

# УГОСТИТЕЉКО - ТУРИСТИЧКА ШКОЛА ЧАЈЕТИНА



## ДЕСЕТО РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ УЧЕНИКА УГОСТИТЕЉСКО - ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА СРБИЈЕ

Републичко такмичење, ученика четвртог степена, из куварства са практичном наставном, услуживања са практичном наставом и агенцијског и хотелијерског пословања, одржаће се 12. и 13. априла 2013. године у Угоститељско-туристичкој школи у Чајетини

## **Састанак Стручних већа угоститељско-туристичких школа Србије**

Састанак Стручних већа угоститељско-туристичких школа Србије, одржан је 01. фебруара 2013. године, у Угоститељско-туристичкој школи у Чајетини.

Поред представника школе домаћина, састанку су присуствовали представници Угоститељско-туристичке школе из Београда, Угоститељско-туристичке школе из Врњачке Бање и Прехрамбено-угоститељске школе из Чачка.

Састанак Стручног већа угоститељско-туристичких школа Србије отворила је Вишња Смиљанић, директор Угоститељско-туристичке школе из Чајетине, у својству домаћина и предложила следећи дневни ред.

### Дневни ред:

1. Пропозиције и утврђивање садржаја теста знања, као и литературе коју ће учесници такмичења користити за припрему
2. Утврђивање радних задатака за израду практичног рада и критеријума за оцењивање практичног рада
3. Разно

Дневни ред је једногласно усвојен.

- Договорено је да ће се на предстојећем такмичењу, које ће се одржати 12. и 13. априла 2013. године, примењивати постојећи Правилник за републичко такмичење ученика угоститељско-туристичких школа Србије, осим члана 13. који се односи на број менија. Уместо пет менија, Стручно веће је предложило један мени, због веома тешке материјалне ситуације у школама, како би се смањили трошкови набавке намирница, које има организатор такмичења, као и све друге школе учесници такмичења.

- Затим је договорено да се присутни предметни наставници поделе у три радне групе, по образовним профилима и раде одвојено у циљу утврђивања радних задатака за израду практичног рада и критеријума за оцењивање практичног рада.

Чајетина, 01. фебруар 2013. године.

# **Записник са састанка Стручног већа наставника агенцијског и хотелијерског пословања одржаног 01. фебруара 2013. у Чајетини**

## **Образовни профил: Туристички техничар**

Састанку су присуствовали:

1. Вукић Милена - Угоститељско-туристичка школа из Београда
2. Лутовац Љиљана - Угоститељско-туристичка школа из Београда
3. Зиброва Наталија - Угоститељско-туристичка школа из Врњачке Бање
4. Марјановић Тања – Прехрамбено-угоститељска школа из Чачка
5. Павловић Јела - Угоститељско-туристичка школа из Чајетине
6. Кузељевић Јелица - Угоститељско-туристичка школа из Чајетине
7. Јовичић Неранџа - Угоститељско-туристичка школа из Чајетине

### Дневни ред:

1. Пропозиције и утврђивање садржаја теста знања, као и литературе коју ће учесници такмичења користити за припрему

2. Утврђивање радних задатака за израду практичног рада и критеријума за оцењивање практичног рада

3. Разно

1. У вези са пропозицијама и садржајем теста знања, као и литературом коју ће учесници такмичења користити за припрему, рада група је преложила следеће:

- Пошто ће се примењивати постојећи Правилник за републичко такмичење ученика угоститељско-туристичких школа Србије, у складу са тим Правилником, питања за тест знања састављаће професори универзитета са подручја на коме се одржава такмичење.

- Да састављач теста знања користи следећу литературу: ➤ Уџбеници из Агеницијског и хотелијерског пословања за први, други, трећи и четврти разред, аутора: Огњен Бакић, Миодраг Николић, Бојан Зечевић, Јован Попеску, Крунослав Чачић, Милорад Нешић, издавач ЈП »Завод за уџбенике» Београд;

➤ Практикуми за агенцијско и хотелијерско пословање за први, други, трећи и четврти разред, аутора: Миодраг Николић, Маја Бакић, Биљана Капор, Љиљана Стојановић, Маја Ћосић, Миодраг Николић, Биљана Стефановић, издавач ЈП »Завод за уџбенике» Београд;

- Такође састављач теста знања мора узети у обзир измене у агенцијском и хотелијерском пословању, а које нису кориговане у уџбеницима, јер су уџбеници раније издати.

