

Заједница економских, правно-биротехничких, трговинских и угоститељско-туристичких школа (у даљем тексту: ЗАЈЕДНИЦА) на основу Стручног упутства о организовању такмичења и смотри ученика основне и средње школе, на Скупштини одржаној од 03. до 05. фебруара 2026. године, у Врњачкој Бањи, донела је

ПРАВИЛНИК РЕПУБЛИЧКОГ ТАКМИЧЕЊА УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА СРБИЈЕ ЗА УЧЕНИКЕ ЧЕТВРТОГ СТЕПЕНА

I ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Такмичење ученика има за циљ примену знања, усвајање вештина, развијање способности и статвова ученика из стручних предмета, као и праћење тржишних тенденција и иновација у области струке и неговање и развијање такмичарског духа.

Члан 2.

Организатори такмичења су Министарство просвете Републике Србије (у даљем тексту МП), ЗАЈЕДНИЦА и школа домаћин такмичења.

Члан 3.

Школа домаћин је дужна да обезбеди адекватне услове за спровођење свих делова такмичења, користећи своје просторије и/или просторије привредних субјеката са којима је у уговорном односу за реализацију практичне наставе.

Школа домаћин дужна је да, **најкасније 60 дана пре датума одржавања такмичења** обавести школе о следећем:

1. датуму, времену и месту одржавања такмичења,
2. одговорном лицу задуженом за достављање потребних информација за реализацију такмичења (име и презиме, контакт телефона и маил-адреса)
3. року за за достављање пријаве школа (образац који је саставни део овог правилника)

Члан 4.

Школа домаћин (одговорно лице из члана 3.) дужна је да **најкасније 30 дана пре датума одржавања такмичења** обавести школе учеснице о свим подацима потребним за практични део такмичења.

Школе учеснице такмичења треба најкасије 30 дана пре такмичења да доставе рецептуре за јела која ће припремати, како би Школа домаћин обезбедила потребне намирнице.

Школа домаћин је у обавези да наведе шта је обезбеђено, а шта школе учеснице такмичења морају да са собом донесу (у делу инвентара, прибора, специфичних намирница, декоративних средстава и сл);

Члан 5.

Школа домаћин обезбеђује:

1. захвалнице свим школама и ученицима-такмичарима,
2. дипломе и награде за ученике који су освојили прва три места на такмичењу у свакој дисциплини понаособ,
3. дипломе школама чији су екипе освојили прва три места,
4. потребан инвентар и намирнице,
5. локацију извођења теоријског и практичног дела такмичења.

Члан 6.

Ученици на такмичење долазе у присуству предметног наставника – ментора.

Ученик – такмичар, у обавези је да са собом понесе оверену ђачку и санитарну књижицу са фотографијом.

Ученик – такмичар школи домаћину доставља изјаву родитеља о дозволи за објављивање личних података о резултатима такмичења.

Члан 7.

У току израде практичног задатка ученици морају да поштују хигијенске мере по принципу НАССР-а, мере заштите на раду као и мере заштите животне средине (рециклажа отпада).

Ученици су у обавези да на практичном раду носи одговарајућу униформу.

Члан 8.

Школа домаћин дужна је да у року од **три (3)** дана, од завршетка такмичења, достави коначне ранг листе и извештај са такмичења Управном одбору ЗАЈЕДНИЦЕ (у даљем тексту УО ЗАЈЕДНИЦЕ).

Члан 9.

Прво место на републичком такмичењу припада ученику који освоји највећи број бодова (збир бодова са теоријског и практичног дела).

Друго и треће место припада ученицима који према даљем редоследу имају највећи број бодова. Ученици који имају исти број бодова деле одговарајуће место на ранг листи.

Члан 10.

Школа која је освојила прво екипно место на такмичењу постаје школа домаћин у наредној школској години.

Члан 11.

Председник ЗАЈЕДНИЦЕ на крају текуће школске године доставља школама дипломе за ученике који су освојили прва три места на такмичењу. Дипломе су оверене од МП и ЗАЈЕДНИЦЕ.

Предлог календара такмичења и школе домаћине за наредну школску годину одређује УО ЗАЈЕДНИЦЕ.

II УЧЕСНИЦИ ТАКМИЧЕЊА

Члан 12.

Право учешћа на такмичењу имају редовни ученици четвртог разреда из подручја рада Трговина, угоститељство и туризам.

