

Прехрамбено угоститељска школа Чачак



УПИС
2022/2023.

*Драги наши будући ученици,
Задовољство нам је да вас упознамо са нашом
школом!*

*„Пролазе године и време, а на нама је да
се трудимо, не да будемо важни и славни,
већ да будемо дорасли времену у коме смо
и месту на коме смо.*

А то зависи од нас, на крају крајева”

(Патријарх Павле)



Историјат развоја школе

Прехрамбено угоститељска школа је основана
2003. године;

У нашој школи образујемо атрактивна занимања
већ 18 година по моделу где се негују и развијају
професионални потенцијали ученика кроз
индивидуалан приступ сваком ученику у настави,
као и кроз сталну подршку у учењу,
професионалном, емоционалном и социјалном
развоју ученика.

Школски ресурси и партнери

- Прехрамбено угоститељска школа је широко утемељена у ужу и ширу друштвену средину, део својих активности усмерава и на сарадњу са многим институцијама у разним сферама. Нарочиту пажњу и посебно помињање заслужују активна сарадња са привредницима Града Чачка- социјалним партнерима код којих се реализује практична настава наших ученика. Поред тога наша школа располаже и са:

Школски ресурси

- 14 класичних учионица,
- 2 информатичка кабинета опремљена рачунарима новијег типа,
- кабинет за комјутерску графику,
- кабинет за физичку хемију,
- кабинет за графичко обликовање, високу штампу и равну штампу.



У школи се такође налазе

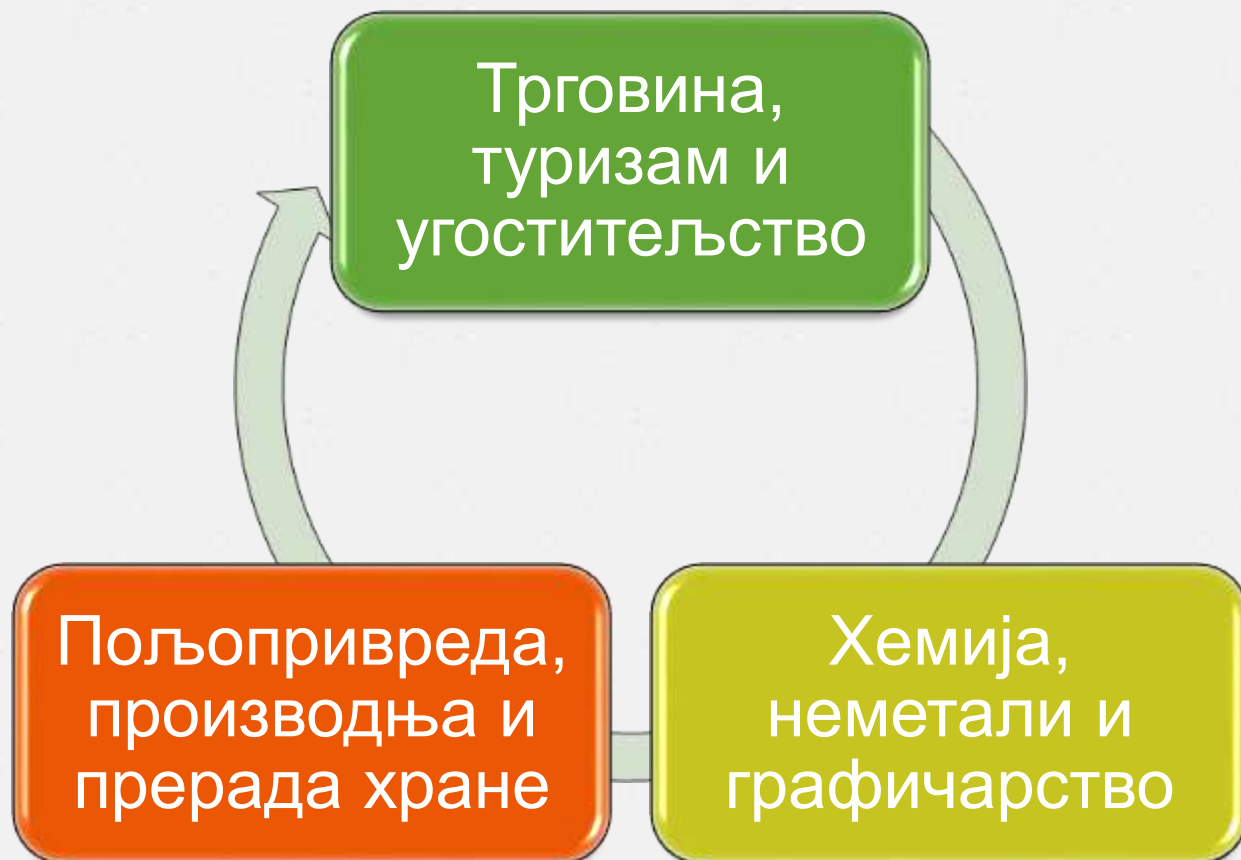
- три специјализована кабинета за прехранбену технологију,
- кабинет за машине и апарате, лабораторија за хемију,
- спортска дворана,
- ђачки ресторан,
- кабинет за услуживање,
- библиотека, медијатека.