- Организатор такмичења обавезан је да у року од 15 дана од пријема информације, од састављача теста о садржини теста знања, исту достави свим школама потенцијалним учесницима такмичења, а најкасније 30 дана пре почетка такмичења.
- Наставници су се сложили да тест треба да има 30 питања, максимални број бодова на тесту је 40.
- Време трајања израде теста је 60 минута.
- Тестове ће прегледати комисија, коју ће чинити наставници агенцијског и хотелијерског пословања (3 наставника школа учесника такмичења + састављач тестова који је уједно и председник комисије).
- Резултати тестова објавиће се на огласној табли школе истог дана најкасније до 22.00 часа.

2. Други део такмичења, израда практичног рада, састоји се из пет радних задатака. Радна група је предложила следеће радне задатке, као и критеријуме за оцењивање истих.

#### 1. РАДНИ ЗАДАТАК ПРАКТИЧНОГ РАДА

- Осмисли програм за тродневно рецептивно туристичко путовање у вашем месту, за одређену циљну групу, са акцентом на одређени туристички бренд вашег подручја.

- Програм туристичког путовања треба да буде намењен одређеној циљној групи;
- Акценат треба ставити на одређени туристички бренд и туристичке вредности Вашег подручја;
- Број учесника туристичког путовања, као и остале елементе програма туристичког путовања, одређује сам ученик учесник такмичења;
- Оцењује се:

- Време презентовања програма туристичког путовања;
  - Број унетих елемената програма:
    - одабрани локалитети од значја за дато туристичко путовање;
    - одабрани атрактивни мотиви путовања;
    - одабрани вечерњи програми;
  - Адекватна временска динамика активности за сва три дана;
  - Креативност;
  - Систематичност у излагању;
  - Елементи калкулације;
  - Услови и начин плаћања.
- Време излагања програма туристичког путовања траје максимално 15 минута.

## 2. РАДНИ ЗАДАТАК ПРАКТИЧНОГ РАДА

**Изради калкулацију продајне цене, за ово туристичког путовања, по једном учеснику туристичког путовања.**

- Обавезно навести на бази колико минимум плативих учесника туристичког путовања је рађена калкулација.
- Време излагања калкулације продајне цене туристичког путовања је 5 минута.
- Број бодова за програм и калкулацију туристичког путовања је 40.

- Напомена: због разлика у поступку израчунавања продајне цене туристичког путовања, предложено је да школа организатор такмичења, уради један пример, као модел и достави школама потенцијалним учесницима такмичења.

- Пример калкулације цене туристичког путовања, као и образац за оцењивање радних задатка на практичном раду у прилогу записника.

## 3 и 4. РАДНИ ЗАДАТАК ПРАКТИЧНОГ РАДА

**Пословне књиге и обрасци:**

- Rooming lista
- Књига резервација
- Књига гостију
- Ваучер
- Пријава боравишта страног госта
- Преглед слободних и заузетих соба
- Хотелски дневник

- Хотелски рачун
- Кандидат добија по два обрасца, од горе наведених образаца;
- Време излагања по 5 мин за сваки образац;
- Број бодова: по 5 за сваки образац;
- Кандидати су обавезни да на такмичење донесу бланко документацију која им је потребна за израду радног задатка који се односи на пословне књиге и обрасце;
- Задаци који се односе на пословне књиге и обрасце, биће састављени у одређеним комбинација.