Екипу школе чини седам (7) ученика и то по образовним профилима и дисциплинама:

1. кулинарски техничар – два (2) ученик у дисциплини **Припрема менија за свечани ручак - банкет (за 6 особа+ 1 за комисију)**;
2. хотелијерско-ресторатерски техничар – два (2) ученика у дисциплини **Услуживање на свечаном ручку - банкету (за 6 особа)**;
3. кулинарски техничар – један (1) ученик у дисциплини **Припремање јела по избору од понуђених намирница (за 2 особе)**.
4. хотелијерско-ресторатерски техничар - један (1) ученик у дисциплини **Припремање и довршавање јела пред гостом (за 2 особе)**
5. хотелијерско-ресторатерски техничар - један (1) ученик у дисциплини **Презентација, декантирање и услуживање вина пред гостима (за 2 особе)**
6. хотелијерско-ресторатерски техничар – један (1) ученик у дисциплини **Обављање рецепцијских послова.**

Члан 13.

Школе учеснице са такмичарима који желе да се такмиче на језику националне мањине на којем похађају наставу, потребно је да се обрате школи домаћину и упуте наставника преводиоца најмање три сата пре почетка такмичења, ради превођења теста.

III РАД КОМИСИЈА

Члан 14.

За реализацију такмичења формирају се следеће комисије:

- Централна комисија (5 чланова),
- Комисија за дежурство за време трајања теоријског дела такмичења (по 2 члана у свакој просторији)
- Комисија за шифровање и дешифровање тестова знања (2 члана).
- Комисија за преглед и бодовање тестова знања (3 чланова из сваке области),
- Комисије за оцењивање практичног рада по дисциплинама (по 3 члана у свакој дисциплини),
- Комисија за информатичку подршку такмичењу (2 члана).

Члан 15.

Централну комисију чине пет (5) чланова:

1. представник МП (Школска управа),
2. представник високо-образовне институције (састављач или представник састављача такмичарског задатка),
3. представник ЗАЈЕДНИЦЕ,
4. представник из реда наставника – ментора (бира се жребом),
5. директор школе домаћина.

Централна комисија стара се регуларности такмичења, решава жалбе и објављује привремене и коначне ранг листе.

Члан 16.

Комисија за дежурство за време трајања израде тестова знања чине по два (2) наставника у свакој учионици.

Комисију одређује школа домаћин.

Дужурни наставник је из области предмета које није обухваћено такмичењем.

Комисија за дежурство саставља записник о регуларности теоретског дела такмичења у својој учионици. Записник доставља Централној комисији.

Члан 17.

Комисију за шифровање и дешифровање такмичарског задатка чине два (2) наставника школе домаћина из области предмета које није обухваћено такмичењем.

Поступак шифровања и дешифровања врши се на начин прописан од стране Централне комисије.

Члан 18.

Комисију за преглед и бодовање тестова знања чине три (3) члана из сваке области:

- састављач или представник састављача такмичарског задатка,
- два наставника који се извлаче жребом и не могу бити из исте школе

Комисија врши преглед тестова знања и бодовање према достављеном кључу.

Чланови комисије не могу мењати утврђена правила за бодовање задатка.

Члан 19.

Комисија за оцењивање практичног дела такмичења се састоји од по три (3) члана за сваку дисциплину и то:

- професори високих школа и/ или факултета које именује председник Академије и/ или декан факултета,
- представници стручних федерација/асоцијација Србије које именује председник ове Федерације/Асоцијације,
- представници привреде из области која покрива такмичарску дисциплину (са најмање 10 година искуства).

Сваки члан комисије оцењује самостално рад ученика и вреднује рад на основу чек листе (саставни део овог правилника) независно од осталих чланова у комисији.

Све три потпуно попуњене и потписане чек листе се достављају информатичкој комисији на обраду у року од 15 минута по завршетку практичног рада такмичарске групе предвиђеној сатницом.

Члан 20.

Комисија за информатичку подршку такмичењу се састоји од 2 члана.

Комисију одређује школа домаћин.

Комисија прикупља и обрађује податке ради формирања привремених и коначних ранг листи, које доставља Централној комисији на верификацију.

IV САДРЖАЈ И ТОК ТАКМИЧЕЊА

Члан 21.

Такмичење се састоји из два дела, и то:

1. теоретски део - тест знања и
2. практични део.

Однос теоретског и практичног дела такмичења као и његово вредновање у складу је са важећим ППНУ за четворогодишње образовне профиле и то: теорија 40% и практични део 60%.

ТЕОРИЈСКИ ДЕО ТАКМИЧЕЊА

Члан 22.

Тест знања (теоретске задатке) саставља професор факултета или више школе, по важећим ППНУ и обаврата градиво сва четири разреда.

Тест знања (теоретске задатке) са кључем за прегледање и бодовање доноси састављач такмичарског задатка или његов представник на дан такмичења.

Члан 23.

Тестови знања се копирају у потребном броју примерака пред члановима Централне комисије а непосредно пред почетак теоретског дела такмичења.

Члан 24.

Тест знања (теоретске задатке) сви учесници раде у исто време, првог такмичарског дана у поподневним сатима, а број питања на тесту је следећи:

- хотелијерско-ресторатерски техничар - 30 питања,

- кулинарски техничар - 30 питања,

Максималан број бодова на тесту је 40.

