

Број: 1016

02.04. 2023. година

БЕОГРАД

Ул. Богданова 28. Телефон 2633-250

## ИЗВЕШТАЈ СА САСТАНКА РЕПУБЛИЧКОГ АКТИВА НАСТАВНИКА ПОСЛАСТИЧАРСТВА ОДРЖАНОГ 31.03.2023. ГОДИНЕ У БЕОГРАДУ

Састанку су присуствовали представници следећих школа:

ЕУШ "Слободан Минић" Аранђеловац,  
Средња школа Свилајнац,  
Хемијско технолошка школа Суботица  
Економско-трговинска школа Параћин  
Економско-трговинска школа Бечеј,  
Економска школа "Стана Милановић" Шабац,  
ТУШ "Тоза Драговић" Крагујевац,  
Мачванска средња школа Богатић  
СШ "Светозар Милетић" Нови Сад,  
Средња економска школа Лозница,  
Економско-угоститељска школа "Вук Караџић" Велика Плана  
Висока хотелијерска школа Београд  
Угоститељско-туристичка школа Београд

Дневни ред:

1. Усвајање записника са претходног састанка
2. Републичко такмичење ученика трећег степена за образовни профил посластичар
3. Предлог за измену правилника- предлог нове чек листе
4. Текући послови

Реализација:

1. Усвајање записника са претходног састанка  
Записник је био истакнут у вибер групи 27.02.2023. и на састанку је једногласно усвојен.
2. Републичко такмичење ученика трећег степена за образовни профил посластичар
  - Програм такмичења је истакнут у вибер групи 27.03.2023.
  - Теоријски део такмичења:  
израда теста знања 13-14h;  
преглед и оцењивање од 14-16h  
привремена ранг листа 16:30h
  - Практични део такмичења:  
По одлуци УО Заједнице од 21. и 22.02.2023. године време за израду посланице је једнократно измењено и за ово такмичење је уместо 50+10 је 120+10 минута, као и промена назива места реализације уместо кухиња на: посластичарница- кабинет за посластичарство. У чек листама су наведени подаци измењени.
  - Сатница такмичења и распоред су истакнути су у вибер групи 29.03.2023. због молби појединих школа да се њихови ученици такмиче првог дана, направљен је распоред такмичења.  
У исто време се такмичи по два кандидата и обезбеђене су све планиране намирнице и идентичан инвентар за оба ученика који се такмиче у исто време. На



пећницама које се препоручују за коришћење истакнуте су температуре. Договорено је да уколико оба ученика користе конвектомат, плех ставе у исто време.

- Ученици се такмиче по следећем распореду:

Петак 31.03.2023.

Прва група ученика од 15h - ЕУШ "Слободан Минић" Аранђеловац и Средња школа Свилајнац,

Друга група ученика од 18h- Хемијско технолошка школа Суботица и Економско-трговинска школа Параћин

Субота 01.04.2023.

Трећа група ученика од 7h - Економско-трговинска школа Бечеј и Економска школа "Стана Милановић" Шабац,

Четврта група ученика од 10h Економско-угоститељска школа "Вук Караџић" Велика Плана и Угоститељско-туристичка школа Београд

Пета група ученика од 13.h - ТУШ "Тоза Драговић" Крагујевац и Мачванска средња школа Богатић

Шеста група ученика од 16 h - СШ "Светозар Милетић" Нови Сад и Средња економска школа Лозница.

- Жири који оцењује ученике у следећем саставу:

Слободан Чавић – Академија Струковних студија Београд, одсек Висока хотелијерска школа

Здравко Гавриловић – Кулинарска Федерација Србије

Александар Јокић - компаније Пуратос.

3. Предлог за измену правилника- предлог нове чек листе

Одлука УО Заједнице са састанка одржаног 21. и 22.02.2023. која се односи на време израде посланице и место важи једнократно па је потребно поновити захтев за измену правилника односно чек листе како би и следеће године такмичење могло да се успешно реализује.

Предлог чек листе је припремљен и истакнут у вибер групи 03.03.2023. како би се сви чланови актива упознали са предлогом и дали сугестије. На састанку су се сви чланови једногласно сложили са предложеном листом за оцењивање која се налази у прилогу и подржали предлог да се захтев за измену поново упути Заједници економских, правно-биротехничких, трговинских и угоститељско-туристичких школа

4. Текући послови:

- Слободан Чавић се обратио присутним наставницима, пожелео успешно такмичење и позвао је наставнике да са својим ученицима посете ВХШ. Упознао је наставнике са могућношћу уписа ученика образовног профила посланичар и могућности стипендирања 60 ученика који нису у могућности да финансирају студирање. Понудио је посету школама које желе да својим ученицима представе могућности даљег школовања и образовне профиле Високе хотелијерске школе. Позвао је наставнике да подрже захтев који ће упутити Министарству просвете, а односи се на упис ученика трећег степена. Ученици од следеће године након завршеног трећег разреда средње школе неће бити у могућности да наставе своје



школовање. Друга могућност да таквом одлуком не буде уништен овај смер је да се уведе четврти степен односно образовни профил посластичарско чоколатерски техничар за који је покренута иницијатива, а професор Слободан Чавић је подржава. Нагласио је како, уколико се настави са дискриминацијом нашег смера, ускоро неће бити наставника струке, а сматра и залаже се за то да посластичарство морају предавати наставници посластичарства, који су стекли стручна знања из овог предмета.

Дискутовало се и о потреби за уџбеником за трећи разред, који би омогућио уједињен рад у свим школама.

Наглашено је да ученици који на Републичком такмичењу освоје једно од прва три места, приликом уписа Високе хотелијерске школе струковних студија не полажу тест и практични део испита из струке, већ прилагањем доказа о постигнутом резултату, добијају максималан број бодова предвиђених на пријемном испиту за стручни предмет.

