

ЛЕТОПИС

Млекарска школа са домом ученика
„Др Обрен Пејић“



**НАША МАЛА ЗАЈЕДНИЦА, ЈЕДИНСТВЕНА И
СЛОЖНА КАО ПОРОДИЦА**

2023/2024.

Млекарска школа са домом ученика „Др Обрен Пејић“ налази се у улици Николе Пашића 173 у Пироту. Школа је основана 1945. године као нижа пољопривредна, сточарско - млекарска школа. Од 1950. године школа постоји и ради као специјализована млекарска, за образовање квалификованих кадрова за рад у непосредној производњи и преради млека. Развојни пут школе карактерише стални успех у квалитету и обиму рада од 3-4 одељења седамдесетих година прошлог века када је у школи образован кадар само нивоа III степена (КВ радника), до стварања услова за школовање више образовних профила. Школа је имала **статус уникатне**, јер је школовала кадар за подручје целе територије Републике Србије као и других бивших република некадашње СФРЈ. Крајем осамдесетих година школа добија **статус школе од Националног значаја**, чиме се мало која школа у Србији може подичити. У Млекарској школи се образују следећи образовни профили: прехранбени техничар, прерађивач млека, месар, пекар и оператер у прехранбеној индустрији.

Млекарска школа има интензивну сарадњу са социјалним партнерима на регионалном, републичком и међународном нивоу. Можемо се похвалити сарадњом са преко 20 фирми, малих и средњих предузећа, високих школа и факултета са којима Млекарска школа сарађује на различите начине. На тим нивоима сарадње ученици Млекарске школе обогаћују своја знања из области прехранбене технологије, предузетништва, као и разним другим облицима битним за формирање здраве, интелектуалне, самокритичне личности.



У сарадњи са локалном самоуправом и професорима са Пољопривредног факултета Млекарска школа је заштитила - брендирала најпрепознатљивији прехранбени производ са нашег поднебља „Пиротски качкаваљ од крављег млека“.



Понос Млекарске школе је њена млекарска радионица, где ученици свакодневним радом стичу практична знања из области млекарства. Кроз вредне руке ученика, наставника и радника у радионици дневно прође 5000 литара млека које се прерађује у надалеко чувени пиротски качкаваљ и разне друге производе. Приликом посете министра образовања нашој школи добили смо највеће похвале и представљени као бренд школа, школа-компанија, јединствена и уникатна по много чему. Школа има имплементиран ХАЦЦП систем квалитета, који је гарант врхунског квалитета производа.

Наше активности у 2023/2024. години

20.9.2023.

Тог дана су у просторијама Млекарске школе са домом ученика „Др Обрен Пејић“ одржане радионице у оквиру Еразмус+ пројекта *eDialogue*, а у организацији Западнобалканског института из Београда WEBIN и Млекарске школе из Пирота. Две радионице на тему отвореног дијалога, дискриминације, вршњачког насиља, сајбер-насиља, лажних вести и дезинформација, намењене су ученицима, станарима дома, наставницима, васпитачима и родитељима ученика. Они ће касније имати прилику да стечена знања имплементирају и представе својим другарима из одељења и дома на часовима одељењског старешине, грађанског васпитања, социологије, домској заједници...



30.9.2023.

„Фестивал сира и качкаваља“



4.10.2023.

Lessafre куп Београд

„Пекаријада“



Наше Исидора, Индира и Милица пласирале су се у финале такмичења!!!

6.10.2023.

Прва регионална смотре пољопривредних школа – Рековац

У петак 6.10.2023. године у Рековцу је одржана прва Регионална смотра пољопривредних школа, чији је домаћин била Пољопривредно- ветеринарска школа из овог места. На једном месту су се окупиле сродне школе из Србије, Северне Македоније, Хрватске и Републике Српске. Млекарска школа из Пирота је имала прилику и задовољство да се нађе на месту одабраних школа из Србије и буде део овог значајног догађаја. Наставник стручних предмета Жарко Стојановић, педагог Немања Анђелковић и ученици Лука Панић и Лана Димитријевић су представили Млекарску школу у пуном сјају.



11.10.2023.