Важно је поменути радионице за реализацију практичне наставе и школско двориште које обухвата површину од 1,18 хектара.

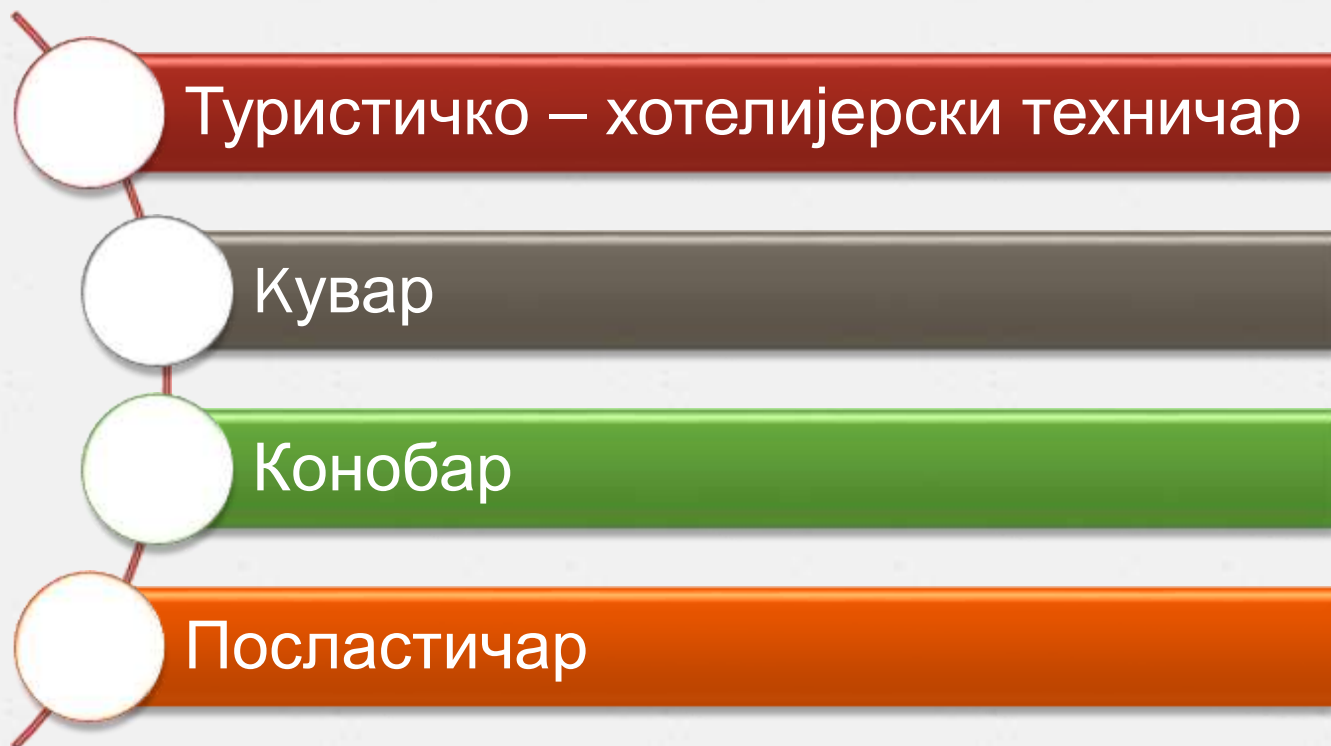


Наша школа образује профиле у три подручја рада



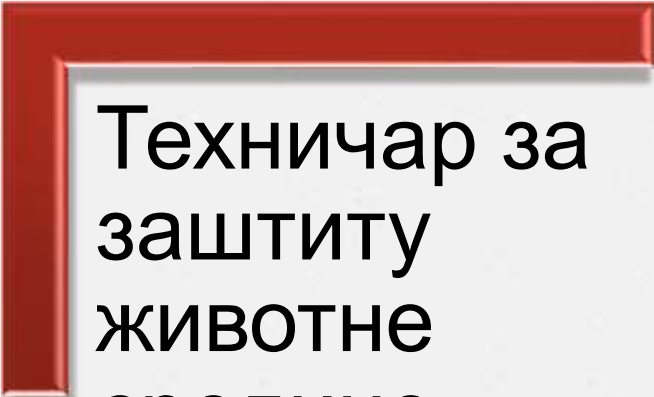
У 2022/2023. уписујемо:

Трговина, туризам и угоститељство

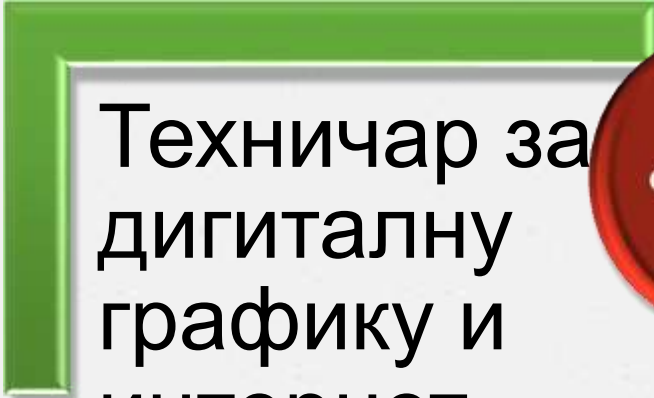


У 2022/2023. уписујемо:

Хемија, неметали и графичарство



Техничар за
заштиту
животне
средине



Техничар за
дигиталну
графику и
интернет
обликовање



Нови
образовни
профил!

НОВО ЗАНИМАЊЕ

У 2022/2023. уписујемо:

**Пољопривреда, производња и прерада
хране**



Прерамбени техничар



**ТРГОВИНА, УГОСТИТЕЛСТВО И
ТУРИЗАМ**

ТУРИСТИЧКО-ХОТЕЛИЈЕРСКИ ТЕХНИЧАР

Трајање образовног профила:
ЧЕТИРИ ГОДИНЕ

- Ученици у овом образовном профилу школују се за послове у туристичким агенцијама и рецепцијама хотела. Током школовања акценат је на стручним предметима чије је савладавање неопходно за рад у струци, али и на страним језицима.



УГОСТИТЕЉСКА
ШКОЛА



ЧАЧАК

МАРКЕТИНГ

ПУТОВАЊА

ПРЕДУЗЕТНИШТВО

СТРАНИ ЈЕЗИЦИ

УМЕТНОСТ

СТУДИЈЕ



Туристичко-хотелијерски техничар

Туристичко-хотелијерски техничар



АТМОСФЕРА СА ЧАСА



НА САЈМУ ТУРИЗМА



НАШИ УЧЕНИЦИ НА ЕКСКУРЗИЈИ



ПРОМОЦИЈА ШКОЛЕ ОСМАЦИМА

ТУРИСТИЧКО-ХОТЕЛИЈЕРСКИ ТЕХНИЧАР

- Поред теоријске наставе и часова вежби у Школи, ученици се упућују и на практичну наставу у туристичке агенције и хотеле у Чачку.
- По завршетку четврте године и положеним стручним матурским испитом ученици стичу звање туристичко-хотелијерског техничара.