## 5. РАДНИ ЗАДАТАК ПРАКТИЧНОГ РАДА

**У улози туристичког радника, осмисли за страног туристу један дан у свом граду, месту или околини по сопственом избору, на два страна језика.**

- Кандидат пријављује организатору два страна језика која говори;
- Оцељује се:
  - Богатство вокабулара;
  - Граматичка исправност;
  - Употреба страних израза.
- Време излагања за страни језик I је 10 минута, а за страни језик II је 5 минута.
- Број бодова је исти за оба страна језика, по 5 бодова;
- Време трајања израде практичног рада је до 45 минута.
- Максимални број бодова на практичном раду је 60 бодова.
- Комисија за оцењивање практичног рада се састоји од 3 члана + 1 као замена и чине је: један наставник стручних предмета или практичне наставе из редова школе организатора такмичења, један наставник стручних предмета или практичне наставе из редова школа учесника такмичења и један представник локалне привреде.
- Замена се користи у ситуацији када практичан рад обавља такмичар који је из исте школе као и остали чланови комисије из редова наставника стручних предмета или практичне наставе.

### 3. Закључак:

- Ученици учесници такмичења дужни су да са собом понесу ђачку књижицу;

- Такође обавезни су да приликом израде практичног рада буду у униформама са идентификационом картицом;
- Школа организатор ће обезбедити простор и техничку опрему за реализацију практичног рада.

Чајетина, 01. фебруар 2013. године.

Записник водила:  
*Неранџа Јовичић*

Прилог 1.

**ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНИХ ЗАДАТАКА НА ПРАКТИЧНОМ РАДУ**

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Назив школе             |                            |
| Седиште                 |                            |
| Образовни профил        | <i>Туристички техничар</i> |
| Име и презиме кандидата |                            |

| 1. ВРЕМЕ ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЈУ (2 бода)                  |              |              |                    |
|----------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------------|
| Време презентације: _____ минута                   |              |              |                    |
| Време излагања презентације програма и калкулације | до 15 минута | до 20 минута | максимум 25 минута |
| Бодови                                             | 2            | 1            | 0                  |

| 2. ПАРАМЕТРИ КВАЛИТЕТА (38 бодова)                                                   |     |           |      | ПРИМЕДБЕ |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|------|----------|
| 2.1. Број унетих елемената програма (10 бодова)                                      | ДВА | ЈЕДАН     | НЕМА |          |
| Одабрани локалитети од значаја за дато путовање /локалитети прилагођени циљној групи | 4   | 2         | 0    |          |
| Одабрани природни /друштвени мотиви                                                  | 3   | 1,5       | 0    |          |
| Одабрани адекватни вечерњи програми                                                  | 3   | 1,5       | 0    |          |
| 2.2. Адекватна временска динамика активности по данима (6 бодова)                    | ДА  | ДЕЛИМИЧНО | НЕ   |          |
| Први дан                                                                             | 2   | 1         | 0    |          |
| Други дан                                                                            | 2   | 1         | 0    |          |
| Трећи дан                                                                            | 2   | 1         | 0    |          |
| 2.3. Креативност (4 бода)                                                            | 4   | 2         | 0    |          |
| 2.4. Систематичност у излагању (3 бода)                                              | 3   | 1,5       | 0    |          |
| 2.5. Калкулација (14 бодова)                                                         | ДА  | ДЕЛИМИЧНО | НЕ   |          |
| Трошкови превоза                                                                     | 2   | 1         | 0    |          |
| Трошкови угоститељских услуга                                                        | 2   | 1         | 0    |          |
| Трошкови улазница-локалних водича                                                    | 2   | 1         | 0    |          |
| НЕТО ЦЕНА                                                                            | 1   | 0,5       | 0    |          |
| Обрачунати гратиси                                                                   | 2   | 1         | 0    |          |
| Трошкови туристичког водича - пратиоца групе                                         | 1   | 0,5       | 0    |          |
| БРУТО ЦЕНА (СА ГРАТИСИМА)                                                            | 1   | 0,5       | 0    |          |
| Провизија агенције                                                                   | 1   | 0,5       | 0    |          |
| ПРОДАЈНА ЦЕНА ПУТОВАЊА ПО УЧЕСНИКУ                                                   | 2   | 1         | 0    |          |
| 2.6. Услови плаћања (1 бод)                                                          | ДА  | ДЕЛИМЧНО  | НЕ   |          |
| Наведени услови плаћања                                                              | 1   | 0,5       | 0    |          |