Пословни изазов - Лесковац

Такмичење из предузетништва под називом “Пословни изазов” за југо-источну Србију окупило је ове године у Лесковцу 118 средњошколаца који су на веома креативан и иновативан начин презентовали своју пословну идеју везану за унапређење и олакшавање куповине у великим маркетима. Такмичење Пословни изазов реализује организација Достигнућа младих уз финансијску подршку Америчке агенције за међународни развој USAID, NCR фондације, UniCredit фондације, компаније Carmeuse и универзитет Metropolitan. Ово такмичење има за циљ да ученицима пружи увид у савремени начин пословања и мотивише их да размишљају проактивно и своје идеје спроведу у дело. Развијањем вештина на иновативан начин, ученици унапређују свој предузетнички дух и повећавају могућности за запошљавање.



13.10.2023.

Дијалог о трансформацији прехранбених система у Србији - Ниш

У петак 13.10.2023. у просторијама Регионалне привредне коморе Ниш одржан је Дијалог о трансформацији прехранбених система у Србији. На тему дијалога Будућност квалитетне и безбедне хране - значај едукације младих, Млекарска школа представила је своју млекарску и пекарску радионицу, начин обављања практичне наставе и начине мотивације ученика за реализацију праксе и своје производе.



21.10.2023.

Balkan cheese festival – Београд

Наши ученици образовног профила Прерађивач млека имали су прилику да посете овај престижни фестивал сира и упознају се са производњом традиционалних сирева Балкана.



19.10.2023.

Мармил - Пирот

Менаџмент компаније Мармил приредио је презентацију компаније за наше ученике смера пекар III-1 и II -2 и упознали су наше ученике са програмом стипендирања.



23.10.2023.

Lessafre куп Београд „Пекаријада“ – финале



31.10.2023.

„Дани хлеба и сира“ – Пирот

Као увертира у Дан школе, одржана је 15-та манифестација „Дани хлеба и сира“. На традиционалној изложби и такмичењу у изради славске погаче ове године учествовало је 12 школа из Србије и једна из Бугарске. Диван дан за Млекарску школу.





6/17.11.2023.

Обука радника ИМЛЕК-а – Пирот

Свечаном поделом уверења о савладаном програму, јуче је у Млекарској школи завршен други део теоретске обуке на тему „Познавање и обрада млека“. Четири радника једне од највећих млекара на Балкану ИМЛЕК-а је у периоду од 26.2-8.3.2024. године имало прилику да надогради своја знања из основа хемије млека, основне обраде, ферментације итд. Полазници ове обуке имали су прилику да у току десетодневних активности слушају предавања, дискутују, раде практичне вежбе и прорачуне, а све у циљу оплемењивања већ стечених знања. Обуку су изводили наставници Млекарске школе Александар Манчић, Милена Веселиновић, Драгана Јовановић, Наташа Ћирић и Тања Ранђеловић Танчић.



6/17.11.2023.

„Game based learning“ – семинар за наставнике на Малти

Два наставника Млекарске школе успешно су представили нашу школу на Малти. У пројекту је било седам земаља ЕУ: Малта, Пољска, Португалија, Чешка, Словачка Бугарска и Румунија.



16.11.2023.

„Побољшање органске производње“ – округли сто у школи

Удружење сточара "Стара планина" као партнер организацији за храну и пољопривреду при Уједињеним нацијама (ФАО) на пројекту "Промоција органске пољопривреде у југоисточној Србији" организовали су дводневни семинар у Пироту.

Тим поводом данас је организован обилазак производне радионице Млекарске школе и округли сто о перспективи органске производње од стране представника ФАО-а, Министарства пољопривреде, Градске управе, Пољопривредне саветодавне стручне службе Пирот и Млекарске школе "Др Обрен Пејић".



30.11.2023.

Сајам етно хране и пића – Београд

Ученици образовних профила ветеринарски техничар и прерађивач млека, у пратњи наставника, имали су прилику да се упознају са новитетима на тржишту прехранбених производа, традиционалних начина производње, сервирања и паковања производа... Кроз стручна предавања могли су чути нешто више о заштити географског порекла, задругарству, увођењу система квалитета, правној заштити, заштити рецептура, унапређењу паковања и метода продаје.