Време трајања израде теста је 60 минута.

Члан 25.

Школа домаћин дужна је да обезбеди услове за несметан рад ученика. Приликом израде теста знања ученику је потребно обезбедити самостално радно место (један ученик у једној клупи).

Члан 26.

У просторији у којој се ради тест знања дежурају по два наставника из комисије за дежурство.

За време израде теста ученик-такмичар не може да напушта просторију у којој се ради тест знања.

Тест знања није елиминационог карактера, тако да сви учесници имају могућност да раде и практичан део.

Члан 27.

Након што ученици – такмичари заврше израду теста знања, састављач тестова знања даје кључ за преглед и бодовање Централној комисији.

Школа домаћин објављује на огласној табли тестове знања, решења и кључ за бодовање.

Члан 28.

Централна комисија после прегледања тестова знања и дешифровања објављује привремену ранг листу.

Члан 29.

Наставник - ментор може да поднесе писану жалбу Централној Комисији, на привремену ранг листу на прописаном обрасцу (саставни део овог правилника), позивајући се на конкретан задатак.

Све жалбе улажу се, у периоду од сат времена након објављивања привремене ранг листе за теоријски део такмичења.

Централна комисија је дужна да одговори на све приспеле жалбе.

Одлука Централне комисије по решењу свих жалби је коначна.

Након тога се објављује коначна ранг листа за теоријски део такмичења.

ПРАКТИЧНИ ДЕО ТАКМИЧЕЊА

Члан 30.

Практични део такмичења се рализује по сатници коју одреди школа-домаћин.

Време израде практичног рада зависи од дисциплине.

Члан 31.

Практични део такмичења се реализује према редоследу који ће се одредити жребом школа учесница, непосредно пре почетка такмичења.

Члан 32.

Успех на практичном раду утврђује се као аритметичка средина бодова добијених од сваког члана комисије за оцењивање практичног рада.

Члан 33.

Чланови комисије не смеју постављати питања такмичарима током њиховог рада.

По завршетку оцењивања практичног рада, чланови комисије су дужни да се обрате свакој такмичарској екипи или такмичару и том приликом изнесу кратако мишљење о раду екипе или такмичара.

Члан 34.

Намирнице, опрема и инвентар, идентичан по врсти и количини, морају бити обезбеђени за све учеснике такмичења у објектима у којима ће се обављати практичан део такмичења.

Члан 35.

Такмичару није дозвољено уношење унапред припремљене декорације већ цео задатак реализује пред члановима комисије.

Инвентар на коме се сервира јело или посланица такође не може припадати такмичару.

Члан 36.

Школа домаћин доставља непосредно пре почетка такмичења (10 дана) списак намирница и намирнице за припрему јела по избору.

Члан 37.

Такмичари су обавезни да, уз припремљено јело, комисији за оцењивање практичног рада доставе и рецепт по коме су припремали јело.

На тањирима не сме бити ништа сем понуђених намирница.

Такмичари у дисциплини припрема и довршавање јела пред гостом, дужни су да доставе рецептуру јела које ће припремати.

Члан 38.

Као гости за столом не могу се појавити наставници – ментори из школа учесника такмичења.

Члан 39.

Практични део такмичења је јаван и као посматрачи могу присуствовати **само** наставници пратиоци и ментори (који се у том тренутку такмиче), ако за то дозвољавају технички услови објекта у коме се изводи такмичење.

Ако посматрач својим понашањем омета рад такмичара и нарушава регуларност такмичења, комисија за оцењивање је обавези да га усмено опомене. У случају понављеног ометања, комисија има право да удаљи присутног посматрача.

Члан 40.

Јавно праћење практичног дела такмичења, може се вршити и преко видео бима, ако школа има техничких могућности.

Практични део такмичења, може се документовати и видео записом, ако школа има техничких могућности.

Члан 41.

Након завршетка практичног рада свих ученика, Централна комисија, уз техничку помоћ информатичке комисије, утврђује број бодова сваког такмичара и школе и објављује збирну привремену ранг листу (теоријски и практични део).

После објављивања привремене ранг листе, поступак улагања жалби и решавања истих је као и у члану 29. овог правилника.

Уколико два или више такмичара имају исти број бодова у укупном пласману, боље место заузеће онај такмичар који је освојио више бодова на практичном раду.

Ако два или више такмичара буду имали исти број бодова на теоријском и практичном раду, онда они деле освојено место.

Након тога, објављује се коначна ранг листа по школама и ранг листа по свим дисциплинама.

Члан 42.

Коначне ранг листе са збирним бројем бодова (бодови из теоретског и практичног дела), морају бити истакнуте најкасније последњег дана такмичења до 12.00 часова.

Члан 43.

Жалба на регуларност такмичења може се уложити УО ЗАЈЕДНИЦЕ, у року од 8 (осам) дана по објављивању коначне ранг листе.