|                                           |          |           |            |  |
|-------------------------------------------|----------|-----------|------------|--|
| 3. Пословне књиге и обрасци<br>(5 бодова) | ПРАВИЛНО | ДЕЛИМИЧНО | НЕПРАВИЛНО |  |
|                                           | 5        | 3         | 0          |  |

|                                           |          |           |            |  |
|-------------------------------------------|----------|-----------|------------|--|
| 4. Пословне књиге и обрасци<br>(5 бодова) | ПРАВИЛНО | ДЕЛИМИЧНО | НЕПРАВИЛНО |  |
|                                           | 5        | 3         | 0          |  |

| 5. ИЗЛАГАЊЕ НА СТРАНИМ ЈЕЗИЦИМА                        |     |          |          |  |
|--------------------------------------------------------|-----|----------|----------|--|
| 5. 1. Страни језик I ( _____ језик I )                 |     |          |          |  |
| Време излагања – 10 минута, максималан број бодова - 5 |     |          | ПРИМЕДБЕ |  |
| КРИТЕРИЈУМИ                                            | ДА  | ДЕЛИМЧНО | НЕ       |  |
| Бокатство вокабулара                                   | 1,5 | 1        | 0        |  |
| Граматичка исправност                                  | 1,5 | 1        | 0        |  |
| Употреба стручних израза                               | 2   | 1        | 0        |  |

|                                                       |     |          |          |  |
|-------------------------------------------------------|-----|----------|----------|--|
| 5. 2. Страни језик II ( _____ језик II )              |     |          |          |  |
| Време излагања – 5 минута, максималан број бодова - 5 |     |          | ПРИМЕДБЕ |  |
| КРИТЕРИЈУМИ                                           | ДА  | ДЕЛИМЧНО | НЕ       |  |
| Бокатство вокабулара                                  | 1,5 | 1        | 0        |  |
| Граматичка исправност                                 | 1,5 | 1        | 0        |  |
| Употреба стручних израза                              | 2   | 1        | 0        |  |

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| УКУПНО БОДОВА (максимум 60) | Максимално време 45 минута |
|-----------------------------|----------------------------|

|                                                               |   |      |      |      |      |      |      |    |    |      |      |               |
|---------------------------------------------------------------|---|------|------|------|------|------|------|----|----|------|------|---------------|
| ЗБИР БОДОВА ПО ЕЛЕМЕНТИМА РАДНИХ ЗАДАТАКА НА ПРАКТИЧНОМ РАДУ: |   |      |      |      |      |      |      |    |    |      |      | Укупно бодова |
| Елементи                                                      | 1 | 2.1. | 2.2. | 2.3. | 2.4. | 2.5. | 2.6. | 3. | 4. | 5.1. | 5.2. |               |
| Бодови                                                        |   |      |      |      |      |      |      |    |    |      |      |               |

|                                                      |                                                     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Члан комисије за оцењивање практичног рада:<br>_____ | Место и датум: Чајетина, ____ . април 2013. године. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|

**Напомена:**

- Сваки члан комисије за оцењивање практичног рада, самостално оцењује све такмичаре, тако што код сваког подручја бодовања заокружује број бодова које је такмичар освојио и на крају израчунава укупан број бодова.

- Уколико члан жирија такмичара оцени са мањим бројем бодова од максималног броја за одређени критеријум, дужан је да у чек листи за оцењивање у колони „примедбе“ унесе свој коментар.

## Прилог 2.

### **ПРИМЕР ЗА КАЛКУЛАЦИЈУ ПРОДАЈНЕ ЦЕНЕ ТУРИСТИЧКОГ ПУТОВАЊА ПО ЈЕДНОМ УЧЕСНИКУ**

Калкулација продајне цене тродневног туристичког путовања израчуната на основу следећих података из програма туристичког путовања:

- Калкулација продајне цене туристичког путовања рађена на бази **минимум 45 плативих** учесника путовања;
- Циљна група: ученици 4. разреда образовни профил туристички техничар;
- Хотелске услуге: 2 полупансиона;
- Два ручка ван хотелског смештаја;
- 4 гратиса (два за наставнике и 2 за ученике);
- 2 улазнице за програмске посете;
- Дневнице водича;
- Дневнице лекара;
- Агенцијска провизија (маржа) 10%.

