

**НАДИЦА ИЛИЕВСКА   ЕМИЛИЈА ТОДОРОВИЌ   ДЕЈАН МЕТОДИЈЕСКИ**



# **ОСНОВИ НА УГОСТИТЕЛСТВО**

**НАДИЦА ИЛИЕВСКА ЕМИЛИЈА ТОДОРОВИЌ ДЕЈАН МЕТОДИЈЕСКИ**

# **ОСНОВИ НА УГОСТИТЕЛСТВО**

**I Година  
Сектор Угостителство и туризам**

**СКОПЈЕ, 2022**

**Издавач:** Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија

**Автори:** Надица Илиевска, Емилија Тодоровиќ, Дејан Методијески

**Рецензенти:**

Д-р Златко Јаковлев, претседател  
Ристо Мегленов, наставник член и  
Јулијана Саздова, наставник член.

**Лектор:** Толе Белчев

**Дизајн:** Стојан Каевски

**Стручна редакција:** Агим Асани

**Графичко и техничко уредување:** Арбериа Дсеигн - Тетово (Куштрим Арифи)

Со одлука за одобрување на учебникот по предметот Основи на угостителство, I година, Угостителство и туризам/Угостителско-туристичка струка, профили: Угостителски техничар, Угостителски техничар за рурален туризам, Техничар за настани и анимации и Хотелско туристички техничар средно стручно четиригодишно образование бр. 26-389/7 од 08.06.2021 донесена на Националната комисија за учебници.

CIP - Каталогизација во публикација  
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

640.4(075.3)

ИЛИЕВСКА, Надица

Основи на угостителство [Електронски извор] : I година сектор угостителство и туризам / [автори Надица Илиевска, Емилија Тодоровиќ, Дејан Методијески]. - Скопје : Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија, 2022

Начин на пристапување (URL): <https://www.e-ucebnici.mon.gov.mk>. - Текст во PDF формат, содржи 120 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот. - Опис на изворот на ден 10.02.2022. - Библиографија: стр. 120-121

ISBN 978-608-273-021-9

1. Тодоровиќ, Емилија [автор] 2. Методијески, Дејан [автор]

COBISS.MK-ID 56338949

## Содржина:

Предговор.....	7
I. ПОИМ, РАЗВОЈ И СЕКТОРИ НА УГОСТИТЕЛСТВОТО.....	8
1. Поим и историски развој на угостителството како стопанска дејност .....	9
1.1. Вовед во угостителството.....	10
1.2. Поим за угостителство .....	10
1.3. Поим за стопанство.....	11
1.4. Видови стопански дејности.....	13
1.5. Угостителството како стопанска дејност .....	14
1.6. Историски развој на угостителството .....	15
1.7. Бесплатно угостителство.....	16
1.8. Првобитно угостителство .....	16
1.9. Современо угостителство.....	18
2. Поделба, значење и карактеристиките на угостителството и угостителските услуги.....	20
2.1. Поделба на угостителството .....	20
2.2. Карактеристики на угостителството.....	21
2.3. Поим и основни карактеристики на угостителските услуги.....	21
2.4. Поделба и значење на угостителските услуги.....	22
3. Сектори на работа во современото угостителството .....	24
3.1. Поделба на секторите на работа во современото угостителство.....	24
3.2. Сектор за сместување .....	26
3.3. Сектор за храна и пијалаци .....	28
3.4. Сектор за рекреација .....	29
3.5. Сектор за патување и туризам .....	30
II. УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ ЗА СМЕСТУВАЊЕ И ИСХРАНА .....	33
1. Поделба и карактеристики на угостителските објекти за сместување.....	34
1.1. Поделба на угостителските објекти за сместување.....	34
1.2. Хотел .....	35
1.3. Мотел.....	37
1.4. Пансион .....	38
1.5. Туристички апартмани и резиденции .....	39
1.6. Камп.....	39
1.7. Одморалиште .....	40
1.8. Приватни објекти за изнајмување на апартмани и соби.....	40
1.9. Угостителски објекти за сместување во јавни превозни средства.....	40
2. Поделба и карактеристики на угостителските објекти за исхрана и пијалаци.....	42
2.1. Поделба на угостителските објекти за исхрана и пијалаци.....	42
2.2. Ресторан .....	42
2.3. Кафеана .....	43
2.4. Бифе.....	44
2.5. Гостилница.....	44
2.6. Пивница.....	44