Жалбу улаже школа или родитељ ученика такмичара.

УО ЗАЈЕДНИЦЕ решава жалбу у року од 30 дана по пријему жалбе.

Члан 44.

Саставни део овог Правилника су:

- Образац пријаве ученика и наставника - ментора за такмичење
- Чек листе за чланове комисија за практични део такмичења
- Образац жалбе на такмичарске задатке

Члан 45.

Овај Правилник ступа на снагу даном усвајања од стране Скупштине ЗАЈЕДНИЦЕ и примењује се од школске 2025/26. године.

ПРИЈАВА ЗА РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ УЧЕНИКА ЧЕТВРТОГ СТЕПЕНА УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА СРБИЈЕ			
НАЗИВ ШКОЛЕ			
МЕСТО - ГРАД (седиште школе)			
Име и презиме наставника, бр. телефона, е-маил адреса			
Такмичарска дисциплина	Образовни профил	Име и презиме ученика - такмичара	Име и презиме наставника који прати ученике (ОБАВЕЗНО СТРУЧАН НАСТАВНИК ЗА 4 СТЕПЕН)
1. Припрема менија за свечани ручак-банкет	Кулинарски техничар (два ученика)	1. 2.	
2. Услуживање на свечаном ручку-банкету	Хотелијерско-ресторатерски техничар (два ученика)	1. 2.	
3. Припремање јела по избору од понуђених намирница	Кулинарски техничар (један ученик)	1.	
4. Припрема и довршавање јела пред гостом	Хотелијерско-ресторатерски техничар (један ученик)	1.	
5. Презентација, декантирање и услуживање вина пред гостом	Хотелијерско-ресторатерски техничар (један ученик)	1.	
6. Обављање рецепцијских послова	Хотелијерско-ресторатерски техничар (један ученик)	1.	
Напомена :			
	Директор М.П. _____		

КУВАРСТВО (1. дисциплина)
ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА

Назив дисциплине	1. Припрема менија за свечани ручак – банкет (за 6 особа и 1 за комисију)
Место реализације	Кухиња / кабинет за куварство
Време за реализацију	120 +3 0 минута
Образовни профил	Кулинарски техничар
Назив школе	
Име и презиме ученика	

За сваки индикатор заокружити одговарајући број бодова

1. Одржавање личне и радне хигијене (максималан број бодова 6)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Одржава личну хигијену у складу са стандардима НАССР-а	2	1	0
Одржава хигијену радног места, уређаја и алата у складу са стандардима НАССР-а	2	1	0
Примењује НАССР приликом руковања намирницама	1	0,5	0
Сортира и одлаже отпад (неисправне намирнице, амбалажу...)	1	0,5	0
2. Припрема и контрола радне средине, опреме, уређаја и инвентара (максималан број бодова 4)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Припрема неопходан алат, опрему, уређаје и инвентар	2	1	0
Води рачуна о безбедности и заштити здравља (осветљење, проветравање, заштитна средства, одлагање алата у процесу рада)	1	0,5	0
Проверава стање опреме, уређаја и инвентара и указује на неисправности	1	0,5	0
3. Комуникација и евидентирање пословних промена (максималан број бодова 8)			
ИНДИКАТОРИ)	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Требује потребне количине намирница	2	1	0
Презентује припремљена јела	2	1	0
Предлаже иновације	4	2	0
4. Пријем и складиштење намирница (максималан број бодова 3)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Контролише квалитет и исправност примљених намирница	1	0,5	0
Сортира и пакује намирнице и полупроизоде	1	0,5	0
Одлаже намирнице, полупроизоде и готове производе на одговарајуће место	1	0,5	0
5. Припрема и механичка обрада намирница (максималан број бодова 5)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Одабира, мери намирнице према рецептури	1	0,5	0
Пере, чисти и сече намирнице према рецептури	3	1	0
Економично користи намирнице	1	0,5	0
6. Термичка обрада намирница (максималан број бодова 10)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Примењује одговарајући вид термичке обраде	2	1	0
Додаје намирнице и зачине према технолошком редоследу поступака у рецептури	3	1,5	0
Постиже одговарајућу структуру јела	5	2	0