Цене су дате у табели.

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| 1. Превоз                              | 2       |
| по километру                           | 105,00  |
| 2. Хотелске услуге                     |         |
| полупансион<br>(по особи дневно)       | 2000,00 |
| 4. Улазнице<br>(по особи)              | 10,005  |
| 5. Ручак (по особи)                    | 400,00  |
| 6. Дневнице водича<br>– пратиоца групе | 2500,00 |
| 7. Дневнице лекара-<br>пратиоца групе  | 2000,00 |

### КАЛКУЛАЦИЈА ЦЕНЕ ТУРИСТИЧКОГ ПУТОВАЊА

|                                                                                                   |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Опис путовања:                                                                                    | «Планинска лепотица» |
| Време извођења туристичког путовања:                                                              | 25 - 27. 05. 2013    |
| Калкулација цене туристичког путовања рађена на бази <u>минимум 45 плативих</u> учесника путовања |                      |

| ВРСТА ТРОШКОВА               |                                                                                   | ИЗНОС ТРОШКОВА У ДИНАРИМА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                              |                                                                                   | Опис и поступак обрачуна укупних трошкова и трошкова по једном учеснику                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | за 1 учесника путовања |
| ТРОШКОВИ ПРУЖАЛАЦА УСЛУГА    | Трошкови превоза                                                                  | $1020 \text{ km} * 105,00 = 107\,100,00$<br>$107\,100,00 / 45 = 2\,380,00$<br>(трошкови превоза обрачунати по пређеном километру, у цену су урачунати трошкови превоза са порезом на додату вредност и дневнице возача)                                                                                                                                                                               | 2 380,00               |
|                              | Трошкови хотелијера<br>- цена полупансиона (укључена боравишна такса и осигурање) | $2\,000,00$ (полупансион по особи дневно)*2 = $4\,000,00$<br>$45 * 4\,000,00 = 180\,000,00$ (за 45 особа)                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 000,00               |
|                              | Трошкови ручка                                                                    | $400,00$ (ручак по особи)*2 = $800,00$<br>$800,00 * 45 = 36\,000,00$ (за 45 особа)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 800,00                 |
|                              | Трошкови улазница                                                                 | $2 * 100,00 = 200,00$ (по особи)<br>$45 * 200,00 = 9\,000,00$ (за 45 особа)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 200,00                 |
|                              | _____                                                                             | /                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | /                      |
|                              | _____                                                                             | /                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | /                      |
| <b>I НЕТО ЦЕНА</b>           | <b>ТРОШКОВИ ПРУЖАЛАЦА УСЛУГА</b>                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>7 380,00</b>        |
| ТРОШКОВИ ТУРИСТИЧКЕ АГЕНЦИЈЕ | Гратиси (обрачун гратиса)                                                         | Агенција је одобрила 2 гратиса за наставнике + 2 гратиса за ученике = <b>4 гратиса</b><br>$4 * 5\,000,00 = 20\,000,00$<br>$20\,000,00 / 45 = 445,00$<br>( гратис обухвата 2 полупансиона + 2 ручка + 2 улазнице, без трошкова превоза и трошкова туристичке агенције. Трошкови превоза и трошкови туристичке агенције нису укључени, јер су ти трошкови распоређени на 45 плативих учесника путовања) | 445,00                 |
|                              | Трошкови водича - пратиоца групе                                                  | $3 * 2\,500,00 = 7\,500,00$<br>$7\,500,00 / 45 = 167,00$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 167,00                 |

