**PROPOZICIJE**

za Državno takmičenje učenika srednjih stručnih i mješovitih škola iz oblasti Kuvarstva

**I OPŠTE ODREDBE**

**Član 1**

Ovim Propozicijama se utvrđuju:

* Svrha i ciljevi takmičenja**;**
* Koncept i područje takmičenja;
* Učesnici;
* Dužnosti učesnika takmičenja;
* Izbor i obaveze žirija;
* Kriterijumi bodovanja;
* Nagrađivanje takmičara i škola;
* Realizacija takmičenja;
* Nepoštovanje pravila;
* bodovanje i rezultati i
* Učešće na međunarodnim takmičenjima.

**Član 2**

**Svrha i ciljevi takmičenja**

Svrha takmičenja je predstavljanje rezultata rada *prema nastavnim planovima i programima*iz oblasti Kuvarstva, obrazovni programi: Kuvar i Gastronom.

Ciljevi takmičenja su:

* Razvijanje stručnih kompetencija iz oblasti kuvarstva na naprednom nivou;
* Podrška nadarenim učenicima;
* Primjena znanja i vještina u rješavanju logičkih i praktičnih problema, povezanih sa realnim situacijama;
* Razvijanje liderstva i pozitivnog takmičarskog duha kod učenika;
* Stvaranje pozitivne atmosfere koja podstiče rad učenika i nastavnika u toku školske godine;
* Razvijanje pozitivnog stava prema profesiji;
* Promocija zanimanja iz oblasti kuvarstva;
* Razmjena iskustava između nastavnika, učenika i predstavnika ugostiteljske privrede;
* Stvaranje ambijenta za unapređenje saradnje ugostiteljskih škola u Crnoj Gori i povezivanje sa ugostiteljskim preduzećima.

**Član 3**

**Koncept i područja takmičenja**

Koncept Državnog takmičenja iz Kuvarstva je usklađen sa konceptom evropskog takmičenja u vještinama Euroskills u dijelu tehničkih i materijalnih uslova za realizaciju radnih zadataka takmičara i kriterijuma za vrednovanje rada.

Takmičenje se sastoji u pripremi jela po meniju, uz usmeno obrazloženje aktivnosti.

Literatura i korisni linkovi za pripremu učenika za Državno takmičenje su sastavni dio obrazovnih programa.

**Član 4**

Učesnici se takmiče u sljedećim modulima:

Moduli:

1. Prepoznavanje namirnica biljnog i životinjskog porijekla
2. Toplo predjelo od domaćih tjestenina
3. Glavno jelo od piletine
4. Palačinke

**Član 5**

**Učesnici**

Pravo učešća na takmičenju iz Kuvarstva imaju redovni učenici II, III i IV razreda srednjih stručnih i mješovitih škola sa teritorije Crne Gore koje realizuju obrazovne programe za zanimanja: Kuvar i Gastronom.

Škola može da prijavi najviše jednog takmičara i jednog mentora za navedene takmičarske discipline.

**Član 6**

**Dužnosti učesnika takmičenja**

***Organizator takmičenja***

Organizator takmičenja je JU Centar za stručno obrazovanje (u daljem tekstu Centar) u saradnji sa partnerima (srednjim školama, Ministarstvom prosvjete, nauke i inovacija, privrednim udruženjima, sindikatima, udruženjima učenika i nastavnika i svim zainteresovanim subjektima koji prepoznaju svoje interese da učestvuju u organizaciji ili podršci takmičenja).

Centar imenuje članove Organizacionog odbora Centra, koji su zaduženi za pripremu i organizaciju takmičenja u skladu sa propozicijama. Sastav i broj članova Organizacionog odbora, Centar imenuje u zavisnosti od strukture i broja partnera koji učestvuju u organizaciji takmičenja.

Organizator sa partnerima je u obavezi da obezbijedi:

* smještaj na bazi pansiona za sve takmičare, mentore i članove žirija;
* radni prostor za nesmetan nastup takmičara;
* opremu i uređaje, u skladu sa propozicijama;
* nagrade za takmičare i mentore, u skladu sa propozicijama.

***Mentor***

Mentor je u obavezi da:

* koordinira sa takmičarom za vrijeme takmičenja (smještaj, nastupi i druge aktivnosti koje proističu za vrijeme takmičenja, u dogovoru sa organizatorom);
* poštuje termine za nastup takmičara;
* vodi računa da takmičari nastupaju u propisanim uniformama i izvršavaju radne zadatke;
* zajedno sa takmičarima brine o inventaru, uređajima i opremi.