12.12.2023.

Угледни час – Пирот

У уторак 12.12. одржан је заједнички угледни час са гостима, ученицима из средње школе " Бранислав Нушић" из Соко Бање. Ученици одељења III1 смер пекар преносе знање својим другарима из Соко Бање. Обучавали су их да направе бурек и сукану питу.



11.1.2024.

Божихна школа пекарства и посластичарства

Данас је у Млекарској школи са домом ученика „Др Обрен Пејић“ из Пирота, поделом диплома, завршена Божихна школа пекарства и посластичарства. Више од 70 ученика основних школа из Пирота имало је прилику да се упозна са основама пекарског и посластичарског заната. Поред ученика из Пирота учешће у овогодишњем програму узели су и другари из Београда, Ниша, Димитровграда, као и једно дете из далеке Аустралије.

Едукацију су обавили професори Млекарске школе Жарко Стојановић, Марија Антанасијевић и Радосав Пејчић, уз помоћног наставника Ирену Антић и ученике завршног разреда Млекарске школе образовног профила **пекар**. У делу пекарске обуке радни задаци су били израда лепиње, кајзерице, плетенице, славског колача, сукане пите и мафина. За најмлађе су програмом осмишљене и креативне, едукационе игре из области пекарства и посластичарства са симболичним наградама.



27.1.2024.

Кабинет за сирарство „Јован Манчић“

У суботу је у просторијама Млекарске школе одржана свечаност поводом Савиндана. У присуству ученика, наставника, пензионера и гостију школе традиционално је уз пригодан програм обављено сечење славског колача. Поред уобичајених традиционалних активности, на овој свечаности је уприличено велико признање за дугогодишњег професора стручних предмета Млекарске школе Јована Манчића. Одлуком Наставничког већа кабинет за сирарство ће од данашњег дана носити име по овом професору **„КАБИНЕТ ЗА СИРАРСТВО Јован Манчић дипл.инж.пољ“**.



28.2.2024.

Национални дан књиге

Данас су у нашој школи обележени Национални дан књиге и Дан Народне библиотеке Србије. Сваке године широм света последња среда у фебруару месецу обележава се као Међународни дан борбе против вршњачког насиља. Како је ове године 28.02. био и последња среда у фебруару у Млекарској школи са домом ученика "Др Обрен Пејић" придружили смо се акцији "Читајмо гласно" и истовремено обележили Дан розих мајица. На својеврсној трибини у организацији библиотекара школе, Маје Манић и Драгане Ђорђевић, наставнице социологије са правима грађана, читали смо одломке из књиге Клементин Бове "Три краљице на два точка" која се бави управо темом вршњачког насиља. Гледали смо и кратки филм о вршњачком насиљу и разговарали о овој изузетно важној теми са присутним ученицима.



И ученици, станари Дома су учествовали у обележавању Дана борбе против вршњачког насиља, који се симболично назива и Даном розих мајица.

Ученици су исписивали поруке подршке на форматима пригодним за ову прилику. Њихови радови окачени су у холу Дома.



11.3.2024.

Угледни час - Сокобања

Ученици одељења III 1 смер пекар данас су у Сокобањи у гостима својим другарима из средње стручне школе "Бранислав Нушиц" на узвратном угледном часу. Ученице Индира, Исидора, Милош, Немања и Бојана су научили да праве следећа јела: царски филе, кордон блу, пилећу чорбу, грчке ћуфте и воћну салату.



14.3.2024.

Међународни симпозијум биотехнологије – Чачак

14. и 15. марта, на Агрономском факултету у Чачку је одржан Међународни симпозијум биотехнологије. Између осталих учешће је узела и Млекарска школа са домом ученика „Др Обрен Пејић“ из Пирота, која је представила бренд нашег града „Пиротски качкаваљ“, као и остале производе из свог широког асортимана. Ученици и наставници су имали прилику да обиђу Сајам хране на Агрономском факултету и да слушају предавања и трибине у вези са савременим тенденцијама на тржишту хране. Упознали су се са традиционалним производима из Србије са једне стране, као и са новитетима у прехранбеној производњи и преради хране, лабораторијским уређајима, са друге. Спој традиционалног и савременог поимања прераде хране на једном месту био је идеја водиља овог скупа.



