

Улица Цара Лазара 261, 26220 Ковин

Тел/факс:
013/742-200
013/744-839

Е-пошта: vasapelagickovin@gmail.com
www.vasapelagickovin.edu.rs

Средња стручна школа „Васа Пелагић“ Ковин

УПИС 2023/2024.

ССШ „Васа Пелагић“ Ковин





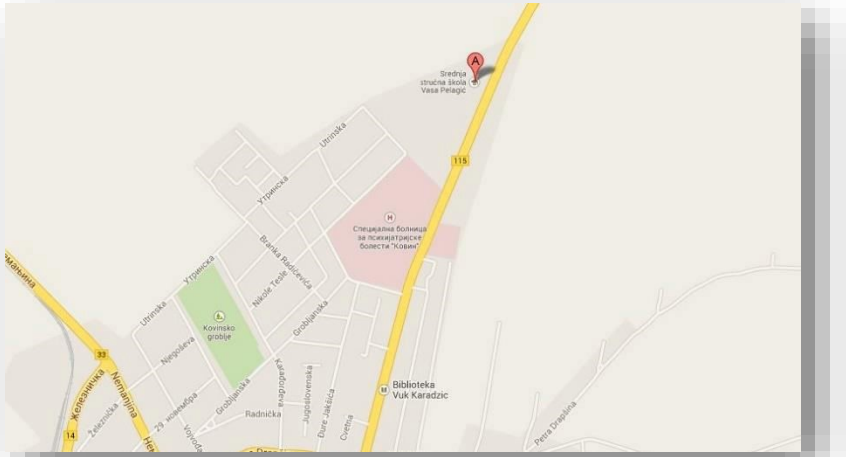






ССШ „ВАСА ПЕЛАГИЋ“ КОВИН
ЈЕ ТРЕНУТНО ЈЕДНА ОД НАЈСАВРЕМЕНИЈИХ И НАЈПЕРСПЕКТИВНИЈИХ СТРУЧНИХ ШКОЛА

ССШ „Васа Пелагић“ Ковин



Локација школе



Школски парк



Фонтана у парку



Ходник школе

САВРЕМЕНА ШКОЛА



Савремени кабинет за стручне предмете хортикултуре



Савремена машинска радионица - технички кабинет



Кабинет за извођење практичне наставе из куварства



Кабинет за извођење практичне наставе из услуживања

САВРЕМЕНА ШКОЛА



Терен за фудбал



Спортска хала



Пластеници



Модеран возни парк





ШКОЛА ЗА 21. ВЕК

- 3 информатичка кабинета са брзом Интернет конекцијом
- Савремена наставна средства и специјализовани софтвер
- Е-звоно

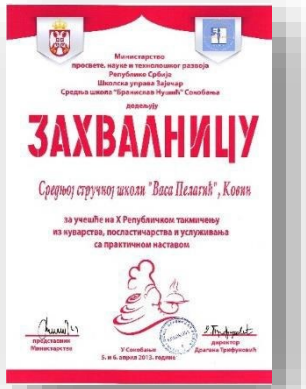


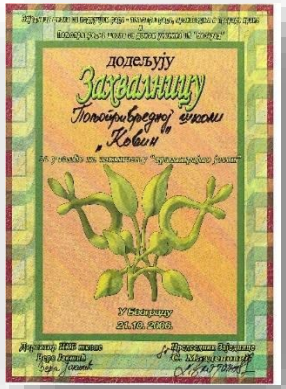


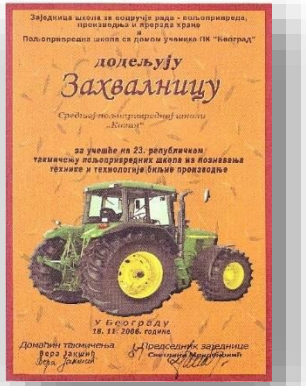
Office

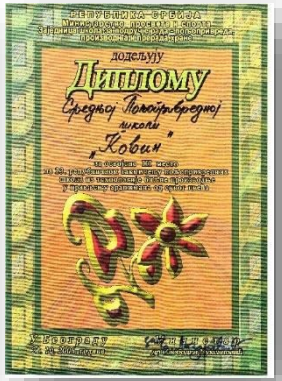
ССШ „Васа Пелагић“ Ковин

Успеси наших ученика на такмичењима













Успеси наших ученика на такмичењима

Наши ученици учествују на многобројним такмичењима на којима остварују изузетне резултате.
Ово су само неки од примера успеха наших ученика.