***Takmičari***

Takmičari su u obavezi da:

* poštuju kućni red u objektima za smještaj i ishranu;
* poštuju programske aktivnosti;
* nastupaju u propisanim uniformama (kuvarska kapa, kuvarska bluza bijele boje, kuvarske tamne pantalone, pamučne čarape i radna kuvarska obuća);
* izvršavaju takmičarske zadatke;
* donesu potreban inventar za rad (daske, noževi, posude, šerpe, tiganje, žice za mućenje, mikser, blender, ručna mašinica za tjesteninu, varjače, špatle, forme za oblikovanje i ostali sitan inventar neophodan za realizaciju zadatka);
* čuvaju inventar, opremu i uređaje.

**Član 7**

**Izbor i obaveze žirija**

Članove stručnog žirija imenuje Centar za stručno obrazovanje u sastavu: supervizor i šest članova.

Predsjednici žirija se biraju žrijebom iz reda imenovanih članova žirija.

Žiri I se imenuje za dio takmičenja koji se odnosi na pripremu jela u boksu, koji čine predsjednik i dva člana.

Žiri II se imenuje za dio ocjenjivanja koji se odnosi na servirana jela, koji čine predsjednik i dva člana.

Supervizor žirija koordinira sa svim članovima žirija.

Članovi žirija su u obavezi da:

* imaju pozitivan pristup svakom takmičaru;
* pozitivno savjetuju takmičare, bez kritikovanja, u cilju pružanja podrške takmičaru da postigne što bolje rezultate;
* se ne upuštaju u debatu sa takmičarima oko ocjenjivanja;
* ne vrše upoređivanje radova jednog takmičara sa ostalim;
* ne objavljuju plasman takmičara prije zvaničnog proglašenja rezultata;
* daju pojašnjenje predsjedniku žirija, na njegov zahtjev, ukoliko ocjena nije usklađena sa ocjenama ostalih članova žirija (previsoka ili preniska ocjena);
* prilikom zbrajanja ocjena uvijek mora biti prisutan predsjednik žirija;
* se pridržavaju zabrane konzumiranja cigareta i alkohola za vrijeme rada.

**Član 8**

**Kriterijumi bodovanja**

* Ocjenjivanje se vrši u skladu sa kriterijumima za ocjenjivanje i vrijednostima zadatim na bodovnoj listi.
* Konačna ocjena se izvodi kao prosjek ocjena datih od članova žirija (ukupan zbir podijeljen sa brojem članova žirija).
* Ukoliko takmičar nije ocijenjen maksimalnom ocjenom, po završetku ocjenjivanja članovi žirija su u obavezi da ukažu na propuste koji su uticali na ocjenu.
* Takmičari, posredstvom mentora, mogu uložiti žalbu u pisanom obliku Supervizoru na dobijenu ocjenu.
* Odluka Supervizora je konačna.
* Rangiranje se vrši na osnovu osvojenih bodova.
* Ukoliko više takmičara ostvari isti broj bodova, rangiranje će se izvršiti na osnovu osvojenih bodova u dijelu stručnog rada (**glavno jelo**), u skladu sa propozicijama.

**Član 9**

**Nagrađivanje učenika i škola**

**Disciplina priprema jela po meniju**

Na osnovu ostvarenog rezultata, proglašavaju se prvo, drugo i treće mjesto u takmičarskoj disciplini.

Za osvojeno prvo mjesto dobija se zlatna medalja, potvrda i pehar „Dušan Miković“.

Za osvojeno drugo mjesto dobija se srebrna medalja i potvrda.

Za osvojeno treće mjesto dobija se bronzana medalja i potvrda.

Učenici koji ne osvoje jedno od prva tri mjesta, dobijaju potvrdu o učešću na takmičenju.

**II REALIZACIJA TAKMIČENJA**

**Član 10**

**Trajanje takmičenja**

Predviđeno trajanje takmičenja od početka do proglašenja pobjednika dva dana, u skladu sa datumima određenim od strane organizatora.

Prvi dan:

* dolazak i registracija učesnika po agendi;
* ceremonija otvaranja takmičenja.
* takmičarska disciplina
  + - Prepoznavanje namirnica biljnog i životinjskog porijekla

Drugi dan:

* takmičenje učenika po takmičarskim disciplinama i rasporedu
  + - Toplo predjelo od domaćih tjestenina
    - Glavno jelo od piletine
    - Palačinke
* završna ceremonija - svečano proglašenje pobjednika i uručivanje nagrada.

