

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 3. до 5. фебруара 2026. године, у Врњачкој Бањи, донела је

ПРАВИЛНИК РЕПУБЛИЧКОГ ТАКМИЧЕЊА УЧЕНИКА ТРЕЋЕГ СТЕПЕНА УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА СРБИЈЕ

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 учеснице 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 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 чије су екипе освојиле 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 носе 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 трећег разреда из подручја рада Трговина, угоститељство и туризам (ТРЕЋИ СТЕПЕН).

Екипу школе чини до пет (5) ученика и то по образовним профилима и дисциплинама:

1. Кувар – један (1) ученик у дисциплини Куварство-припремање јела по утврђеном мениу (2 особе + 1 члан комисије) - опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање је саставни део овог правилника.
2. Конобар – један (1) ученик у дисциплини Услуживање на пословном ручку по утврђеном мениу; опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање је саставни део овог правилника.
3. Кувар – један (1) ученик у дисциплини Куварство – припремање јела по избору од понуђених намирница (за 2 особе) - опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање је саставни део овог правилника.
4. Конобар – један (1) ученик у дисциплини Барско пословање (припрема коктела пред гостом за 3 особе)- опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање је саставни део овог правилника..
5. Посластичар - један (1) ученик у дисциплини Посластичарство (за 2 особе) припремање ресторанског десерта по ППНУ- опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање је саставни део овог правилника.

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:

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

Члан 15.

Централну комисију чине пет (5) чланова:

- представник МП (Школска управа),
- представник високо-образовне институције (састављач или представник састављача такмичарског задатка),
- представник ЗАЈЕДНИЦЕ,
- представник из реда наставника–ментора (бира се жребом),
- 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:

- 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 умењати утврђена правила за бодовање задатака.

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 њихов председник,
- 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 а по предвиђеној сатници.

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 трогодишње образовне профиле и то: теоријски део 40% и практични део 60%.

ТЕОРИЈСКИ ДЕО ТАКМИЧЕЊА

Члан 22.

Тест знања (теоретске задатке) саставља професор факултета или више школе, по важећим ППНУ и обавлата градиво сва три 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 сви учесници раде у исто време, првог радног дана у поподневним сатима, а број питања на тесту је следећи:

- конобар – 25 питања,
- кувар – 25 питања,
- посластичар – 25 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 нања 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.

Школа домаћин је у обавези да 30 дана пре почетка такмичења да достави школама учесницама правилник такмичења са чек листама.

За дисциплину барско пословање домаћин на састанку пред такмичење 30 дана најкасније доставља три коктела која ће се припремати. Учесник мора да донесе рецептуру од коктела који ће припремати на сам дан такмичења (рецептура за 3 особе).

Члан 31.

Практични део такмичења се реализује по сатници коју одреди школа домаћин. Време израде практичног рада зависи од дисциплине.

Члан 32.

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

Члан 33.

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

Члан 34.

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 35.

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 36.

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 37.

Учесници у договору са домаћином такмичења могу понети свој инвентар за барско пословање („барску опрему“). Декорацију такмичари припремају на лицу места пред комисијом.

Члан 38.

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 довршавања јела пред гостом, дужни су да доставе рецептуру јела које ће припремати.

Члан 39.

Гости за столом не могу се појавити наставници услуживања који су из школе која се такмичи.

Члан 40.

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 41.

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 42.

Након завршетка практичног рада свих ученика, Централна комисија, уз техничку помоћ информатичке комисије, утврђује број бодова сваког такмичара и школе и објављује збирну привремену ранглисту (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 пошколама и ранг листа по свим дисциплинама.

Члан 43.

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 44.

Жалба на регуларност такмичења може се уложити УО ЗАЈЕДНИЦЕ, у року од осам (8) 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 45.

Саставни део овог Правилника су:

- Образац пријава за такмичење
- Чек листе за чланове комисија за практични део такмичења
- Образац жалбе на такмичарске задатке

Члан 46.

