаткарот и други вработени од дејноста на угостителството.

4.3. Општи способности

Помошникот слаткар има способности за:

- едноставни просторни релации;
- временско и просторно ориентирање;
- чувство на безбедност.

4.4. Стручни способности

Образовниот профил помошник слаткар треба:

- да има визуелна претстава за просторот;
- да ракува со алатите и инвентарот за изведување на слаткарските производи;
- да ги подготвува материјалите за работа односно намирниците кои се користат во слаткарството;
- да го одржува алатот и инвентарот во слаткарницата;
- да ја одржува хигиената на работното место;
- да користи хигиено-технички заштитни средства за работа.

5. ЦЕЛИ НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ

5.1. Општообразовни цели

Помошникот слаткар 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)

Помошникот слаткар е оспособен :

- да ги применува знаењата од заштита при работа;
- да ги препознава слаткарските материјали;
- да го одржува алатот и приборот за работа.

5.2.2. Умеања (психимоторно однесување)

Помошникот слаткар умее:

- да нанесува едноставни основни филови на пандишпан масата;
- да ги обложува рамките за пандишпаните;
- да подготвува припремни работи за изработување на десерти;
- да нанесува кремове за корите кои се филиваат за мињони;

- да има соработка со слаткарот и другите вработени во угостителската дејност;
- да го одржува алатот и инвентарот во исправна состојба;
- да ја одржува хигиената 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 :

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

б) Однос кон соработниците и клиентите

Да покажува позитивен однос кон работата и соработниците .

в) Однос кон претпоставените

Професионален однос кон претпоставените:

- да покажува позитивен однос кон работата, соработниците и претпоставените.

6. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

6.1. Содржина на образованието

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

Наставните предмети: *хигиена, технологија на работата во слаткарница, практична настава, познавање на стока се во функција на стручно оспособување на учениците.*

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

6.2. Методи на образовниот процес

Согласно целите на наставните предмети за образовниот профил *помошник слаткар* се применуваат следните наставни методи : фронтална, демонстрација, активна демонстрација на наставникот ,индивидуално и работа во групи, гледање на видео снимки, 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 слаткар.

Во текот на воспитно-образовната работа **наставникот** ги презема следните активности: објаснува, демонстрира, пишува, црта на табла, поставува прашања, опишува, дава упатства, 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 вежби . Наставата по слаткарство со практична настава се извршува во кабинет по слаткарство при што се користат средства кои се потребни за работа во кујна од типот на шпорети, работни растфрајни маси, кипери, фрижидери, машини за мелење, машини за мешање, машини за цедење, бен-мари и ситен инвентар, табла, видео камера, 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 слаткар** е како 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.

7. 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

9.4. 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, наставник, ДСУТУ "Лазат Танев" - Скопје
4. Лимонка Арминовска, наставник, ДСУТУ "Лазат Танев" - Скопје

10. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ

Датум на започнување: 1.09. 2005 година

11. ОДОБРУВАЊЕ НА ОБРАЗОВНИОТ ПРОФИЛ ПОМОШНИК СЛАТКАР

Образовниот профил помошник слаткар го одобри (донесе) Миниостерот за образование и наука со решение бр.11- 4183 / 2 од 19.07. 2005 година.

НАСТАВЕН ПЛАН

Струка: угостителско-туристичка

Образовен профил: помошник слаткар

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 слаткарница	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.	Феријална практика	10 дена		20 дена				
	ВКУПНО ЧАСОВИ (1+2+3)	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 училишното</i>	-	До 72	-	До 72	-	До 72	