PUTOVANJA
U SRCU

ПОСЕТА САЈМУ ТУРИЗМА

Радне компетенције туристичког техничара:

- извршава послове у туристичкој агенцији,
- ради послове на рецепцији,
- обавља послове организације скупова у угоститељству и туризму,
- израђује основне калкулације у туристичкој агенцији, на рецепцији и организацији скупова,

ТУРИСТИЧКО-ХОТЕЛИЈЕРСКИ ТЕХНИЧАР

- o У току школовања ученици у оквиру блок наставе имају могућност да се упознају са непосредним радом туристичких агенција и рецепција хотела.
- o По завршетку школовања ученици стичу основу и могућност даљег школовања.

Кувар

Трајање образовног профила:

ТРИ ГОДИНЕ

- Током школовања акценат је стручним предметима чије је савладавање неопходно за рад у кухињи, па тако ученици у току све четири године изучавају наставни предмет Куварство са практичном наставом који се реализује кроз часове вежби у школској кухињи и кроз блок наставу која се реализује по угоститељским објектима.





КУВАР

По завршетку ТРЕЋЕ године и положеним стручним завршним испитом ученици стичу звање **кувара** са следећим радним компетенцијама:

ПРИПРЕМА, СЕРВИРА И ДЕКОРИШЕ:

- предјела, салате и зимнице,
- супе, чорбе и потаже,
- готова јела,

КУВАР

- о јела по поруџбини,
- о јела са роштиља,
- о јела од рибе,
- о варива и прилоге,
- о основне посластице,
- о саставља јеловник и мени карту,
- о израђује основне калкулације.

По завршетку школовања ученици стичу основу и могућност даљег школовања.

КОНОБАР

Трајање образовног профила:

ТРИ ГОДИНЕ

- Циљ стручног образовања за образовни профил конобар је оспособљавање ученика за услуживање госта храном и пићем. Од школске 2012/2013 године примењује се нови наставни план и програм за овај образовни профил, који предност у броју часова даје стручним предметима.

УЧТИВОСТ

ИНОВАЦИЈЕ

КОМУНИКАЦИЈА

ПРЕДУЗЕТНИШТВО

МОГУЋНОСТ
ДОБРЕ ЗАРАДЕ

ЛЕПИ
МАНИРИ

ПОСАО КОД НАС
И У ИНОСТРАНСТВУ

ПУТОВАЊА И
ПОЗНАНСТВА

УГОСТИТЕЉСКА
ШКОЛА



ЧАЧАК

КОНОБАР



КОНОБАР

- o Предмет Услуживање ученици слушају у све три године са великим бројем часова. Предмет се реализује кроз вежбе у школском кабинету и кроз практичну и блок наставу у угоститељским објектима. По завршетку трећег разреда и положеног завршног испита ученици стичу следеће радне компетенције:



КОНОБАР

- одржавање хигијене и здравствено-безбедносних услова,
- обављање припремних и завршних радова спровођењем ресторанске процедуре,
- пријем госта и поруџбине,
- услуживање госта пићем,
- услуживање госта храном,
- извршавање административних послова,

По завршетку школовања ученици стичу основу и могућност даљег школовања.





ПОСЛАСТИЧАР

Трајање образовног профила:

ТРИ ГОДИНЕ

- Циљ стручног образовања за образовни профил посластичар је оспособљавање ученика за припрему, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посластица. Од школске 2012/2013. године примењује се нови наставни план и програм за овај образовни профил, који предност у броју часова даје стручним предметима.



Маштовитост

Упознавање
нових укуса

Посластишчар

Креативност

Уметност

Иновативност



ПОСЛАСТИЧАР

- Предмет Посластичарство ученици слушају у све три године са великим бројем часова. Предмет се реализује кроз вежбе у школском кабинету и кухињи и кроз практичну и блок наставу у угоститељским објектима. По завршетку трећег разреда и положеног завршног испита ученици стичу следеће радне компетенције:



ПОСЛАСТИЧАР

- о организовање сопственог рада и радног места,
- о пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посластица,
- о припрема топлих, хладних и сувих посластица,
- о пријем и издавање поруџбине,
- о вођење евиденције,

По завршетку школовања ученици стичу основу и могућност даљег школовања.