Никола најбољи на Републичком такмичењу у конкуренцији кувара (април 2014.)

За нама је један изузетно успешан такмичарски викенд. Ученици наше школе оправдали су успехе својих вршњака из претходних генерација и учинили да сви са поносом изговарамо име наше школе.



На 11. Републичком такмичењу ученика угоститељско – туристичких школа, одржаном у Лесковцу, ученика Шрајбер Никола освојио је 1. место у конкуренцији кувара. Уз помоћ директора школе, Игора Тришића и професора Ненада Пивљаковића, Никола се успешно припремио за такмичење и показао завидно знање и вештину. И ове године се наш ученик у завршном пласману нашао испред ученика свих других угоститељско – туристичких школа.

Наши ђаци најбољи кувари у Србији!

недеља, 07 април 2013 20:00



У Сокобањи, од 5. до 7. априла 2013. године, одржано је 10. Републичко такмичење угоститељско-туристичких школа.

На такмичењу су учествовале три ученице наше школе, Сања Ђорђевић и Наташа Јарић у категорији кувара и Марија Варда у категорији конобара.

Такмичење су отворили представници Министарства просвете Републике Србије, а учешће у такмичењу узели су и представници Туристичке организације Србије као и други признати туристички радници.

Такмичење у куварству се састојало из два дела: теста из теорије куварства и практичног рада- израде комплетног менија. У конкуренцији од 30 школа из читаве Србије, Сања и Наташа освојиле су највећи број бодова, чак 10 бодова више од Угоститељско-туристичке школе из Београда и освојиле прво место!

Милица Томановић шампион Србије у хортикултури!

субота, 29 октобар 2011 17:00



Милица Томановић, ученица IV разреда, освојила је 1. место у области холтикултуре на 27. републичком такмичењу пољопривредних школа из области технике и технологије биљне производње.

Такмичење је одржано у Бачу 28. и 29. октобра.

Милица, која се школује за техничара хортикултуре, спремала се под менторским водством професорке Весне Павловић Кирилов, а спонзор њеног одласка на републичко такмичење била је цвећара „Орхидеја" из Ковина.

Овај изванредан успех ученице Милице Томановић уједно је и нова потврда угледа и квалитета који наша школа има.

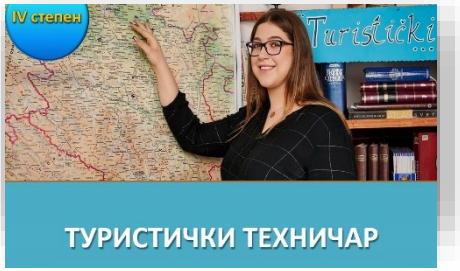
Стефан Митровић други на такмичењу из области хортикултуре

Наши ученици наставили су да нижу успехе и чине нас поноснима.

Још један велики успех постигао је Стефан Митровић. Такмичење је одржано у Аранђеловцу 15.04.2014, а поред Стефана нашу школу представљала је и Кристина Петровић. Ученицима је ментор била професорка Весна Павловић Кирилов. У конкуренцији од тридесет такмичара, Стефан је освојио друго место са аранжманом за рецепције и банкет сале са мотивима Ускрса.