2.7. Бар .....	45
2.8. Експрес ресторан и ресторан за самопослужување .....	46
2.9. Пицерија .....	46
2.10. Кебапчилница .....	47
2.11. Слаткарница .....	47
2.12. Услуги за исхрана и пијалак во јавни превозни средства .....	48
3. Локација, категоризација и капацитети на угостителските објекти .....	50
3.1. Локација на угостителски објекти .....	50
3.2. Видови локација .....	50
3.3. Фактори при определување на локацијата на угостителскиот објект .....	50
3.4. Категоризација на угостителски објекти .....	51
3.5. Капацитет на угостителски објект .....	53
3.6. Видови капацитети на угостителските објекти .....	53
III. УГОСТИТЕЛСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ .....	56
1. Улога и значење на угостителското послужување .....	57
1.1. Вовед во послужувањето .....	57
1.2. Стручно послужување .....	57
1.3. Послужување на гостите .....	58
1.4. Основни правила во современото послужување .....	59
2. Работни позиции на стручниот персонал и основни карактеристики на просториите, опремата и инвентарот за послужување .....	61
2.1. Работни позиции на стручниот персонал за послужување .....	62
2.2. Опрема во послужувањето .....	64
2.3. Инвентар и видови инвентар во послужувањето .....	65
2.3.1. Платнен инвентар .....	66
2.3.2. Инвентар од стакло .....	67
2.3.3. Инвентар од порцелан - огноотпорен порцелан .....	68
2.3.4. Инвентар од сребро .....	68
2.3.5. Специјален прибор .....	69
2.3.6. Помошен инвентар .....	69
2.3.7. Инвентар за на маса .....	69
2.3.8. Техничка опрема .....	69
2.3.9. Прибор за јадење .....	69
3. Практична примена на поедноставни начини на угостителско послужување .....	71
3.1. Ресторанско послужување .....	71
3.2. Послужување на топли напивки и пијалаци .....	73
3.3. Послужување на пијалаци .....	75
3.4. Послужување и дегустација на вино .....	76
3.5. Карти за избор на услугите во послужувањето .....	79
3.6. Начини на послужување (виенски, англиски, француски, руски, американски) .....	80
3.7. Кетерингот како тренд во угостителството .....	82
3.8. Терминологија од областа на послужувањето .....	83
IV. ГОТВАРСТВО .....	86
1. Дефинирање на поимот готварство и идентификување видови угостителски кујни според различни	

критериуми .....	87
1.1. Поим за готварство .....	88
1.2. Значење и задачи на готварството .....	90
1.3. Видови угостителски кујни според различни критериуми .....	91
1.3.1. Угостителски кујни според начинот на работење .....	91
1.3.2. Угостителски кујни според бројот на вработени .....	91
1.3.3. Угостителски кујни според задачата што ја имаат во исхраната.....	92
1.3.4. Угостителски кујни според потеклото на јадењата .....	92
2. Идентификување на работните места во кујна и нивните работни задачи .....	96
2.1. Работни места и должности на вработените во кујна .....	96
2.2. Одделенија што ја сочинуваат кујната .....	98
2.3. Опрема и инвентар за работа .....	99
2.4. Хигиено-технички услови за производство и промет на продукти според HACCP стандардите	101
3. Процес на составување на листа на јадења и мени .....	103
3.1. Редослед на листата на јадење .....	105
3.2. Поим и составување мени .....	107
3.3. Стручна терминологија во готварството .....	109
4. Практично подготвување на поедноставни јадења од листата на јадења .....	111
4.1. Групирање на јадењата според редослед од листата на јадења .....	111
4.2. Прехранбени продукти и нивна обработка и приготвување .....	113
4.3. Технолошка постапка на приготвување на поедноставни јадења .....	116
Користена литература.....	120

## Предговор

Овој учебник има за цел да понуди сублимирање на литературата и концептите поврзани со угостителството и запознавање на учениците со можноста тие концепти на најуспешен начин да се применат во областа на угостителството во нашата земја. Во разработката на материјалот, користена е релевантна литература од познати автори и институции од областа на угостителството. Материјалот е структуриран според наставната програма за предметот Основи на угостителство кој се изучува во прва година во средните стручни училишта од сектор Угостителство и туризам. Учебникот е поделен на четири поглавја, односно модуларни единици. Секое поглавје е структурирано со кратка содржина, цели, клучни зборови и заклучок.

Првата модуларна единица во учебникот, насловена како „Поим, развој и сектори на угостителството“, опфаќа материја поврзана со поим и историски развој на угостителството како стопанска дејност, поделба, значење и карактеристики на угостителството и угостителските услуги и сектори на работа во современото угостителството.

Во втората модуларна единица „Угостителски објекти за сместување и исхрана“, направен е преглед на поделбата и карактеристиките на угостителските објекти за сместување и опфатени се поделбата и карактеристиките на угостителските објекти за исхрана и пијалаци. Исто така, во оваа глава се прави осврт на локацијата, категоризацијата и капацитетите на угостителските објекти.

Третата модуларна единица „Угостителско послужување“, ги содржи улогата и значењето на угостителското послужување, работните позиции на стручниот персонал и основни карактеристики на просториите, опремата и инвентарот за послужување. Во овој дел е обрнато внимание и на практичната примена на поедноставни начини на угостителско послужување.

Четвртата модуларна единица е посветена на „Готварството“. Во овој дел се обработуваат: дефинирање на поимот готварство и идентификување видови угостителски кујни според различни критериуми, идентификување на работните места во кујна и нивните работни задачи, процес на составување на листа на јадења и мени, како и практично подготвување на поедноставни јадења од листата на јадења.

Учебникот е наменет за потребите на учениците во средните стручни училишта од Секторот угостителство и туризам. Истиот е изготвен со цел да се унапреди наставата по предметот Основи на угостителство и да се подобри квалитетот на знаењето на учениците. Материјалот во учебникот е подготвен согласно препораките на Законот за учебници за основно и средно образование, како и Концепцијата за изработка на учебник и методологија за вреднување на учебник на Бирото за развој на образованието. Содржината е претставена концизно и прегледно, користени се дијаграми, табели и фотографии со што ќе биде лесно разбирлив и совладлив од страна на учениците за кои е наменет.

Авторите