**ХЕМИЈА, НЕМЕТАЛИ И
ГРАФИЧАРСТВО**

ТЕХНИЧАР ЗА ЗАШТИТУ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

Трајање образовног профила:

ЧЕТИРИ ГОДИНЕ

У току четворогодишњег школовања ученици стичу знања која се заснивају на:

○ изучавању физичко –хемијских и биолошких процеса који угрожавају и деградирају животну средину,



НЕ БАЦАЈ,
РЕЦИКЛИРАЈ!
СПАСИМО РЕКЕ!
ОЧУВАЈМО ШУМЕ!



ДИШИМО ПУНИМ ПЛУЋИМА!
ЗДРАВЉЕ НЕМА ЦЕНУ!!!



ТЕХНИЧАР ЗА ЗАШТИТУ ЖИВОТНЕ СРЕЛИНЕ

ТЕХНИЧАР ЗА ЗАШТИТУ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

- упознавању са изворима загађења животне средине, преради и одлагању чврстог отпада и отпадних вода,
- узорковању и припреми узорака тла, воде и ваздуха за лабораторијска испитивања класичним и инструменталним методама,
- мерењу и анализирању параметара загађења животне средине,
- спровођењу превентивних и заштитних мера у циљу очувања животне средине,
- начелима одрживог развоја и развоја еколошке свести.



ТЕХНИЧАР ЗА ЗАШТИТУ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

- Кроз теоријску наставу и вежбе која се реализује делом у школским лабораторијама, а делом у лабораторијама социјалних партнера, ученици с упознају и са могућностима обнављања загађеног тла воде и ваздуха, као и са најсавременијим методама и техникама у области заштите животне средине.



ТЕХНИЧАР ЗА ЗАШТИТУ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

- По завршетку четворогодишњег школовања и положеним матурским испитом ученици стичу звање Техничара за заштиту животне средине, са могућношћу запошљавања или наставка школовања на великом броју факултета или виших школа.

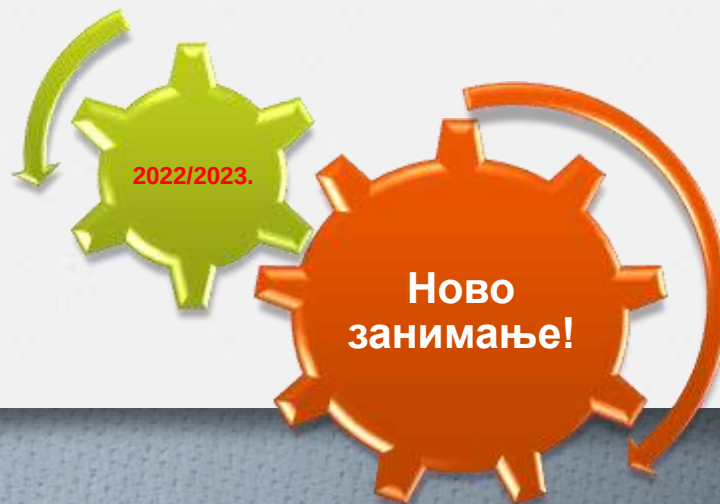
(Природно - математичком факултету,
Технолошко - металуршком и сл.)

Техничар за дигиталну графику и интернет обликовање

У школској 2022-2023.г.- у овај образовни
профил се уписују други пут

Трајање образовног профила:

ЧЕТИРИ ГОДИНЕ



ПРЕХРАМБЕНО
УГОСТИТЕЉСКА
ШКОЛА



ЧАЧАК

NOVI OBRZLOVNI PROFIL

TEHNIČAR ZA DIGITALNU GRAFIKU I INTERNET OBLIKOVANJE

2D i 3D grafika

kompjuterske igre

animacija

web dizajn

mobilne aplikacije

fotografija

Техничар за дигиталну графику и интернет обликовање

- Ово је ново интердисциплирано занимање које се учи у малом броју школа у Србији.
- Учимо како да обрадимо графичке садржаје који се користе у информационим технологијама (мобилно рачунарство, компјутерске игре и анимација) и израду мултимедијалних елемената у циљу креирања веб страна.