24.3.2024.

Републичко такмичење пољопривредно – прехрамбених школа – Бачка Топола

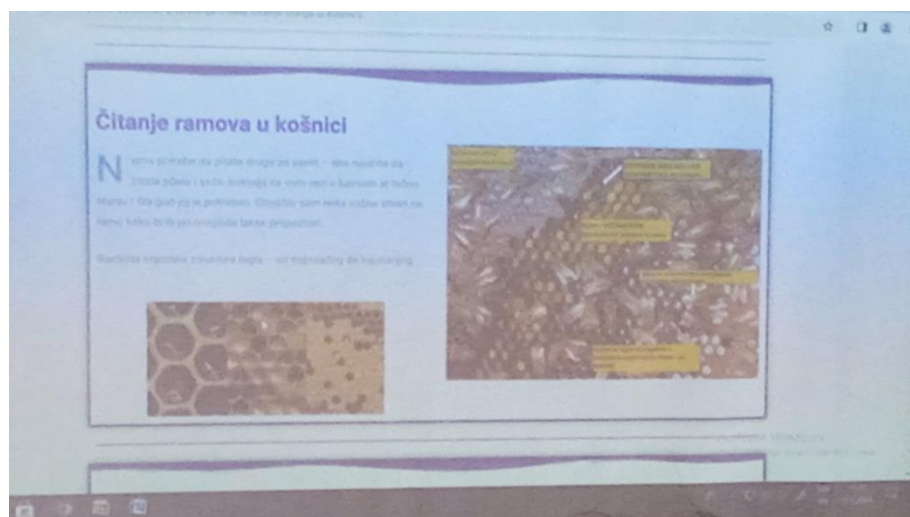
Учеснице 22. Републичког такмичења прехрамбених школа из области пекарства - Индира Бериша и Исидора Мијић - ментори Марија Антанасијевић и Радосав Пејчић. Такмичење се одржава у Пољопривредној школи у Бачкој Тополи 22-24.03.



24.3.2024.

Гости предавачи

У понедељак смо имали интересантне госте. Представници удружења пчелара „Пиротска долина“ Небојша Стојковић и Милош Ранчић су одржали интересантно предавање на тему „Гајење пчела“. Одељење I-1 Ветеринарски техничар. Ученици су пажљиво пратили излагање предавача и упијали знања.



5.4.2024.

Знањем до посла

У петак, 5.4.2024. године, нашу школу су, сада већ традиционално, посетили представници Job Info Centra. Они су, са нашим ученицима завршних разреда, разговарали на тему предузимања даљих корака у изградњи њихове каријере.



12.4.2024.

„Пекарски дани“ – Алексинац

Наши пекари учествовали су на „Пекарским данима“ у Алексинцу. Млекарску школу су представљали ученици другог и трећег разреда Исидора, Индира, Немања, Бојана и Милош. Бојана Радев освојила је друго место у категорији *најлепша славска погача*. Браво за Бојану!!!



13.4.2024.

Културно-уметничка Регионална Домијада – Књажевац

У суботу 13.4.2024. запажен наступ и изузетан успех имали су и станари дома при Млекарској школи који су учествовали на регионалној Домијади у културно-уметничком стваралаштву у Књажевцу. Ученик Виктор Алексић освојио је прво место у категорији најбоље уметничке фотографије, а Сташа Голубовић је освојила четврто место у категорији етно-народна музика са песмом „Петлови, мори појев“. Ученици су радили под будним оком ментора-васпитача Неле Вучићевић, Драгане Ђорђевић и управника дома Милана Сурланџиса.



24.4.2024.

Радионица – „Како видим себе у будућности“

Данас је одржана креативна радионица "Како видим себе у будућности". Учествовали су ученици одељења III 1. Циљ радионице је усвајање креативних стратегија за планирање будућности. Радионицу реализовале чланице Тима за каријерно вођење и саветовање Драгана Ђорђевић, Душанка Митић, Марија Антанасијевић. Радови ученика биће изложени на табли у холу школе.