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

ПРИЈАВА ЗА РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ УЧЕНИКА ТРЕЋЕГ СТЕПЕНА УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА
СРБИЈЕ

НАЗИВ ШКОЛЕ			
МЕСТО-ГРАД (седиште школе)			
Име и презиме контакт наставника, бр. телефона, маил адреса			
Такмичарска дисциплина	Образовни профил	Име и презиме ученика- такмичара	Име и презиме наставника који прати ученике
Услуживање на пословном ручку по утврђеном мениу.	Конобар (један ученик)		
Куварство- припремање јела по утврђеном мениу	Кувар (један ученик)		
Посластичарство	Посластичар (један ученик)		
Куварство – припремање јела по избору од понуђених намирница (за 2 особе)	Кувар (један ученик)		
Услуживање (барско пословање)	Конобар (један ученик)		
Напомена:			
	Директор		
	М.П.	_____	

КУВАРСТВО (1. дисциплина)
ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА

Назив дисциплине	1. Припрема јела по утврђеном менију		
Место реализације	Кухиња / кабинет за куварство		
Време за реализацију	90 +30 минута		
Образовни профил	Кувар		
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 HACCP-а	2	1	0
Одржава хигијену радног места, уређаја и алата у складу са стандардима HACCP-а	2	1	0
Примењује HACCP 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
Постиге 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
Достиге одговарајући изглед, мирис и укус првог јела (боја, конзистенција)	2	1	0
Достиге одговарајући изглед, мирис и укус другог јела (боја, конзистенција)	3	1,5	0
Достиге одговарајући изглед, мирис и укус трећег јела са	8	3	0

прилогом и салатом			
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 пословном ручку по утврђеном мениу	
Место реализације	Ресторанска сала	
Време за реализацију	80 минута	
Опис такмичарске дисциплине	<ul style="list-style-type: none"> - Такмичар има задатак да у року од 60 минута припреми и постави сто у ресторану по ППНУ. - Дозвољене су све технике рада. - Такмичар има 20 минута за чишћење и распремање радног простора. 	
Име и презиме ученика:		
Назив школе:		
КРИТЕРИЈУМИ	ПРИМЕДБЕ	БРОЈ БОДОВА
1. Изглед конобара. Максимално 4 бода		
Комплетна униформа -1		
Испуњава стандарде личнеи радне хигијене -1		
Поседовање хемијске оловке, блока, отварача за флаше и упаљача -2		
2. Припремни радови у офису. Максимално 3 бода		
Правилно брисање и полирање инвентара -1		
Промена воде у вази за цвеће -1		
Правилно преношење инвентара из офиса у ресторанску салу -1		
3. Припремни радови у сали, правилан редослед постављања столњака. Максимално 2 бода		
Правилно равнање столова -1		
Правилно постављање столњака на столове -1		
4. Изглед стола “пословни ручак” (по менију) Максимално 5 бодова		
Правилно постављање МСИ-а (пепељара, ваза и посипача) -2		
Правилно постављање прибора за јело и салвета -1		
Правилно постављање чаша -1		
Правилно постављање мени карте -1		
5. Изглед серверног стола “пословни ручак” (према утврђеном менију). Максимално 4 бода		
6. Дочек, прихват и смештај гостију, правилно примање поруџбине за аперитив. Максимално 3 бода		
Правилно дочекивање и смештање госта за сто -1		
Правилно примање поруџбине -1		
Правилно писање поруџбине -1		
7. Услуживање аперитива, постављање хлеба и тањира за предјело. Максимално 5 бодова		
Правилно послуживање аперитива и минералне воде -2		
Правилно послуживање хлеба -1		
Правилно постављање тањира за предјело -2		
8. Услуживање предјела или чорбе и апсервирање истих. Максимално 5 бодова		
Правилно услуживање предјела или чорбе -3		
Правилно апсервирање тањира од предјела или чорбе -1		
Апсервирање чаша од аперитива -1		
9. Услуживање главног јела и салате. Максимално 10 бодова		
Правилно постављање тањира за главно јело и салате -4		
Правилно услуживање главног јела – форлеговање -4		
Правилно послуживање салате -2		

10. Услуживање вина уз главно јело. Максимално 5 бодова		
Правилно преношење вина -1		
Правилно отварање и одливање вина -2		
Правилно услуживање вина -2		
11. Доливање вина и минералне воде, апсервирање инвентара од главног јела и салате. Максимално 6 бодова		
Редовно доливање вина и минералне воде -2		
Правилно апсервирање инвентара од главног јела и салате -3		
Правилно чишћење мрвица са стола -1		
12. Постављање тањира за посланицу, услуживање посланица, апсервирање и уредност сервирног стола Максимално 5 бодова		
Правилно постављање тањира и прибора за посланицу -1		
Правилно услуживање посланица -3		
Правилно апсервирање тањира од посланица-1		
13. Испраћај гостију и завршни радови Максимално 3 бода		
Правилан испраћај гостију -1		
Распремање чаша и осталог инвентара са столова -1		
Правилно савијање употребљених столњака -1		
УКУПНО БОДОВА (Максимално 60 бодова)		
Члан комисије:		
ОБАВЕЗЕ ЧЛАНА КОМИСИЈЕ:		
<ol style="list-style-type: none"> 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	80 + 10 минута		
Образовни профил	Кувар		
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
Постиге одговарајућу конзистенцију печене намирнице (меса, поврћа или неке друге намирнице)	4	2	0
Постиге 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 < 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. УМАЊЕЊЕ	УКУПНО БОДОВА
БОДОВИ							
Члан комисије:							

