

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип



УНИВЕРЗИТЕТСКИ БИЛТЕН

септември 2009 година
Штип

Број 27, 17 септември 2009 година

СОДРЖИНА

РЕФЕРАТ за избор на наставник во звање насловен доцент за наставно-научното подрачје правни науки на Правен факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип	3
РЕФЕРАТ за избор на доцент за наставно-научната област турски јазик на Филолошки факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип	9
РЕФЕРАТ за избор на соработник во соработничко звање - помлад асистент по применета лингвистика во англискиот јазик на Филолошки факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип	17
РЕЦЕНЗИЈА на ракописот „Технологија на послужувањето“ од д-р Нако Ташков, професор на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип	21

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Главен и одговорен уредник: проф. д-р Саша Митрев
Уредници: проф. д-р Борис Крстев, м-р Ристо Костуранов
Лектор: Даница Гавриловска-Атанасовска
Техничко уредување: Славе Димитров

РЕЦЕНЗИЈА
НА РАКОПИСОТ „ТЕХНОЛОГИЈА НА ПОСЛУЖУВАЊЕТО“ ОД
Д-Р НАКО ТАШКОВ, ПРОФЕСОР НА ФАКУЛТЕТОТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС
ЛОГИСТИКА ПРИ УНИВЕРЗИТЕТОТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП

Со Одлука број 2602-5715, од 19.6.2009 година, донесена на седница на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ - Штип, одржана на 29.6.2009 година, за рецензенти на учебникот **„Технологија на послужувањето“**, кој се изучува на додипломските студии (втора година) на насоката Туризам, се определени проф. д-р Науме Мариноски, редовен професор на Факултетот за туризам и угостителство во Охрид и д-р Васко Цуцулески, доцент на Факултетот за туризам и угостителство во Охрид.

По добивањето на материјалот и по деталното прегледување на истиот, рецензентите до Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика го поднесоа следниов

ИЗВЕШТАЈ

Ракописот на учебникот **„Технологија на послужување“** е систематизиран во дваесет и седум дела, библиографија и терминологија, текстуалниот дел е изнесен на 140 страници и има 77 фотографии.

На почетокот од трудот е даден краток хронолошки преглед на угостителството низ времињата на човековото постоење, почнувајќи од најраните периоди па сè до денешно време. Во овој дел се опфатени начините на исхрана, објектите од најразличен карактер во кои се послужувала храна, снабдувањето со прехранбени продукти, разните видови храна, приготвувањето храна и начините на послужување на истата. Истовремено е даден и краток преглед на угостителството во Република Македонија, почнувајќи од подалечното минато па сè до денешно време.

Понатаму се опфатени задачите, смислата и улогата на послужувањето. Даден е опис на стручното послужување, послужувањето на гости, опис на просториите за послужување, различните видови на ресторани и нивните карактеристики, барови и др.

Авторот го опишува стручниот персонал за послужување, наведувајќи ги сите учесници во послужувањето по работно место и задачи кои ги извршуваат. Во овој дел се опфатени и инвентарот и опремата за послужување, потребни за квалитетно и професионално извршување на послужувањето во најразлични пригоди.

Во книгата е дадена табела со стручна терминологија во послужувањето на гостите, која се користи во современото угостителство. Книгата продолжува со најразлични листи на јадења кои се приготвуваат и послужуваат, според потребите на гостите. Дадени се примери од листите на јадења (мени), начинот на составување на мени според потребите, видови на мени и др.

Понатаму, авторот нè запознава со разни видови пијалаци и начинот на нивното послужување. Даден се примери за винска карта и карта на пијалаци.

Авторот ги опфаќа и различните начини на послужување на гостите (дочек, сместување и испраќање на гостите). Во послужувањето на гостите се дадени различни примери кои се користат во современото угостителство. Притоа е опишано како треба да се послужуваат гостите при различни поводи (банкет, коктел партија, ладно бифе, со асортимани и количество на пијалаци). Опфатено е и послужувањето при чајанка, банкет од протоколарен тип, гарден партија, интимна вечера, со приложени шеми за распоред на масите на кои се поставуваат гостите.

Исто така, во книгата е даден опис на работното место бармен, начинот на подготвување на коктелите, опис на барменството во Република Македонија и рецепти за најуспешните коктели.

Следуваат неколку правила при послужувањето на гостите и однесувањето на послужниот персонал за време на работата.

Земајќи во целина, се работи за труд во кој на многу сликовит начин е претставена технологијата на послужувањето, збогатен со илустрации и слики кои ја дополнуваат целината на напишаното и придонесуваат материјалот целосно да биде лесно разбирлив и во целина близок до читателите (студентите).

Содржините на наставните единици се стручно и научно обработени, интерпретацијата на истите е во контекст на современите дострели, посебно во технологијата на послужувањето, применетиот пристап е во насока на внесување на нови апликативни содржини, актуелни за денешните услови на работење.

Од методолошко-дидактички аспект, стручно-научните содржини во ракописот се обработени според логично утврдениот редослед и изнесување на наставниот материјал, методско-дидактичка апаратура која се однесува на потенцирање на најбитното, дефиниции и поими кои треба да се усвојат. Сето тоа претставува издржана и солидна постапка за совладување на наставните содржини и способност за нивна примена.

Врз основа на претходно изнесените констатации, ни претставува чест и задоволство да му предложиме на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ да го прифати извештајот за ракописот **„Технологија на послужување“** од авторот **проф. д-р Нако Ташков** и да се донесе Одлука да се објави како учебник.

Рецензенти

Проф. д-р Науме Мариноски, с.р
Доц. д-р Васко Цуцулески, с.р