24/26.4.2024.

ТФ Фест – Пловдив

У периоду од 24-26.4.2024. године у Пловдиву у Бугарској ученици Млекарске школе са домом ученика “Др Обрен Пејић” учествовали су на 27. по реду Међународном фестивалу ученичких виртуелних компанија, „ТФ Фест 2024“. У конкуренцији преко сто виртуелних компанија из осам земаља Европе ученици Млекарске школе из Пирота освојили су специјално признање за **најактивнију инострану компанију** на овогодишњем такмичењу.

Ученици Млекарске школе представили су се две виртуелне предузетничке компаније: Рехабилитациони центар “Сунце” и пекара „Традиција“. Тимове су чинили ученици другог и трећег разреда образовних профила ветеринарски техничар Јована Тричковић, Лана Манић, Лука Јовановић, и пекар: Исидора Мијић и Бојана Радев. Под будним оком ментора Саше Рангелова и Радосава Пејчића ученици су демонстрирали предузетничке вештине, дружили се са вршњацима и размењивали знања и искуства. Млади предузетници показали су завидан ниво знања и креативности из ове области и достојно су презентовали своју школу и свој град.



22/24.4.2024.

АЕДИЛ Генерална скупштина Европског удружења – Београд

На Пољопривредном факултету у Београду је од 22. до 24. априла одржана Генерална скупштина Европског удружења за унапређење знања у индустрији млека – Association for European Dairy Industry Learning (AEDIL) и радионице у оквиру Erasmus+ пројекта “European excellence in dairy learning”. Ово је први пројекат ове врсте који се реализује у нашој земљи у оквиру позива Erasmus+ пројеката – Центри изврсности.

На догађају је учествовало 40 колега из 11 држава (Данска, Холандија, Немачка, Ирска, Турска, Грчка, Француска, Пољска, Турска, Велика Британија, Финска) и 5 партнерских институција из Србије (Пољопривредни факултет, Млекарска школа, млекара Milkhouse, Привредна комора Србије и Институт за примену науке у пољопривреди).



10.5.2024.

Погачијада – Прокупље

Након низа освојених признања ученика Млекарске школе на такмичењима из пекарства, предузетништва, спортских активности и уметничког стваралаштва, континуитет награда је настављен освајањем другог места на „Погачијади 2024“ у Прокупљу. У конкуренцији 36 учесника из свих крајева Србије, ученица образовног профила **пекар**, Милица Голубовић, освојила је друго место у такмичењу за најлепшу погачу.

Погачијада је традиционална манифестација такмичарског карактера која се реализује у [Средњој пољопривредној школи „Радош Јовановић Сеља“](#) у [Прокупљу](#). Такмичари се осењују у две дисциплине: најлепша погача и најбоље постављен сто. Ове године је на такмичењу учествовало 12 школа из Србије. Млекарску школу су представљали ученици другог разреда образовног профила пекар са ментором Жарком Стојановићем.



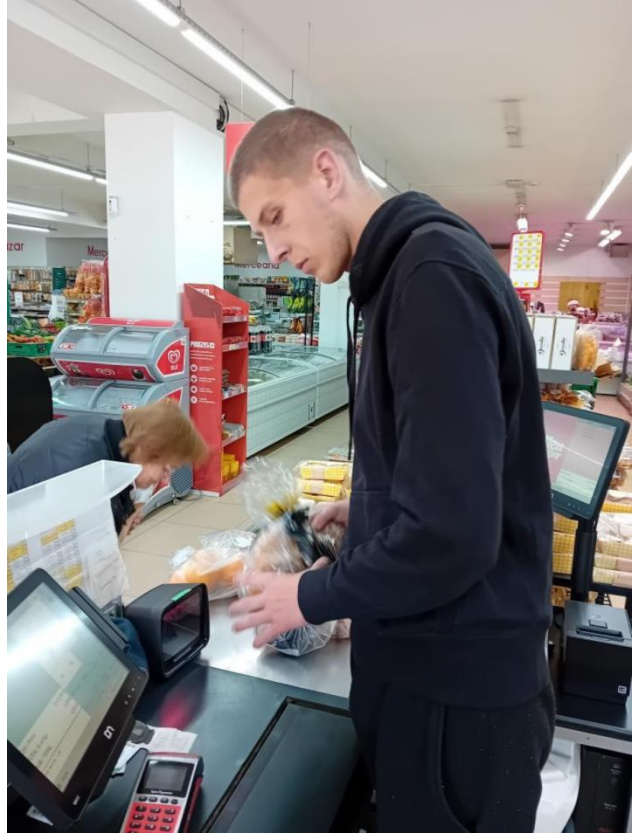
12/25.5.2024.

