**Записник са састанка наставника куварства поводом XVI републичког такмичења Угоститељско – туристичких школа образовног профила кулинарски и угоститељски техничар**

Састанак је одржан 12.04.2019. године са почетком у 12:00 часова у Угоститељско – туристичкој школи у Нишу са следећим дневним редом:

1. Уводна реч
2. Такмичење
3. Нови уџбеници
4. Разно

Састанку су присуствовали:

* Професор Момчило Цонић – Висока пословна школа струковних студија Лесковац
* Жељко Вукајловић – средња школа ''Светозар Милетић'' Нови Сад
* Весна Марковић – Трговинско – угоститељска школа Лесковац
* Јелена Аранђеловић – Угоситељско – туристичка школа Београд
* Вијолета Пенков – Угоститељско – туристичка школа Ниш
* Витомир Николић – Трговинско – угоститељска школа Лесковац
* Анчица Димитријевић - Угоститељско – туристичка школа Ниш
* Љубомир Митрашиновић - Угоститељско – туристичка школа Чајетина
* Форис Латинац - Угоститељско – туристичка школа Нови Пазар
* Насер Ђаковац - Угоститељско – туристичка школа Нови Пазар
* Радивоје Бараћ - Угоститељско – туристичка школа Нови Пазар
* Владимир Алексић – Економска школа Смедерево
* Весна Гордић - Економска школа Смедерево
* Немања Живковић - Економска школа Смедерево
* Небојша Крповић - Угоститељско – туристичка школа Чајетина
* Анђа Максимовић – Економско – техничка школа – Куршумлија
* Крстијана Вујић - Економско – техничка школа – Куршумлија
* Јелена Симић – Куршумлијско – подујевска економско туристичка школа
* Драган Митовић - подујевска економско туристичка школа
* Зоран Павловић – Средња школа Блаце
* Петар Борис – Средња школа ''Светозар Милетић'' Нови Сад
* Бошко Обрадовић - Средња школа ''Светозар Милетић'' Нови Сад
* Милица Бероња - Угоститељско – туристичка школа Ниш
* Тијана Томић - Угоститељско – туристичка школа Ниш
* Ђорђе Вукмановић – Средња туристичка школа Нови Београд
* Младен Млађеновић - Угоситељско – туристичка школа Београд
* Зорица Дурмишевић - Угоститељско – туристичка школа Ниш

1. Уводна реч

Председник стручног већа наставника куварства Угоститељско – туристичке школе Ниш Вијолета Пенков је као домаћин поздравила све присутне наставнике и упознала их са дневним редом.Затим је дала реч председнику актива наставника куварства Србије Жељку Вукајловићу.Он је наставнике после поздравне речи обавестио о најављеним променама у програмима трећег степена за куваре.

Наиме, представници школе из Београда су били на састанку 11.04.2019.године у Министарству просвете и добили информацију да се од 01.09.2019.године у трећем степену образовног профила кувар део норме и то часови вежби (50%) обављају у привреди .Због предвиђених промена смањиће се одређени број часова наставницима куварства тако да ће доћи до смањења норми и евентуално њиховог губитка у школама које школују образовне профиле кувар трећег степена.Ученици ће део вежби радити у привреди са својим менторима и радити по дуалном образовању.

Предлог наставника је да за први разред образовног профила кувар остану 12 часова вежби како би се ученици обучили за рад у привреди а тиме смањио ризик њиховог повређивања у објектима у привреди зато што ученици немају довољно искуства и праксе за рад у привреди. Узимајући у обзир да ученици немају довољно стечено знање у првом разреду наставници актива сматрају да часови вежби треба да остану у школи и то 12 часова недељно(кабинетска настава).

Ово је став који су заузели сви наставници куварства. Жељко Вукајловић је рекао да је ово наш једнствени став који ће бити пренет Министарству просвете.

Наставник из Смедерева Владимир Алексић је рекао да су представници њихове школе били на састанку са министром просвете и да им је речено да школе које имају ресторане слободног типа неће имати проблем.

Наставник куварства из Ниша Анчица Димитријевић је рекла није препоручљиво да први разред одмах после завршене основне школе део наставе обавља у објектима привреде зато што нису упућени у правила рада са алатима и машинама као и на који начин да се заштите од евентуалних повреда на раду. Наставник Млађеновић Младен је навео како је идеја МП да се деца шаљу у компаније где ће постојати ментор који је обучен за рад са ђацима који ће водити рачуна о њима и плаћаће га компанија а не МП. У глобалу изгубиће се 30% наставе из предмета куварства. Наставник из Новог Пазара је рекао да су имали проблем приликом уписа образовног профила кулинарски техничар због ниског броја бодова. Наставник из Београда је обавестио присутне наставнике да ће ученици четвртог степена кулинарски техничар који су садашњи први разред 2018/2019. године, на матурском испиту полагати и математику. Поред тога, треба тражити начине и предлоге како изгубити што мање часова. Предлог је два часа теоретске наставе и четири часа вежбе. Анчица Димитријевић је констатовала да наставници остају при свом ставу да ученике после завршене основне школе не треба слати у привреду одмах без претходне припреме и одричу се одговорности за такву одлуку. Професор Момчило Цонић је констатовао да је Закон о дуалном образовању на снази и јасно је дефинисао да су ученици и ментори плаћени од компаније. Због тога акценат треба да буде на повећању теоретских часова из куварства. Жељко Вукајловић је истакао да у пракси имамо проблема са објектима привреде нарочито у мањим градовима и да неки објекти неће ни да приме ђаке. Анчица Димитријевић је рекла да треба изнети став родитеља и њихову бојазан да постоји ризик у послу јер су деца неискусна. Младеновић Млађен је рекао да однос привреде није баш најбољи према нама као професионалцима и да је из Београда отишло много кадра у иностраснство и сада су приватници принуђени да нуде радницима боље услове и боље плате.

1. Такмичење

Жељко Вукајловић се обратио наставницима са молбом да комисије раде по својој савести. Затим да чланови комисија усагласе кључне ставке и да не постоји велика разлика у броју поена у њиховом раду. Послат је предлог нове листе оцењивања од стране школе из Новог Сада. Анчица Димитријевић је рекла да свака колона садржи исти број бодова и да то треба мењати.

1. Нови уџбеници

Жељко Вукајловић је рекао да се професор Вукић изјаснио да више не жели да пише уџбенике па је предлог да се дораде и осавремене стари уџбеници који су коришћени.