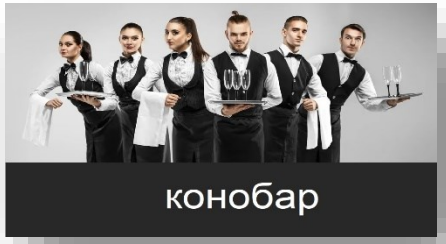


Образовни профили - IV степен

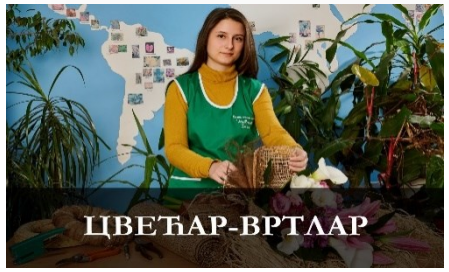


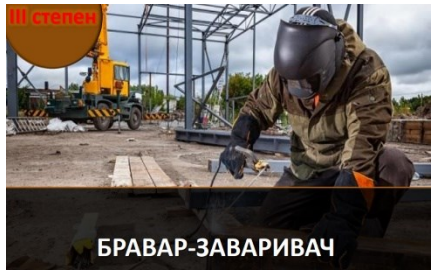
Образовни профили - III степен











Ми смо школа која образује ученике потребним знањима, вештинама и компетенцијама које захтева тржиште рада, оспособљавамо их за само-образовање и правилну самопроцену сопствених вредности.



ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР



ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР

IV степен



Сајам туризма





ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР

ТОКОМ ШКОЛОВАЊА , ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР:

•Упознаје културно-историјске знаменитости кроз обавезне излете и екскурзије широм Србије и иностранства

•Проширује знања из страних језика (енглески, француски и немачки)

•Учи да направи добар туристички аранжман уз употребу рачунара и савременог софтвера (у информатичком кабинету). Школа поседује лиценцирани програм *MagelanApp* који се користи у најпознатијим туристичким агенцијама.

ГДЕ МОЖЕ ДА СЕ ЗАПОСЛИ

•У туристичким агенцијама

•У хотелима – рецепција

•Као туристички водич

ДАЉЕ ШКОЛОВАЊЕ

•Може да настави школовање на већини факултета



ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР

Практична настава

Туристички техничари обављају практичну наставу у:

- Хотелима
- Туристичким агенцијама
- Туристичким организацијама
- Кроз стручне екскурзије



TURISTIČKA ORGANIZACIJA SRBIJE



- У IV разреду ученици самостално организују и реализују екскурзију према туристичком аранжману који су израдили.

Сајам туризма





КУВАР



КУВАР

III степен



КУВАР

- **Куварство** је занимање чији је циљ спремање јела и посластица
- Храна треба да буде привлачна за сва чула, тако да ово занимање од ученика тражи смисао за лепо и креативност
- Пословни ручкови, свечани пријеми, коктел -забаве, чајанке не могу се замислити без укусно и вешто припремљене хране, а вештина се стиче кроз праксу, упорним радом и сталним усавршавањем

- **ТОКОМ ШКОЛОВАЊА , КУВАРИ:**
- Уче да планирају и обликују јеловнике за различите прилике
- Уче да требују намирнице
- Припремају поврће, фондове, салате, супе и чорбе, хладна и топла предјела, готова јела и јела по поруџбини, печења,

јела са роштиља, јела од речних и морских
риба, јела од дивљачи

- Велика пажња посвећује се и декорацији



КУВАР

НАСТАВА







- Општеобразовни предмети
- Стручни предмети
- **СТРУЧНА ПРАКСА**

Стручна пракса се обавља:

- У ресторанима
- У школском кабинету за куварство

✓**Може да настави школовање**

- Да упише 4. степен – кулинарски техничар
- Да упише 5. степен – кувар специјалиста

III степен



конобар

КОНОБАР



- Услуживање је вештина ношења и стављања јела и пића пред госте, а у неким случајевима и припремање хране и пића пред гостом.
- Један од услова за брзо, лако и културно услуживање гостију је добро познавање технике услуживања.