Еразмус– Брага, Португалија

Поделом сертификата завршен још један пројекат мобилности ученика Млекарске школе са домом ученика „Др Обрен Пејић“ из Пирота. Четворо ученика Млекарске школе су у протекле две недеље имали прилику да, у оквиру пројекта Еразмус плус - мобилности ученика, борави и ради у Браги, Португалији. Сам пројекат се реализује у периоду од 12-26. маја, током којег су ученици имали прилику да се упознају са другачијим начином и системом рада, свако у оквиру свог поља образовања.

Млекарску школу су представљали ученици образовних профила ветеринарски техничар и прерађивач млека у пратњи наставника Драгане Ђорђевић. Поред упознавања са радним процесом, ученици су имали прилику да се упознају и са богатом културом и знаменитостима Португалије. Током прве недеље боравка ученици су, поред Браге, имали прилике да посете Лисабон као и град на обали Атлантика, Виана до Цостело.





20.5.2024.

Међународни пољопривредни сајам – Нови Сад

Најбољи ученици Млекарске школе, имали су прилику да посете овај престижни сајам и виде најновија техничка и технолошка достигнућа у аграру, примену науке у пољопривреди, изложбе органске хране, као и оне са ознакама географског порекла, богатство домаћег генофонда, најсавременију пољопривредну механизацију, производе и услуге из најудаљенијих крајева света – Индонезије, Чешке... Истовремено су се могле чути најактуелније теме из области прехранбене технологије, кроз стручне трибине, округле столове, презентације итд. Ученици образовних профила ветеринарски техничар, прерађивач млека и пекар, у пратњи наставника, уживали су у лепом дану и лепотама Новог Сада, а истовремено оплеменили своја практична знања.



31.5.2024.

Посета средње школе „Љубо Мићић“ из Пожеге

Данас су Млекарску школу са домом ученика „Др Обрен Пејић“ из Пирота посетили вршњаци из пријатељске Пољопривредне школе са домом ученика „Љубо Мићић“ из Пожеге.

Ученици другог разреда образовног профила ветеринарски техничар у пратњи наставника су обишли Млекарску школу, млекарску и пекарску радионицу. Том приликом су се упознали са вршњацима из Млекарске школе истог образовног профила. Заједно ће у току дана обићи манастир Свети Јован Богослов, и фарме „Равна шума“ породице Васов и „Маги“ Сергеја Иванова.



5/8.6.2024.

Размена ученика „Пенчо Семов“ – Габрово, Бугарска

Ученици наше школе су у периоду од 5. до 8. маја 2024. године посетили партнерску школу из Бугарске, Професионалну гимназију за туризам "Пенчо Семов" из Габрова. Ово партнерство траје већ неколико година, на обострано задовољство.



6.2024.

Ветеринарска професионална пракса широм Србије

Ових дана ученици Млекарске школе са домом ученика „Др Обрен Пејић“ из Пирота, образовног профила ветеринарски техничар, крунисали су завршетак школске године часовима професионалне праксе. На овим часовима, поред редовних часова практичне наставе у ветеринарским клиникама и амбулантама у Пироту, имали су прилику да путују широм Србије. Под будним оком наставника Мирјане Јеремић, Миљана Антића и Гордане Јенаћковић ученици првог и другог разреда овог образовног профила обишли су, поред осталих, Факултет ветеринарске медицине у Београду, Бео зоо врт, ергелу „Љубичево“ код Пожаревца, Пољопривредно-ветеринарску школу и Природњачки центар у Свилајнцу, коњички клуб „Чегар“ у Нишу...