7. Контрола квалитета процеса рада и израђеног гастрономског производа (максималан број бодова 20)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Контролише температуру јела	2	1	0
Достиже одговарајући изглед, мирис и укус првог јела (боја, конзистенција)	2	1	0
Достиже одговарајући изглед, мирис и укус другог јела (боја, конзистенција)	3	1,5	0
Достиже одговарајући изглед, мирис и укус трећег јела са прилогом и салатом	8	3	0
Достиже одговарајући изглед, мирис и укус посланице (боја, конзистенција)	2	1	0
Економично и ефикасно користи ресурсе (време, енергија)	3	1,5	0
8. Сервирање и декорисање (максималан број бодова 4)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Сервира јела према утврђеним стандардима	2	1	0
Припрема декоративне елементе – декорацију за јела	1	0,5	0
Декорише јела према правилима	1	0,5	0
9. КОРЕКЦИЈА НА ОСНОВУ ПОШТОВАЊА ДОЗВОЉЕНОГ ВРЕМЕНА ЗА ИЗРАДУ И СЕРВИРАЊЕ			
ИНДИКАТОРИ умањење броја бодова на основу прекорачења дозвољеног времена	Прекорачење 0 < Број минута ≤ 5	Прекорачење 5 < Број минута ≤ 10	Прекорачење Број минута > 10
УМАЊЕЊЕ БОДОВА	5	10	15

КОМЕНТАРИ:

--

БОДОВИ ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА										
АСПЕКТИ	1	2	3	4	5	6	7	8	9. УМАЊЕЊЕ	УКУПНО БОДОВА
БОДОВИ										

Члан комисије:	
----------------	--

УСЛУЖИВАЊЕ (2. дисциплина)		
Опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање		
Назив дисциплине	2. УСЛУЖИВАЊЕ НА СВЕЧАНОМ РУЧКУ - БАНКЕТУ (ЗА 6 ОСОБА)	
Место реализације	Свечана сала	
Време за реализацију	120 минута	
Опис такмичарске дисциплине	Такмичар има задатак да у року од 120 минута припреми и постави сто за свечани ручак по програму наставе и учења. Услужује госте према утврђеном менију.	
КРИТЕРИЈУМИ	ПРИМЕДБЕ	БРОЈ БОДОВА
1. изглед - максимално 5 бодова		
Комплетна униформа – максимално 2 бода		
Испуњава стандарде личне и радне хигијене – максимално 1 бод		
Поседовање хемијске оловке, блока, отварача за флаше и упаљача – максимално 2 бода		
2. припремни радови у офису - максимално 4 бода		
Без примедби - максимално 4 бода		
Са једном примедбом - максимално 3 бода		
Са две примедбе - максимално 2 бода		
Са три примедбе - максимално 1 бод		
Са четири и више примедби - 0 бодова		
3. припремни радови у сали, правилан редослед постављања столњака на столове - максимално 5 бодова		
Без грешке - максимално 5 бодова		
Са једном грешком - максимално 4 бода		
Са две грешке - максимално 3 бода		
Са три грешке - максимално 2 бода		
Са четири и више грешака - 0 бодова		
4. изглед главног стола по менију - максимално 5 бодова		
Без грешке - максимално 5 бодова		
Са једном грешком - максимално 4 бода		
Са две грешке - максимално 3 бода		
Са три грешке - максимално 2 бода		
Са четири и више грешака - 0 бодова		
5. изглед серверног стола по менију - максимално 4 бода		
Без грешке - максимално 4 бода		
Са једном грешком - максимално 3 бода		
Са две грешке - максимално 2 бода		
Са три грешке - максимално 1 бод		
Са четири и више грешака - 0 бодова		
6. дочек, прихват гостију и услуживање аперитива, минералне воде и пецива (хлеба) - максимално 6 бодова		
Без грешке - максимално 6 бодова		
Са једном грешком - максимално 5 бодова		
Са две грешке - максимално 4 бода		
Са три грешке - максимално 2 бода		
Са четири и више грешака - 0 бодова		
7. правилан смештај гостију за сто - максимално 2 бода		
Без грешке - максимално 2 бода		
Са једном грешком - максимално 1 бод		
Са две грешке - 0 бодова		

8. услуживање хладног предјела и вина и апсервирање истог - максимално 5 бодова		
Без грешке - максимално 5 бодова		
Са једном грешком - максимално 4 бода		
Са две грешке - максимално 3 бода		
Са три грешке - максимално 2 бода		
Са четири и више грешака - максимално 1 бод		
9. услуживање супа и чорби и апсервирање истих - максимално 5 бодова		
Без грешке - максимално 5 бодова		
Са једном грешком - максимално 4 бода		
Са две грешке - максимално 2 бода		
Са три грешке - максимално 1 бод		
10. правилно услуживање главног јела и салате и апсервирање истог - максимално 6 бодова		
Без грешке - максимално 6 бодова		
Са једном грешком - максимално 5 бодова		
Са две грешке - максимално 3 бода		
Са три грешке - максимално 2 бода		
Са четири и више грешака - максимално 1 бод		
11. услуживање вина уз главно јело - максимално 2 бода		
Без грешке - максимално 2 бода		
Са једном грешком - максимално 1 бод		
Са две грешке - 0 бодова		
12. услуживање посластица и шампањца - максимално 4 бода		
Без грешке - максимално 4 бода		
Са једном грешком - максимално 3 бода		
Са две грешке - максимално 2 бода		
Са три грешке - максимално 1 бод		
Са четири и више грешака - 0 бодова		
13. изглед сервирног стола у току и на крају рада - максимално 4 бода		
Без грешке - максимално 4 бода		
Са једном грешком - максимално 3 бода		
Са две грешке - максимално 2 бода		
Са три грешке - максимално 1 бод		
Са четири и више грешака - 0 бодова		
14. испраћај гостију и завршни радови - максимално 3 бода		
Без грешке - максимално 3 бода		
Са једном грешком - максимално 2 бода		
Са две грешке - максимално 1 бод		
Са три грешке - 0 бодова		
Прекорачење времена до 10 минута – умањује укупан број бодова за 5		
Прекорачење времена од 10 минута – умањује укупан број бодова за 10		
УКУПНО БОДОВА (максимално 60 бодова):		
Члан комисије:		
Датум:		
1. Члан комисије сваки за себе оцењује такмичара		
2. Уколико члан комисије такмичара оцени мањим бројем бодова од максималног за одређени критеријум, обавезан је да у листи за оцењивање, у колону «примедбе» унесе образложење за своју оцену.		