Техничар за дигиталну графику и интернет обликовање

- У колико сте креативни а желите да своју креативност испољите у свету апликација, анимације, веб диза

Техничар за дигиталну графику и интернет обликовање

- У трећој и четвртој години ова знања ћете примењивати у диг

Техничар за дигиталну графику и интернет обликовање

- МОГУЋНОСТИ ПОСЛЕ ЗАВРШЕНОГ ОБРАЗОВАЊА:
- ПОСАО – Креативна индустрија
- ДАЉЕ ШКОЛОВАЊЕ:
- СВИ ФАКУЛТЕТИ И ВИСОКЕ ШКОЛЕ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА



Предмети	I	II	III	IV
Српски језик и књижевност	3	3	3	3
Страни језик	2	2	2	2
Физичко васпитање	2	2	2	2
Математика	3	3	3	3
Рачунарство и информатика	2			
Историја	2			
Ликовна култура	1			
Географија	2			
Физика	2			
Биологија		2		
Социологија са правима грађана				4
Хемија	2			
Графичко обликовање и писмо	2			
Технологија дигиталне графике	2	2		
Основи програмирања		2		
Цртање и сликање		2		
Фотографија и филм		1+2		
Интернет програмирање		2		
Визуелне комуникације		1+2		
Технологија Интернет обликовања		2	2	
Предузетништво				2
Практична настава	5	6	12	12
ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ				
Грађанско васпитање / Верска настава	1	1	1	1

Наставни план и програм Техничар за дигиталну графику и интернет обликовање

Напомена: * Ученик **изборни предмет** бира једном у току школовања реализује се као: Теорија или **Вежбе**

Изборни општеобразовни предмети	I	II	III	IV
Музичка култура*		2	2	2
Екологија и заштита животне средине*		2	2	2
Изабрана поглавља математике*			2	2
Историја (одабране теме)*		2	2	2
Физика		2	2	2
Логика са етиком			2	2
Изборни стручни предмети	I	II	III	IV
Електронско пословање		2		
Графички дизајн		2		
Интернет маркетинг			2	
Историја модерне уметности			2	
Култура комуникација у медијима				2
Естетика				2



ТЕХНИЧКА ШКОЛА
„Милева Марић - Ајнштајн“
НОВИ САД



ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И
ПРЕРАДА ХРАНЕ

ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР



- o Трајање образовног профила:
- o ЧЕТИРИ ГОДИНЕ

ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР

Циљ стручног образовања:

- о за образовни профил Прехранбени техничар је оспособљавање ученика за планирање технолошког процеса, праћење параметара технолошког процеса, планирање и организација рада у лабораторији, узорковање и припрема реагенса за анализу, испитивање узорака, анализа резултата, спровођење хигијенских и заштитних мера.

- o Ученици наставу похађају по новим наставним плановима и програмима, који акценат дају на стручне предмете који се реализују кроз теоријску наставу, вежбе и блок наставу, која тачно прати пређени план и програм.
- o После четворогодишњег образзовања ученици полажу матурски испит
- o Сви ученици овог образовног профила полажу идентичан тест за проверу теоријског стручног знања и он се прослеђује школама на сам дан полагања овог испита.

Шта радим?



- Узимам узорке за анализу и испитивање физичких, хемијских и микробиолошких карактеристика;
- Контролишем сировине, међупроизоде и готове производе,

Прехрамбени техничар

- Проверавам присуство и садржај адитива у намирницама;
- Испитујем исправност, односно неисправност намирница;
- Пратим и контролишем технолошке процесе производње брашна, шећера и скроба да би се добила добра сировина која ће се користити у индустрији пекарства, производњи тестенина и кондиторској индустрији;
- Пратим и контролишем прераду воћа да би се прерадом добили производи од воћа – сокови, џемови, компоти...
- Пратим и контролишем конзервирање и смрзавање поврћа;
- Пратим и контролишем прераду меса, млека, масти и уља као и добијање

Прехрамбени техничар

Где могу да радим?