ТОКОМ ШКОЛОВАЊА КОНОБАРИ:

- Уче технике услуживања
- Стичу знања о јелима, посластицама, алкохолним и безалкохолним пићима и напицима



Конобари се обучавају за рад у :

- Ресторанима
- Баровима
- Бифеима
- У саобраћајним средствима као што су вагон - ресторани, бродови, аутобуси, авиони

КОНОБАР

НАСТАВА

- Општеобразовни предмети
- Стручни предмети
- **СТРУЧНА ПРАКСА**





Стручна пракса се обавља:

- У угоститељским објектима
- У школском кабинету за услуживање

✓ **Може да настави школовање**

- Да упише 4. степен – угоститељски техничар
- Да упише 5. степен – конобар специјалиста



РУКОВАЛАЦ-МЕХАНИЧАР ПОЉОПРИВРЕДНЕ ТЕХНИКЕ



РУКОВАЛАЦ-МЕХАНИЧАР ПОЉОПРИВРЕДНЕ ТЕХНИКЕ

- ✓ **Током школовања, руковалац-механичар пољопривредне технике се оспособљава за:**
  - Поправку трактора, комбајна и прикључних машина
  - Руковање трактором и другим пољопривредним машинама
  - Коришћење опреме и уређаја у пољопривредној производњи
  - Производњу пољопривредних култура



- ✓ **Може да се запосли**
  - У пољопривредним предузећима
  - У продавницама резервних делова
  - У ремонтним радионицама
  - На сопственом имању

- ✓ **Може да настави школовање**
  - Да упише 4. степен – техничар пољопривредне технике
  - Да упише 5. степен – механизатор специјалиста
  - Да упише високе струковне студије из области пољопривреде

РУКОВАЛАЦ-МЕХАНИЧАР ПОЉОПРИВРЕДНЕ ТЕХНИКЕ

- Општеобразовни предмети
- Стручни предмети
- **СТРУЧНА ПРАКСА**





РУКОВАЛАЦ-МЕХАНИЧАР ПОЉОПРИВРЕДНЕ ТЕХНИКЕ





Вожња трактора

У оквиру школе организује се обука и оспособљавање за вожњу, тако да ученици у оквиру школе **бесплатно полажу за F категорију.**

Са положеном F категоријом, ученици имају повољности приликом полагања за А и В категорију.





ЦВЕЋАР-ВРТЛАР

ТОКОМ ШКОЛОВАЊА

- Аранжира ентеријер и екстеријер
- Преноси пројекте зелених површина на терен, врши надзор садње
- Производи цвеће
- Производи украсно шибље и декоративно дрвеће
- Планира и подиже привлачне окућнице



ГДЕ МОЖЕ ДА СЕ ЗАПОСЛИ

- У цвећарама
- У декоративним центрима



НАСТАВА

- Општеобразовни предмети
- Стручни предмети
- **СТРУЧНА ПРАКАСА – 40% од укупног фонда часова**

ЦВЕЋАР-ВРТЛАР

Сваке године:

- учествујемо на такмичењима, манифестацијама, саборима
- Посећујемо сајам хортикултуре

Сајам хортикултуре











Бравар-заваривач



Бравар-заваривач



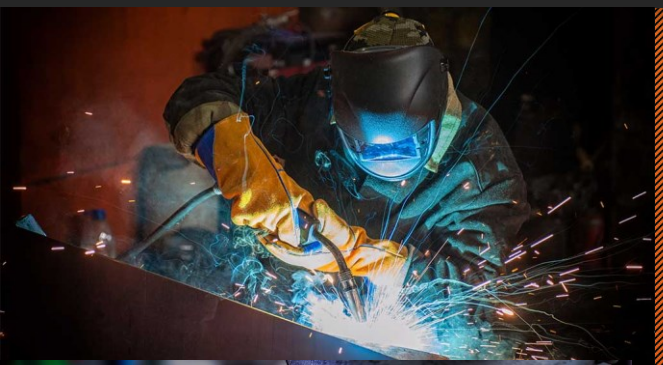
- Бравар-заваривач је нови образовни профил у нашој школи.
- Бравар-заваривач је данас веома тражено занимање и по завршетку школовања доста лако дође до посла.

Бравар-заваривач



За бравара-заваривача је поред теорије веома важна и стручна пракса.

Бравар-заваривач





Бравар-заваривач планира, припрема и организује браварске и заваривачке радове, израђује делове металних конструкција механичком обрадом, спаја делове металних конструкција раздвојивим и нераздвојивим спојевима.