КУВАРСТВО (3. дисциплина)
ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА

Назив дисциплине	3. Припрема јела по избору од понуђених намирница (за 2 особе)
Место реализације	Кухиња / кабинет за куварство
Време за реализацију	50 + 10 минута
Образовни профил	Кулинарски техничар
Назив школе	
Име и презиме ученика	

За сваки индикатор заокружити одговарајући број бодова

1. ПРИМЕНА ХИГИЈЕНСКИХ СТАНДАРДА И ЗАШТИТА ЗДРАВЉА (Максималан број бодова 10)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Одржава хигијену радног места, средине, опреме и инвентара	3	1,5	0
Примењује хигијенске стандарде при руковању намирницама, полупроизводима и готовим посланицама	3	1,5	0
Отклања и разврстава отпад на одговарајуће место у току целокупног производног процеса	4	2	0
2. КОРИШЋЕЊЕ СПЕЦИФИЧНЕ ОПРЕМЕ, УРЕЂАЈА И АЛАТА (максималан број бодова 7)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Организује радно место (простор, опрема, алат)	3	1	0
Подешава контролише и рукује електричним уређајима и алатима	2	1	0
Искључује и оставља уређаје и алат у исправном стању	2	1	0
3. ПРИПРЕМА НАМИРНИЦА ПРЕМА НОРМАТИВУ (максималан број бодова 8)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Врши одабир намирница према нормативу	4	2	0
Мери све намирнице према нормативу	4	2	0
4. МЕХАНИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА (максималан број бодова 15)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Пере и чисти одабране намирнице	4	1.5	0
Користи и комбинује одговарајуће начине механичке припреме	4	1.5	0
Израђује полупроизвод према технолошком редоследу	4	1.5	0
Обликује масу – полупроизвод, за посланицу	3	1.5	0
5. ТЕРМИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА (максималан број бодова 20)			
ИНДИКАТОРИ	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Примењује одговарајући вид термичке обраде	4	2	0
Прати и контролише процес термичке обраде	4	2	0
Постиже одговарајућу конзистенцију печене намирнице (меса, поврћа или неке друге намирнице)	4	2	0
Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног соса или прелива	4	2	0

Постиге одговарајућу декорацију применљиву за то јело	4	2	0
6. КОРЕКЦИЈА НА ОСНОВУ ПОШТОВАЊА ДОЗВОЉЕНОГ ВРЕМЕНА ЗА ИЗРАДУ И СЕРВИРАЊЕ			
ИНДИКАТОРИ умањење броја бодова на основу прекорачења дозвољеног времена	Прекорачење $0 < \text{Број минута} \leq 5$	Прекорачење $5 < \text{Број минута} \leq 10$	Прекорачење Број минута > 10
УМАЊЕЊЕ БОДОВА	5	10	15

КОМЕНТАРИ:

БОДОВИ ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА							
АСПЕКТИ	1	2	3	4	5	6. УМАЊЕЊЕ	УКУПНО БОДОВА
БОДОВИ							

Члан комисије:	
----------------	--

УСЛУЖИВАЊЕ (4. дисциплина)		
Опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање		
Назив дисциплине	4. ПРИПРЕМАЊЕ И ДОВРШАВАЊЕ ЈЕЛА ПРЕД ГОСТОМ (ЗА 2 ОСОБЕ)	
Место реализације	Ресторанска сала	
Време за реализацију	40 минута	
Образовни профил	Хотелијерско-ресторатерски техничар	
Назив школе		
Име и презиме ученика		
Опис такмичарске дисциплине	<ul style="list-style-type: none"> - Такмичар има задатак да у року од 40 минута припреми јело по избору по програму наставе и учења по личном нахођењу. - Дозвољене су све технике рада. - Такмичар имају 30 минута за припрему и сервирање јела, 10 минута за чишћење и распремање радног простора. 	
КРИТЕРИЈУМИ	ПРИМЕДБЕ	БРОЈ БОДОВА Заокружити освојене бодове
1. Изглед ученика		
са једном примедбом		7 бодова
са две примедбе		5 бодова
са три и више примедбе		2 бода
без примедби		10 бодова
2. Хигијенски стандарди		
са једном примедбом		7 бодова
са две примедбе		5 бодова
са три и више примедбе		2 бода
без примедби		10 бодова
3. Припремни радови (ПРЕМА РЕЦЕПТУРИ ЗА ОДРЕЂЕНО ЈЕЛО)		
са једном примедбом		8 бодова
са две примедбе		5 бодова
са три и више примедбе		2 бода
без примедби		12 бодова
4. Поступак припреме јела		
са једном примедбом		8 бодова
са две примедбе		5 бодова
са три и више примедбе		2 бода
без примедби		12 бодова
5. Укус, квалитет, изглед и сервирање припремљеног јела		
са једном примедбом		8 бодова
са две примедбе		5 бодова
са три и више примедбе		2 бода
без примедби		12 бодова
6. Одржавање хигијене радног простора током рада и након завршетка припреме јела пред гостом		
Потпуно – без примедби		4 бодова
Делимично		2 бода
Непотпуно		0 бодова
Прекорачење времена до 10 минута – умањује укупан број бодова за 5		
Прекорачење времена од 10 минута – умањује укупан број бодова за 10		
УКУПНО БОДОВА (максимално 60 бодова):		
Члан комисије:		
Датум:		
1. Члан комисије сваки за себе оцењује такмичара 2. Уколико члан комисије такмичара оцени мањим бројем бодова од максималног за одређени критеријум, обавезан је да у листи за оцењивање, у колону «примедбе» унесе образложење за своју оцену.		

УСЛУЖИВАЊЕ (5. дисциплина)		
Опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање		
Назив дисциплине	5. ПРЕЗЕНТАЦИЈА, ДЕКАНТИРАЊЕ И УСЛУЖИВАЊЕ ВИНА ПРЕД ГОСТОМ (ЗА 2 ОСОБЕ)	
Место реализације	Ресторанска сала	
Време за реализацију	45 минута	
Образовни профил	Хотелијерско-ресторатерски техничар	
Назив школе		
Име и презиме ученика		
Опис такмичарске дисциплине	<ul style="list-style-type: none"> - Ученик може да понесе своју корпицу за услуживање вина. - Време израде овог рада је максимално 45 минута. - Вина која такмичари доносе не смеју бити млађа од 3 године. 	
РАДНИ ЗАДАТАК:		
<ul style="list-style-type: none"> • Након припремних радова у угоститељству, такмичар поставља кувер за две особе (једноставни) са чашама за одређено вино • Такмичар доноси бутелу са вином, презентује комисији • Врши декантирање, фрапирање, дегрожирање вина (у зависности од врсте вина). • Услужује вино у припремљене чаше 		
Након завршетка служења а на знак комисије, извршава завршне радове у сали		
КРИТЕРИЈУМИ	ПРИМЕДБЕ	БОДОВИ
1. Изглед конобара (Од 0 до 4 бода)		
Комплетна униформа (1 бод) (Навести недостатке)		
Поседовање блока и хемијске оловке (1 бод)		
Поседовање отварач за вино (1 бод)		
Поседовање упаљача (1 бод)		
2. Хигијенски стандарди (Од 0 до 1 бода)		
Испуњавање стандарда личне хигијене (1 бод)	(Необријан, дуги нокти, коса, ...)	
3. Припремни радови у сали за поставку једноставног кувера, помоћног стола за процес отварања и припрему вина за услуживање (узимање опреме и полирање)- (Од 0 до 11 бодова)		
Полирао исправно -крпом помоћни инвентар (1 бод)		
Исправно полирање чаше (1 бод)		
Одлагање крпе правилно (1 бод)		
Узет добар инвентар за поставку једноставног кувера за две особе (3 бода)	Није узео све -1 Вратио се до офиса -1 Неправилно поставио кувер -1	
Поставио столњак на помоћни сто правилно (1 бод)		
Поставио сав помоћни инвентар, потребан за радни задатак на помоћни сто (4 бода)	Није поставио: Свећњак са свећом -1 Чашу за дегрожирање са подметачем -1 Подметач за памур чеп -1 Вратио се по _____ -1	
4. Презентација вина- (Од 0 до 14 бодова)		
Правилна презентација вина комисији, назив вина, подрум у којем је флаша пуњена, година производње, врста вина (опис), виногорја, проценат алкохола (14 бодова)	Није правилно : Правилно презентова етикету и оргинални чеп -2 Назив вина -2 Подрум у ком је фалаша пуњена -2 Година производње -2 Опис вина -2 Виногорје -2 Процент алкохола – 2	