УСЛУЖИВАЊЕ (4. дисциплина)		
Опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање		
Назив дисциплине	4. БАРСКО ПОСЛОВАЊЕ (ПРИПРЕМА КОКТЕЛА ПРЕД ГОСТИМА ЗА ТРИ ОСОБЕ)	
Место реализације	Бар или точионица пића	
Време за реализацију	45 минута	
Опис такмичарске дисциплине	<ul style="list-style-type: none"> - Такмичар имају 15 минута за припрему, 15 минута за припремање и сервирање коктела и 15 минута за чишћење и распремање радног простора.. - Дозвољене су све технике рада. 	
Име и презиме ученика:		
Назив школе:		
КРИТЕРИЈУМИ	ПРИМЕДБЕ	БОДОВИ
1. Изглед конобара у бару (Од 0 до 2 бода)		
Комплетна униформа (1 бод)		
Поседовање: блока, хемијске, отвараача вино, пиће (штоплцигер), упаљач (1 бод)		
2. Хигијенски стандарди (Од 0 до 1 бода)		
Испуњавање стандарда личне хигијене (1 бод)	Необријан, дуги нокти, коса,...	
3. Припремни радови у бару (узимање опреме и полирање) (Од 0 до 8 бодова)		
Полирао исправном крпом метално (ростфрај), порцулан, стакло (3 бода)	Полирао ростфрај исправно -1	
	Полирао порцулан исправно -1	
	Полирао стакло исправно -1	
Полирао исправно чаше (1 бод)		
Одлагао крпе правилно (1 бод)	Неправилно	
Узео рукавице (1 бод)		
Оставио спакован офис сто са опремом за барменство (1 бод)	Није уредио сто	
4. Преношење опреме до стола са пићем и декорацијом (Од 0 до 6 бодова)		
Пренео опрему са послужавником (на офис сто са декорацијом и пићем) (6 бодова)	Испустио једно од опреме -1	
	Полупао чашу -2	
	Просуо цео послужавник -3	
Узео довољно опреме (1 бод)	Вратио се по	
5. Припремање декорације (гарниш), одвајање потребних додатака (сламчице, стирер, кишобранчићи, као и другу декорацију по рецептури). (Од 0 до 5 бодова)		
Ставио рукавице на руке (1 бод)		
Сече на дасци (1 бод)	Сече исправно	
Декорацију одлаже правилно на инвентар (2 бода)	Спала му на сто или са даске -1	
	Ставио на посуду или чашу -1	
Узео сламчице или другу декорацију по рецептури (1 бод)	Није узео	
6. Припремање и одвајање потребног пића и намирница (Од 0 до 6 бодова)		
Узео основу или базу алкохолног пића (3 бода)	Одвојио погрешно -1	
	Није све одвојио -1	
	Враћа се -1	
Узео комплементарне састојке, декорацију и припремио лед по рецептури (3 бода)	Није комплетно -1	
	Није лед припремио -1	
	Враћа се -1	