- у прехрамбеној индустрији;
- у лабораторијама за контролу хране;
- у пољопривреди;
- у производњи безалкохолних и алкохолних пића;
- у складиштима прехрамбених производа;
- у угоститељским објектима;
- као самостални предузетник.

Ако бих да студирам? Могу:

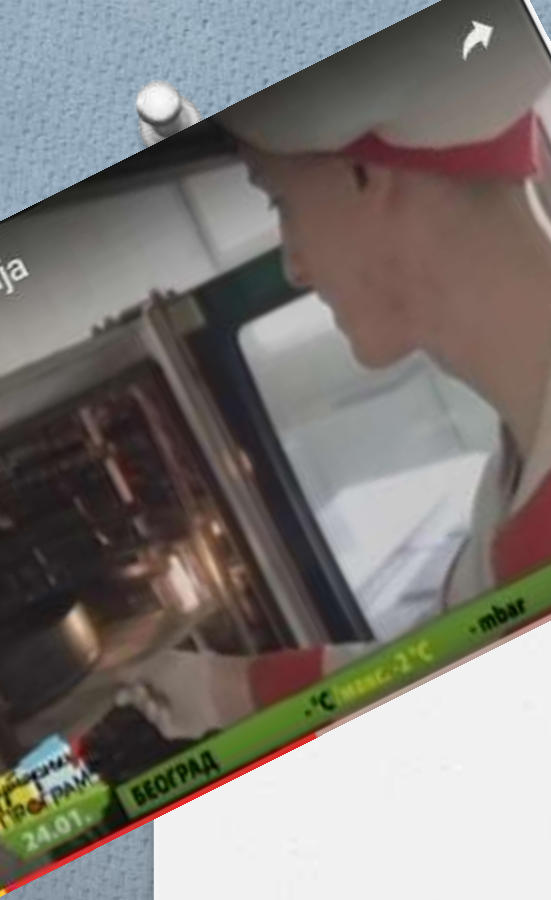
- Вишу технолошку школу!
- Технолошки факултет !
- Технички факултет !
- Природно-математички факултет !
- Пољопривредни факултет !

Ваннаставне активности

- o Наша школа пружа ученицима читаву палету ваннаставних активности, секција.
- o Можемо се похвалити и успехом наших ученика на државним и међународним такмичењима
- o Наша школа је дочекала и угостила многе занимљиве и познате личности
- o Ево и дела атмосфере:



Предавање Игора Јурића



**Традиционално годинама
међу прва три места
Кухињски калфа - РТС**



КО ТО ТАМО КУВА ?
ПРЕХРАМБЕНО-УГОСТИТЕЛСКА ШКОЛА

ТАКМИЧЕЊА



ТЕХНИЧКА ШКОЛА
„Милева Марин - Архитајн“
НОВИ САД



Република Србија
Министарство просвете, науке и технолошког развоја
Удружење средњих школа подручја рада хемија, неметали и графичарство
и подручја рада геологија, рударства и металургија

додељују

ДИПЛОМА
Јован Милошевић

за освојено

у образовном профили

Техничар графичке дораде

на 24. Републичком такмичењу ученика из подручја
рада хемија, неметали и графичарство
за групу графичарство
Београд, април 2019.

Председник Удружења средњих школа
подручја рада хемија, неметали и
графичарство
и подручја рада геологија,
рударства и металургија