Бравар-заваривач









...израђује и монтира металне конструкције и процесне опреме, контролише квалитет браварских радова према прописима и нормативима, заварује поступком електролучног (РЕЛ, МИГ, МАГ, ТИГ) и електроотпорног заваривања, врши заваривање поступком гасног заваривања, врши спајање делова меким и тврдим лемљењем и лепљењем

Бравар-заваривач



...посвећује пажњу очувању здравља, околине, и безбедности на раду при извођењу браварских и заваривачких радова.

Бравар-заваривач



На крају занимање бравар-заваривач није резервисано само за мушкарце

Средња стручна школа

„Васа Пелагић“ Ковин

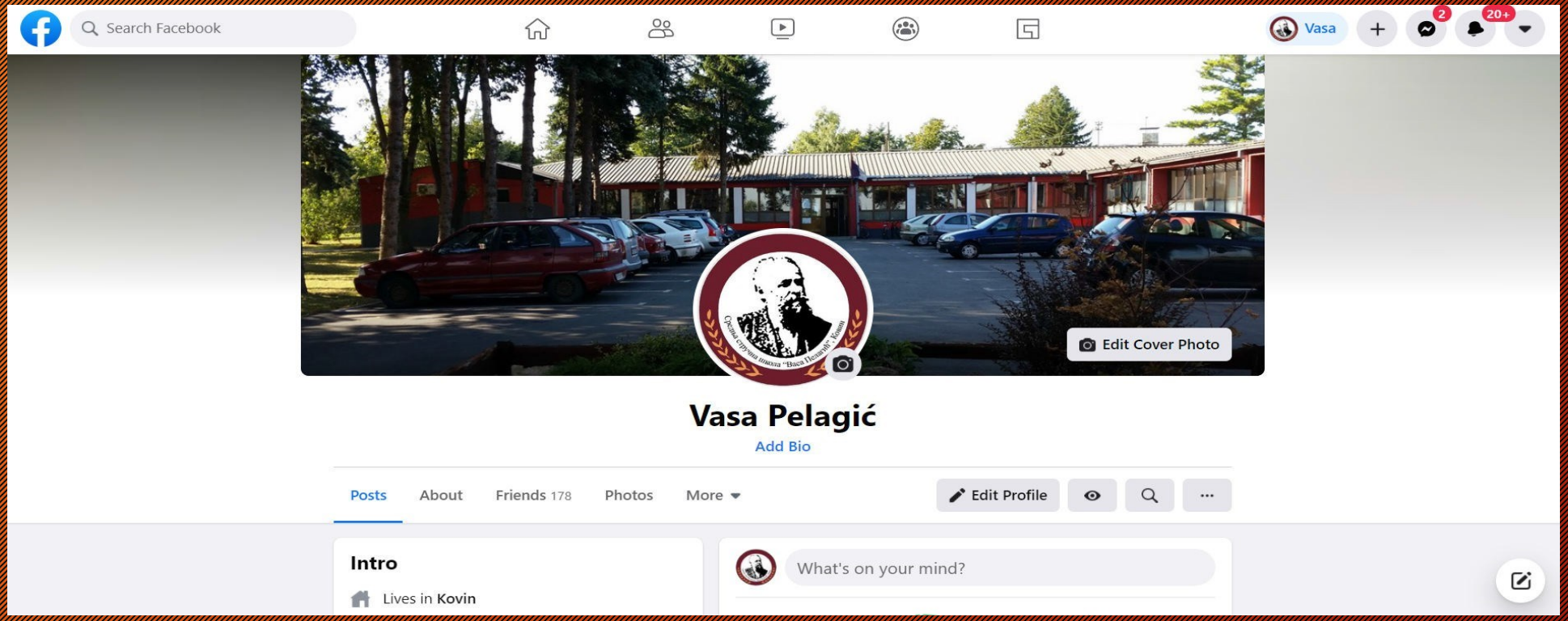


ВЕБ САЈТ ШКОЛЕ

www.vasapelagickovin.edu.rs

Средња стручна школа
„Васа Пелагић“ Ковин

FACEBOOK



Средња стручна школа
„Васа Пелагић“ Ковин

Упиши нашу школу и постани део елите најтраженијих стручњака у Србији и свету