5. Правилно отварање и дегрожирање (Од 0 до 5 бодова)		
Упалити свећу и поставити (посуду за рахлађивање вина ако је бело вино у питању) на место (1 бод)	Није _____	
Правилно отворена бутеља и дегрожирање (3 бода)	Није правилно скинута фолија са грлића флаше -1 Није правилно отворено вино -1 Није обрисан грлић флаше папирном салветом и одливано вино -1	
Правилно одложен памур чеп (1 бод)	Није _____	
6. Правилно декантирање вина (или фрапирање у зависности од врсте вина) (Од 0 до 10 бодова)	Кануло једном -2 Кануло више пута -5 Неправилно држи декантер (припрема посуде за фрапирање уколико је бело вино) – 3	
7. Правилно сипање вина за пробу (члановима комисије), сипање вина у чаше које су у склопу кувера, одлагање на помоћни сто (Од 0 до 7 бодова)		
Сипано правилно (комисији) (2 бода)	Пуно сипано, кануло ...	
Правилно сипано вино у чаше за госте (4 бода)	Просуто – 2 Није једнакост вина у чашама -2	
Ставити декантер на припремљен тањир са платненом салветом (посуду за фрапирање вина ако је бело у питању или ако ученик користи корпицу за служење вина) ставити са старане на помоћни сто тако да буде на видном месту. (1 бод)	Неправилно _____	
8. Креативност приликом практичног рада ученика (Од 0 до 5 бодова)	Није зато што _____	
9. Апсервирање инвентара и завршни радови (Од 0 до 3 бода)		
Апсервирање употребљеног инвентара (1 бод)		
Уредност радног простора (1 бод)	Просуто за време апсервирања _____	
Правилно скупљање столњака и одлагање на сто (1 бод)	Неправилно _____	
Укупно бодова (максимално 60 бодова):		
Члан комисије:		
1. Чланови комисије свако за себе оцењује 2. Уколико члан комисије такмичара оцени мањим бројем бодова од максималних, обавезан је да образложи кратким коментар умањење бодова.		

ХОТЕЛИЈЕРСКО ПОСЛОВАЊЕ (6. дисциплина)		
Опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање		
Назив дисциплине	6. ОБАВЉАЊЕ РЕЦЕПЦИЈСКИХ ПОСЛОВА	
Место реализације	Кабинет или пулт за рецепцијско пословање, рецепција хотела.	
Време за реализацију	90 минута	
Образовни профил	Хотелијерско-ресторатерски техничар	
Назив школе		
Име и презиме ученика		
Опис такмичарске дисциплине	Ученик обавља рецепцијске послове из три радана задатка. Такмичар у прилогу задатка добија: 1. Податке о гостима и пруженим услугама 2. Ценовник хотелских услуга 3. Обрасце за евидентирање хотелских услуга и података о гостима.	
Задатак 1. (Резервација угоститељских услуга и пријем госта)		
	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Потврђује резервацију	5	0
Евидентира резервацију	5	0
Евидентира податке у књигу гостију	5	0
Пријављује боравиште госта	5	0
Освојени број бодова:		
Задатак 2. (Евидентирање ванпансионских услуга)		
Евидентира услуге у оквиру службе на спратовима	5	0
Евидентира услуге у оквиру службе исхране и пића	5	0
Евидентира коришћење осталих хотелских садржаја и услуга	5	0
Евидентира ванпансионске услуге које се не наплаћују	5	0
Освојени број бодова:		
Задатак 3. (Одјављивање гостију)		
Евидентира услуге у хотелском дневнику за први дан	4	0
Евидентира услуге у хотелском дневнику за други дан	4	0
Евидентира услуге у хотелском дневнику за трећи дан	4	0
Испоставља хотелски рачун евидентирање хотелских услуга и података о гостима.	8	0
Освојени број бодова:		
Укупно бодова (максимално 60 бодова):		
Члан комисије:		
<ol style="list-style-type: none"> Чланови комисије свако за себе оцењује Уколико члан комисије такмичара оцени мањим бројем бодова од максималних, обавезан је да образложи кратким коментар умањење бодова. 		

ЖАЛБА УЧЕНИКА/НАСТАВНИКА:	
Назив школе	
Место	
Датум/време улагања жалбе	
Ученик	
Наставник	
ТЕКСТ ЖАЛБЕ	
ОДГОВОР НА ЖАЛБУ	
Број бодова пре жалбе	
Број бодова после жалбе	
Датум/време одговора	
Потпис члана Централне комисије	

Врњачка Бања, 05. фебруар 2026. године



Председник
Заједнице економских, правно-биротехничких,
трговинских и угоститељско-туристичких школа

мр Милибор Саковић с.р.