|                                                    |                                                                                                               |                                                                                                 |                 |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                    | Трошкови лекара - пратиоца групе                                                                              | $3 \times 2\,000,00 = 6\,000,00$<br>$6\,000,00 / 45 = 134,00$                                   | 134,00          |
|                                                    | Организациони и остали трошкови туристичке агенције (ПТТ, пропаганде...)                                      | $2\,250,00 / 45 = 50,00$                                                                        | 50,00           |
|                                                    | Трошкови платног промета 1%<br>(само ако одобрава туристичка агенција)                                        | $8\,176,00 \times 1 / 100 = 82,00$ (по особи)<br>$82,00 \times 45 = 3\,690,00$ (за 45 особа)    | 82,00           |
|                                                    | -----                                                                                                         |                                                                                                 |                 |
| <b>II</b><br><b>БРУТО ЦЕНА</b>                     | <b>НЕТО ЦЕНА + ТРОШКОВИ ТУРИСТИЧКЕ АГЕНЦИЈЕ</b>                                                               |                                                                                                 | <b>8 258,00</b> |
| <b>III</b><br><b>ПРОВИЗИЈА ТУРИСТИЧКЕ АГЕНЦИЈЕ</b> | Провизија (10%)                                                                                               | $8\,258,00 \times 10\% / 100 = 826,00$ (по особи)<br>$826,00 \times 45 = 37\,170$ (за 45 особа) | <b>826,00</b>   |
| <b>ПРОДАЈНА ЦЕНА</b>                               | <b>БРУТО ЦЕНА+ПРОВИЗИЈА (МАРЖА) ТУРИСТИЧКЕ АГЕНЦИЈЕ=ПРОДАЈНА ЦЕНА ТУРИСТИЧКОГ ПУТОВАЊА ПО ЈЕДНОМ УЧЕСНИКУ</b> |                                                                                                 | <b>9 084,00</b> |

9 084, 00 - Ово је продајна цена туристичког путовања по једном учеснику/особи са урачунатим порезом на додату вредност.

Калкулација може да обухвати и друге трошкове пружалаца услуга, као и трошкове туристичке агенције у зависности од програма туристичког путовања.

# **Записник са састанка Стручног већа наставника куварства са практичном наставом одржаног 01. фебруара 2013. у Чајетини**

## **Образовни профил: Кулинарски техничар**

Састанку су присуствовали представници следећих школа:

1. Угоститељско-туристичке школе из Београда
2. Угоститељско-туристичке школе из Врњачке Бање
3. Прехрамбено-угоститељске школе из Чачка
4. Угоститељско-туристичке школе из Чајетине

### Дневни ред:

1. Пропозиције и утврђивање садржаја теста знања, као и литературе коју ће учесници такмичења користити за припрему

2. Утврђивање радних задатака за израду практичног рада и критеријума за оцењивање практичног рада

3. Разно

1. У вези са пропозицијама и садржајем теста знања, као и литературом коју ће учесници такмичења користити за припрему, рада група је преложила следеће:

- Пошто ће се примењивати постојећи Правилник за републичко такмичење ученика угоститељско-туристичких школа Србије, у складу са тим Правилником, питања за тест знања састављаће професори универзитета са подручја на коме се одржава такмичење.

- Да састављач теста знања користи важеће уџбенике по којима се реализује настава. - Уџбеници: Куварство са практичном наставом за први, други и трећи разред, аутора: Милорад Вукић, Милијанко Портић.

- За четврти разред користити део уџбеника Основе куварства аутора: Милорад Вукић, Милијанко Портић.

- Организатор такмичења обавезан је да у року од 15 дана од пријема информације, од састављача теста о садржини теста знања, исту

достави свим школама потенцијалним учесницима такмичења, а најкасније 30 дана пре почетка такмичења.

- Наставници су се сложили да тест треба да има 30 питања, максимални број бодова на тесу је 40, раде оба члана екипе.
- Време трајања израде теста је 60 минута.
- Тестове ће прегледати комисија, коју ће чинити наставници куварства са практичном наставом (3 наставника школа учесника такмичења + састављач тестова који је уједно и председник комисије).
- Резултати тестова објавиће се на огласној табли школе истог дана најкасније до 22.00 часа.

2. Други део такмичења, израда практичног рада.  
Радна група је предложила и усвојила следећи мени:

### **СРПСКА ЗАКУСКА**

\*

### **ПОТАЖ ОД ПЕЧУРАКА**

\*

### **ТЕЛЕЋИ МЕДАЉОНИ «БУКЕТИЈЕР»**

(карфиол и броколи – цветови)  
(кромпир и шаргарепа – цвет, куглица и лист)

### **МИМОЗА САЛАТА**

\*

### **ПАЛАЧИНКЕ СА ОРАСИМА**

Образложење: као и прошле године, а због веома тешке материјалне ситуације у школама, радна група се сагласила, да се уместо пет менија преложи један мени, у циљу смањења трошкова набавке намирница, које има школа организатор такмичења, као и све школе учеснице такмичења током припрема својих ученика.