7. Правилно преношење до стола за прављење коктела (шанка-бара). (Од 0 до 4 бода)		
Преношење опреме (2 бода)	Пренео или (испустио, заборавио)	
Преношење пића и намирница (1 бод)	Пренео или (испустио, заборавио)	
Симетрично и уредно постављање радног простора (1 бод)	Постављена уредно	
8. Поступак рада, припремање коктела (Од 0 до 5 бодова)		
Расхлађивање чаше, шејкера (1 бод)	Расхладио или није	
Презентација пића (1 бод)	Презентовао или није	
Сипање пића у чашу, шејкер (3 бода)	Просипао пиће	
9. Прављење коктела на следећи начин (Од 0 до 13 бодова)		
Мућкање, слагање, грађење, мешање у микс-глас чаши (у зависности од задате теме) (само један начин прављења се оцењује) (6 бодова)	Шејковао правилно –2	
	боје -3	
	Гради по специфичној тежини –1	
Стављање декорације (гарниша), сламчица и остале декорације по рецептури (5 бодова)	Стављао правилно -1	
	Испустио а вратио исту – 1	
	Декорација креативно урађена -3	
Пратећи рецептуру нов формиран изглед коктела (1 бод)	Направио по свом боју, бодуру (у боји), декорацију _____	
Прзентација коктела (1 бод)	Презентовао	
10. Изглед и укус коктела (Од 0 до 8 бодова)		
Синхронизованост чаша, попуњеност коктела (3 бода)	Није сваки исти у линији	
Изглед по боји (2 бода)	Помешане боје или нису	
Укус примерен том коктелу (3 бода)	Укус по мери или није	
11. Одржавање хигијене радног простора, завршни радови (Од 0 до 2 бода)		
Апсервирање употребљеног инвентара (1 бод)	Апсервирао и линије	
Уредност радног простора (1 бод)		
Временска тачност извршавања радног задатка		
Извршење у временском року – без умањења		
Прекорачење до 10 минута – умањење за 5 бодова		
Прекорачење од 10 минута– умањење за 10 бодова		
Укупно бодова (максимално 60 бодова):		
Члан комисије:		
ОБАВЕЗЕ ЧЛАНА КОМИСИЈЕ:		
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.		

ПОСЛАСТИЧАРСТВО (5. дисциплина)					
Опис такмичарске дисциплине и чек листа за оцењивање					
Назив дисциплине	5. РЕСТОРАНСКИ ДЕСЕРТ ЗА 2 ОСОБЕ				
Место реализације	Кухиња, посластичарница или кабинет посластичарства.				
Време за реализацију	130 минута				
Опис такмичарске дисциплине	<ul style="list-style-type: none"> - Такмичар има задатак да у року од 120 минута припреми ресторански десерт, у два истоветна примерка, сервирано индивидуално. - Дозвољене су све технике рада. - 10 минута за чишћење и распремање радног простора. 				
Име и презиме ученика:					
Назив школе:					
ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	КОМЕНТАРИ	Правилно	Делимично	Неправилно	Бодови освојени
Одржавање личне хигијене, хигијене радних површина и алата за рад.		2	1	0	
Примењује хигијенске стандарде при коришћењу намерница, полупроизводима и готовим посластицама.		2	1	0	
Отклања и разврстава отпад на одговарајуће место у току целокупног производног процеса.		1	0,5	0	
Организација радног места предвиђеног за такмичара (Подешавање, контрола и руковођење електричним апаратима, исључивање уређаја и одлагање на место).		3	1,5	0	
Одабир намерница према нормативу.		1	0,5	0	
Мерење свих намерница према нормативу (без кришћења писане рецептуре).		2	1	0	
Прање и чишћење одабраних намерница према стандару.		2	1	0	
Коришћење одговарајућих комбинованих начина механичке припреме.		3	1,5	0	
Израда полупроизвода према теџнолошком редоследу.		2	1	0	
Обликовање масе, полупроизвода за посластицу.		3	1,5	0	
Припрема одговарајућег вида термичке обраде.		2	1	0	
Праћење и контролисањ процеса термичке обраде.		2	1	0	
Одговарајућа конистенција печене масе или теста.		2	1	0	
Одговарајућа конистенцијаприпремљеног крема.		2	1	0	

Одговарајућа конистенција прелива или декорације.		2	1	0	
Одговарајући изгледпосластице(боја коегзистенција, хомогеност)		3	1,5	0	
Одговарајући мирис и укус посланице		10	5	0	
Одабир начина декорисања посланице.		2	1	0	
Изглед декорисаних елемената.		3	1,5	0	
Декорација читаве посланице		3	1,5	0	
Сервирање посланице према утврђеним стандардима.		3	1,5	0	
Време реализације радног задатка.		+ 5 бодова (у тачном времену до 130 мин.)	- 5 бодова (прекорачење од 10 мин.)	- 10 бодова (прекорачење од 20 мин.)	
УКУПНО БОДОВА (Максимално 60 бодова)					
Члан комисије:					
ОБАВЕЗЕ ЧЛАНА КОМИСИЈЕ: 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.					

ЖАЛБА УЧЕНИКА/НАСТАВНИКА	
Назив школе	
Место	
Датум и време улагања жалбе	
Ученик	
Наставник	
ТЕКСТ ЖАЛБЕ	
ОДГОВОР НА ЖАЛБУ	
Број бодова пре жалбе	
Број бодова после жалбе	
Датум и 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 ср