Колега Чавић је наставнике упознао са програмом акредитованог стручног семинара "Савремени приступ у изради декорисању и сервирању посластичарских производа" чији је аутор и понудио попусте за већи број наставника из једне школе. Цена семинара је 14000рсд, попуст уколико се из једне школе пријаве два наставника износи 10%, за три наставника 15% а за четири наставника 20%.

У Београду,  
01.04.2023.

Руководилац Републичког актива  
наставника посластичарства  
Србијанка Богосављевић Дуброја

*Србијанка Богосављевић Дуброја*



ПОСЛАСТИЧАРСТВО	
Назив дисциплине	Ресторански десерт
Место реализације	Посластичарница/ кабинет за посластичарство
Време за реализацију	120 минута
Опис такмичарске дисциплине	Такмичар има задатак да у року од 120 минута припреми посластицу, у два истоветна примерка, сервирана индивидуално; Дозвољене су све технике рада; Такмичар има 120 минута за припрему и сервирање посластице и 10 минута додатних за чишћење и распремање радног простора
Образовни профил	ПОСЛАСТИЧАР
Назив школе	
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:								Укупно бодова
Аспекти	1	2	3	4	5	6	7	
Бодови								

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:
-----------

ПРИМЕНА ХИГИЈЕНСКИХ СТАНДАРДА И ЗАШТИТА ЗДРАВЉА (Максималан број бодова 6)
--



ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Одржава хигијену радног места, средине, опреме и инвентара	2	1	0
Примењује хигијенске стандарде при руковању намирницама, полупроизводима и готовим посластицама	2	1	0
Отклања и разврстава отпад на одговарајуће место у току целокупног производног процеса	2	1	0

#### КОРИШЋЕЊЕ СПЕЦИФИЧНЕ ОПРЕМЕ, УРЕЂАЈА И АЛАТА (максималан број бодова 3)

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Организује радно место (простор, опрема, алат)	1	0,5	0
Подешава контролише и рукује електричним уређајима и алатима	1	0,5	0
Искључује и оставља уређаје и алат у исправном стању	1	0,5	0

#### ПРИПРЕМА НАМИРНИЦА ПРЕМА НОРМАТИВУ (максималан број бодова 4)

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Врши одабир намирница према нормативу	2	1	0
Мери све намирнице према нормативу	2	1	0

#### МЕХАНИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА (максималан број бодова 12)

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Пере и чисти одабране намирнице	3	1,5	0
Користи и комбинује одговарајуће начине механичке припреме	3	1,5	0
Израђује полупроизвод према технолошком редоследу	3	1,5	0
Обликује масу-полупроизвод, за посластицу	3	1,5	0

#### ТЕРМИЧКА ОБРАДА НАМИРНИЦА (максималан број бодова 10)

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Примењује одговарајући вид термичке обраде	2	1	0
Прати и контролише процес термичке обраде	2	1	0
Постиже одговарајућу конзистенцију печене масе или теста	2	1	0
Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног крема	2	1	0
Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног прелива или декорације	2	1	0

#### КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПРОЦЕСА РАДА И ПОСЛАСТИЦЕ (максималан број бодова 9)



	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Достиже одговарајућ изглед посластице (боја, конзистенција, хомогеност)	3	1,5	0
Постиже одговарајући мирис и укус посластице	3	1,5	0
Рационално извршава радне операције у задатом времену	3	1,5	0

**СЕРВИРАЊЕ И ДЕКОРИСАЊЕ ПОСЛАСТИЦЕ** (максималан број бодова 16)

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	ПРАВИЛНО	ДЕЛИМИЧНО	НЕПРАВИЛНО
Декорише целу посластицу	4	2	0
Врши одабир начина декорисања посластице	4	2	0
Израђује декоративне елементе	4	2	0
Сервира посластицу према утврђеним стандардима	4	2	0



Заведеница економских, правно-медицинских, трговинских и угоститељско-туристичких школа  
Републике Србије  
Угоститељско-туристичка школа  
Југ Богданова 28  
Београд, Савски венац  
Трговина, угоститељство и туризам



Окружни сто наставника посластичарства  
31.3.2023. године (петак) 13.00-14.00 часова

Редни број	Наставник		Назив школе	Место	Предмет	Број телефона	Електронска адреса	Потпис
	Име	Презиме						
1	Тодина	Данијел	Е.И. Бук Караџић	Београд	Посластичарство	064/43-85-748	griat@akic.rs	Тодина
2	Џеменд	Миле	ЈУГ БОГДАНОВА	Београд	Посластичарство	063/1331151	griat@akic.rs	Џеменд
3	Ковачић	Денис	Е.И. - Београд	Београд	Посластичарство	06502254	kovic@akic.rs	Ковачић
4	З.П.А.	Вукоброд	НТБ	Београд	Посластичарство	064 2340228	zta.bunford@akic.rs	З.П.А.
5	Нурмана	Корич	Е.И. Стана Мундарић	Београд	Посластичарство	063/80-37-898	munaric@akic.rs	Нурмана
6	Нерези	Наливара	Мучанска Српска - Школа	Београд	Посластичарство	065/42385-74	zeta.mastar@akic.rs	Нерези
7	Медина	Миле	Српска Српска Школа	Београд	Посластичарство	063/8611324	medina@akic.rs	Медина
8	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
9	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
10	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
11	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
12	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
13	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
14	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
15	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
16	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
17	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
18	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
19	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
20	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
21	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
22	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
23	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио
24	Марио	Миле	Београд	Београд	Посластичарство	064/3057222	maric@akic.rs	Марио