## МЕНИ – ЈЕЛО ПО ИЗБОРУ

Понуђене намирнице – норматив

| ВРСТА НАМИРНИЦА                                | ЈЕДИНИЦА МЕРЕ | КОЛИЧИНА |
|------------------------------------------------|---------------|----------|
| Месо                                           | gr            | 150      |
| Прилог                                         | gr            | 120 -150 |
| Сос                                            | gr            | 60 - 100 |
| Пилећи филе                                    | gr            | 150      |
| Броколи                                        |               |          |
| Карфиол                                        |               |          |
| Шаргарепа                                      |               |          |
| Кромпир                                        |               |          |
| Сланина                                        |               |          |
| Празилук                                       |               |          |
| Печурке                                        |               |          |
| Свеже паприке                                  |               |          |
| Сир тврди (горгонзола, пармезан и домаћи бели) |               |          |
| Неутрална павлака                              |               |          |
| Вино црно                                      |               |          |
| Еспањол                                        |               |          |
| Зачини                                         |               |          |
| Црвени лук                                     |               |          |
| Чери парадајиз                                 |               |          |
| Рузмарин                                       |               |          |
| Босиљак                                        |               |          |
| Бибер                                          |               |          |
| Шпагети                                        |               |          |
| Парадајиз пире                                 |               |          |
| Кечап                                          |               |          |
| Сенф                                           |               |          |
| Презла                                         |               |          |
| Јаја                                           |               |          |
| Брашно                                         |               |          |
| Нана                                           |               |          |
| Першун                                         |               |          |
| Мирођија                                       |               |          |

- Месо 150 gr у порцији (не морају бити обухваћене све намирнице).
- Сос 60 – 100 gr у порцији.

Напомена:

Припремљено главно јело такмичари сервирају у три одвојене порције. Поред припремљеног јела, такмичари члановима жирија показују и написану рецептуру по којој су припремали јело.

- Мени за кулинарске техничаре се израђује у количини 2x3+1 порција, а време израде рада је 150+30 минута (150 минута је време предвиђено за услуживање првог ганга).
- Мени за кулинарске техничаре / куваре (припрема јела по сопственом избору) израђује се у количини од 3 порције, а време израде практичног рада је 90 минута.

3. Ученик мора да буде прописано одевен и опремљен, као и да поседује важећу санитарну и ђачку књижицу са овереном фоторафијом.

Назив и седиште школе: \_\_\_\_\_  
Презиме и име ученика: \_\_\_\_\_

**КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА ПРАКТИЧНОГ РАДА СА БОДОВНОМ ЛИСТОМ  
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУЛИНАРСКИ ТЕХИЧАР**

Подручја бодовања:

1. хигијена и естетика рада ученика и радног простора
2. економичност рада (рад према рецептури)
3. правилна употреба средстава за рад и спретност у раду
4. естетски изглед припремљеног јела према рецептури
5. укус и квалитет припремљеног јела

| КРИТЕРИЈУМИ                                                     | ПРИМЕДБЕ | МАКСИМАЛАН<br>БРОЈ БОДОВА |
|-----------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|
| <b>1. Хигијена и естетика рада ученика и радног простора</b>    |          |                           |
| са једном примедбом                                             |          | 8 бодова                  |
| са две примедбе                                                 |          | 5 бодова                  |
| са три и више примедбе                                          |          | 2 бода                    |
| без примедби                                                    |          | <b>12 бодова</b>          |
| <b>2. Економичност рада (рад према рецептури)</b>               |          |                           |
| са једном примедбом                                             |          | 8 бодова                  |
| са две примедбе                                                 |          | 5 бодова                  |
| са три и више примедбе                                          |          | 2 бода                    |
| без примедби                                                    |          | <b>12 бодова</b>          |
| <b>3. Правилна употреба средстава за рад и спретност у раду</b> |          |                           |
| са једном примедбом                                             |          | 8 бодова                  |
| са две примедбе                                                 |          | 5 бодова                  |
| са три и више примедбе                                          |          | 2 бода                    |
| без примедби                                                    |          | <b>12 бодова</b>          |
| <b>4. Естетски изглед припремљеног јела према рецептури</b>     |          |                           |
| са једном примедбом                                             |          | 8 бодова                  |
| са две примедбе                                                 |          | 5 бодова                  |
| са три и више примедбе                                          |          | 2 бода                    |
| без примедби                                                    |          | <b>12 бодова</b>          |
| <b>5. Укус и квалитет припремљеног јела</b>                     |          |                           |
| са једном примедбом                                             |          | 8 бодова                  |
| са две примедбе                                                 |          | 5 бодова                  |
| са три и више примедбе                                          |          | 2 бода                    |
| без примедби                                                    |          | <b>12 бодова</b>          |