Министар просвете,
науке и технолошког развоја
Републике Србије



НАШИ ГРАФИЧАРИ ОСВАЈАЈУ
ПРВА МЕСТА НА РЕПУБЛИЧКИМ ТАКМИЧЕЊИМА

РУСКИ ДОМ - БЕОГРАД



МЕЂУНАРОДНА ПРОМОЦИЈА
НАШЕ ШКОЛЕ

Специјални победници такмичења „Дигитална комуникација у туризму Србије“







Вршњачки едукатори

УСПЕСИ НАШИХ СПОРТИСТА

УСТАНОВА ЗА ВОЈСКУ
Младост
ДОДЕЛУЈЕ

ДИПЛОМУ

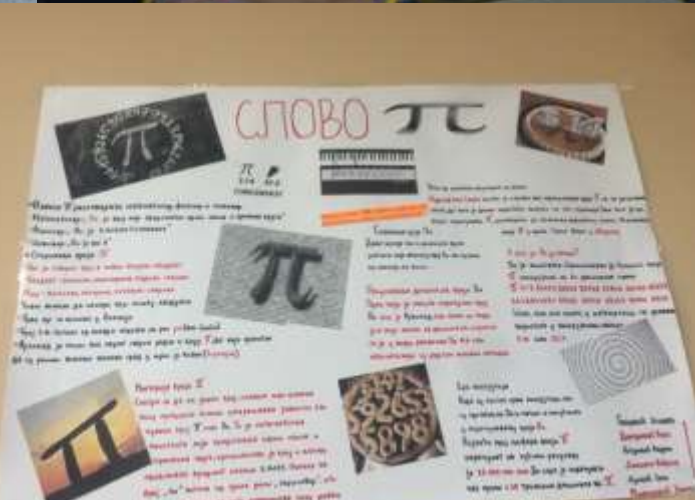
Прех. угоститељска школа
Чачак | Место
за освојено | Место
рукомет - омладински
општинско првенство
14. XI 17

ВЛАДА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ, НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА
МИНИСТАРСТВО ОМЛАДИНЕ И СПОРТА И САЗЕЗ ЗА ШКОЛСКИ СПОРТ СРБИЈЕ
ДОДЕЛУЈЕ

ДИПЛОМУ

Прех. угоститељска школа
Чачак
за освојено | Место на општинском првенству





Кенгур, Дан броја Пи





Стручна студијска путовања



Учимо и путујемо!

ТРИБИНЕ У НАШОЈ ШКОЛИ



Мултикултуралност као синоним савршеног укуса

- Наша школа успешно учествује у међународним пројектима, где ученици наше школе одлазе у друге државе, промовишу нашу школу, стечена знања и културу. Такође, тамо и одлазе и да усвоје нова знања.
- Због пандемије Корона вируса застали смо са реализацијом овог пројекта, можда баш ви будете ученици које ћемо повести на две недеље дас се упознате са националном кухињом и ресторанима Северне Грчке.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Organizovani odlazak učesnika
mobilnosti na Zlatibor u pripremim
aktivnostima u okviru projekta
„Multikulturalnost kao sinonim
savršenog ukusa“ – 2019-RS01-
KA102-000556



Prvi korak u pripremnim aktivnostim
u okviru projekta „Multikulturalnost
kao sinonim savršenog ukusa“ – 2019-
RS01-KA102-000556

Koordinator Tima za projekte i partnerstva,
je 28.1.2020. godine obavestio učenike i nastavnike
učenike u projektu mobilnosti o formiranju
društvenim mrežama Viber i Messenger
načna komunikacije tokom pripreme
prilikom učenici su imali mogućnost
vezi projekta mobilnosti i svih b
tiču



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Da se predstavimo

Ovaj blog je kreiran za potrebe realizacije projekta
mobilnosti učenika i nastavnika Prehrambeno
gostiteljske škole iz Čačka, pod nazivom
Multikulturalnost kao sinonim savršenog ukusa. Projekat
je realiziran od 26. aprila 2020. do 9. maja 2020.
svom ste mestu!

Učesnici mobilnosti su 27.2.2020. godine su sa
profesorom kuvarstva Ljubišom Matovićem posetili jedan
od najposećenijih turističkih centara Zlatibor i tom
prilikom se kulturom i tradicijom toga kraja, kao
i načinima pripremanja hrane i
odlazak učesnika mobilnosti

Iskustvo učenja

Добро нам дошли!

<http://prehrambeno-ugostiteljska.edu.rs/>

https://www.instagram.com/prehrambena_skola_cacak/



Хвала на посвећеном времену!