Treći dan:

* odlazak učesnika

**Član 11**

**Tok takmičenja**

Opšte aktivnosti:

* takmičari dolaze u prostor za takmičenje u radnim uniformama po rasporedu takmičenja;
* takmičari se raspoređuju na radna mjesta prema planu;
* tamičari dobijaju radni zadatak;
* žiri daje znak za početak rada takmičara;
* takmičari sve aktivnosti realizuju pred stručnim žirijem i supervizorom.

Aktivnosti u oblasti kuvarstva:

* takmičari dolaze u prostoriju pripremljenu za takmičarsku disiplinu prepoznavanje namirnica biljnog i životinjskog porijekla
* takmičari kontrolišu namirnice u skladu sa zadatkom;
* takmičari vrše ličnu pripremu i pripremu radnog mjesta za rad;
* takmičari vrše obradu namirnica za pripremu predjela, glavnog jela i dezerta u skladu sa zadatkom;
* takmičari pripremaju po dvije porcije predjela, glavnog jela i dezerta, od kojih je jedan za članove žirija, a drugi za izložbeni sto;
* takmičari vrše završne radove u radnom prostoru;
* za realizaciju zadatka prepoznavanje namirnica biljnog i životinjskog porijekla takmičari imaju na raspolaganju po 15 minuta;
* za realizaciju zadatka priprema jela po meniju, takmičari imaju **140** minuta za realizaciju kompletnog zadatka:
* Pripremni poslovi - **10** minuta
* Pripremanje predjela, glavnog jela i dezerta – **120** minuta
  + predjelo se izdaje u 60 minutu
  + glavno jelo se izdaje u 90 minutu
  + dezert se izdaje u 120 minutu
* Završni poslovi – **10** minuta

Napomena:

Za realizaciju zadataka iz oblasti kuvarstva takmičar, odnosno škola obezbjeđuju kompletan alat, posuđe i inventar neophodan za realizaciju zadataka. Nakon prijave učenika i mentora biće organizovan sastanak sa mentorima i biće data dodatna pojašnjenja.

Organizator takmičenja obezbjeđuje:

* radno mjesto za izvršenje zadataka opremljeno grejnom pločom (plinski dio), rernom, prostorom za odlaganje namirnica, frižiderom, sudoperom i radnom površinom;
* neophodna higijenska sredstva za održavanje radnih površina i pranje posuđa
* potrebne namirnice za realizaciju radnih zadataka na osnovu dostavljenog spiska trebovanja u okviru predloženih namirnica biljnog i životinjskog porijekla i namirnica koje će biti nepoznate do dana takmičenja.

**III NEPOŠTOVANJE PRAVILA**

**Član 12**

Na takmičenju nije dozvoljeno lažno predstavljanje, što garantuju škole učesnika takmičenja.

Učenici su u obavezi da sa sobom ponesu identifikacioni dokument sa fotografijom i ovjerenu sanitarnu knjižicu.

Upotreba mobilnih telefona, tableta i drugih uređaja, konzumacija cigareta i alkohola je strogo zabranjena.

**Član 13**

Takmičari koji tokom rada uznemiravaju druge učesnike ili koriste nedozvoljeni pribor ili sredstva, biće upozoreni za nepoštovanje propozicija. Ukoliko ne reaguju na upozorenje biće diskvalifikovani. Razlozi diskvalifikacije se unose u zapisnik sa takmičenja.

Mentor i učenik svojim primjerom moraju pokazati poštovanje prema svim ostalim učesnicima takmičenja (organizatori takmičenja, učenici i mentori) i članovima žirija;

U slučaju vrijeđanja ili omalovažavanja ostalih učesnika takmičenja (organizatori takmičenja, učenici i mentori) ili članova žirija, protiv istih će se izreći mjera diskvalifikacije i ujedno zabrana takmičenja u trajanju od 3 godine (Škola, Mentor, Učenik), o čemu će biti obavješten i direktor ustanove iz koje dolaze.

**IV BODOVANJE I REZULTATI TAKMIČENJA**

**Član 14**

Kriterijumi i podkriterijumi za ocjenjivanje sa vrijednostima su dati u bodovnim listama.

Iz oblasti kuvarstva:



**V UČEŠĆE UČENIKA NA MEĐUNARODNIM TAKMIČENJIMA**

Član 15

Nakon završenog Državnog takmičenja, takmičari koji su zauzeli prva tri mjesta u svim disciplinama biće pozvani sa ostalim kandidatima za pripremu i izbor kandidata koji će predstavljati Crnu Goru na Euroskills-u.