Члан комисије: \_\_\_\_\_

Чајетина, \_\_\_\_ април 2013.

Уколико чалан жирија такмичара оцени мањим бројем бодова од максималног за одређени критеријум, дужан је да у лист за оцењивање, у колону «примедбе» унесе образложење за своју оцену.

Чајетина, 01. фебруар 2013. године.

Записник водио:  
*Небојша Крповић*

# **Записник са састанка Стручног већа наставника услуживања са практичном наставом одржаног 01. фебруара 2013. у Чајетини**

## **Образовни профил: Угоститељски техничар**

Састанку су присуствовали представници следећих школа:

1. Угоститељско-туристичке школе из Београда
2. Угоститељско-туристичке школе из Врњачке Бање
3. Прехрамбено-угоститељске школе из Чачка
4. Угоститељско-туристичке школе из Чајетине

### Дневни ред:

1. Пропозиције и утврђивање садржаја теста знања, као и литературе коју ће учесници такмичења користити за припрему

2. Утврђивање радних задатака за израду практичног рада и критеријума за оцењивање практичног рада

3. Разно

1. У вези са пропозицијама и садржајем теста знања, као и литературом коју ће учесници такмичења користити за припрему, рада група је преложила следеће:

- Пошто ће се примењивати постојећи Правилник за републичко такмичење ученика угоститељско-туристичких школа Србије, у складу са тим Правилником, питања за тест знања састављаће професори универзитета са подручја на коме се одржава такмичење.

- Да састављач теста знања користи важеће уџбенике по којима се реализује настава из наставног предмета Услуживање са практичном наставом.
- Организатор такмичења обавезан је да у року од 15 дана од пријема информације, од састављача теста о садржини теста знања, исту достави свим школама потенцијалним учесницима такмичења, а најкасније 30 дана пре почетка такмичења.

- Наставници су се сложили да тест треба да има 30 питања, максимални број бодова на тесу је 40, раде оба члана екипе.
- Време трајања израде теста је 60 минута.
- Тестове ће прегледати комисија, коју ће чинити наставници услуживања са практичном наставом (3 наставника школа учесника такмичења + састављач тестова који је уједно и председник комисије).
- Резултати тестова објавиће се на огласној табли школе истог дана најкасније до 22.00 часа.

## 2. Други део такмичења, израда практичног рада.

Радна група је предложила и усвојила да у практичном делу два такмичара обављају радове из области Свечани пријем – банкет.

### Правила за такмичаре у практичном делу такмичења су следећа:

- Ученици морају бити прописно одевени, да поседују важећу санитарну књижицу, ђачку књижицу са овереном фотографијом.
- Припремне радове у офису такмичари обављају на импровизованом централном столу који се налази у сали ресторана, како би жири пратио рад такмичара.
- Школа организатор обезбеђује сав потребан инвентар за такмичење ученика образовног профила угоститељски техничар.
- Пиће и декорацију обезбеђује школа организатор.
- Ученици такмичари услужују 4 ганга за шест особа француском другом варијантом – банкетском варијантом.
- Такмичари послужују мени који припрема екипа кулинарских техничара из његове школе.

Чајетина, 01. фебруар 2013. године.

Записник водио:  
*Нинослав Манојловић*