Улица: Цара Лазара 261, 26220 Ковин

Тел/Факс:
013/742-200
013/744-839

Е-пошта: pskovin@open.telekom.rs
www.vasapelagickovin.edu.rs

Средња стручна школа „Васа Пелагић“ Ковин

УПИС 2014/2015.

САДРЖАЈ

УВОД

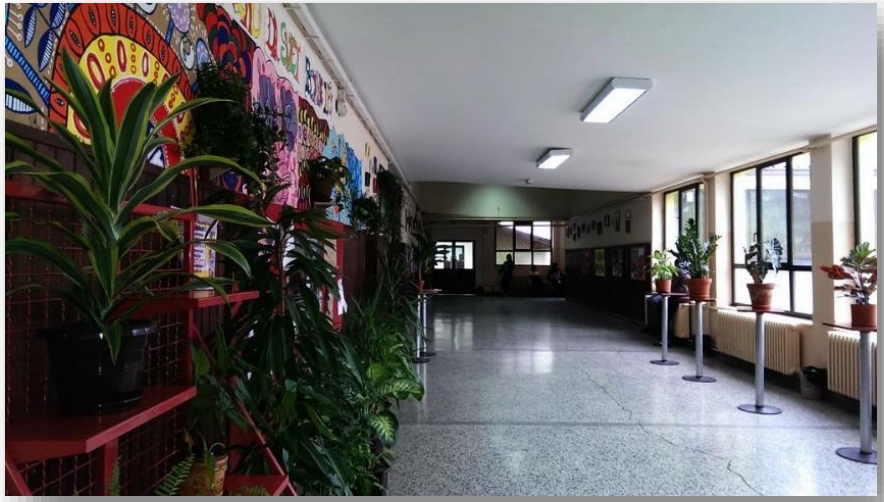
- О школи
- Школа за 21. век
- Школа данас
- Успеси наших ученика на такмичењима

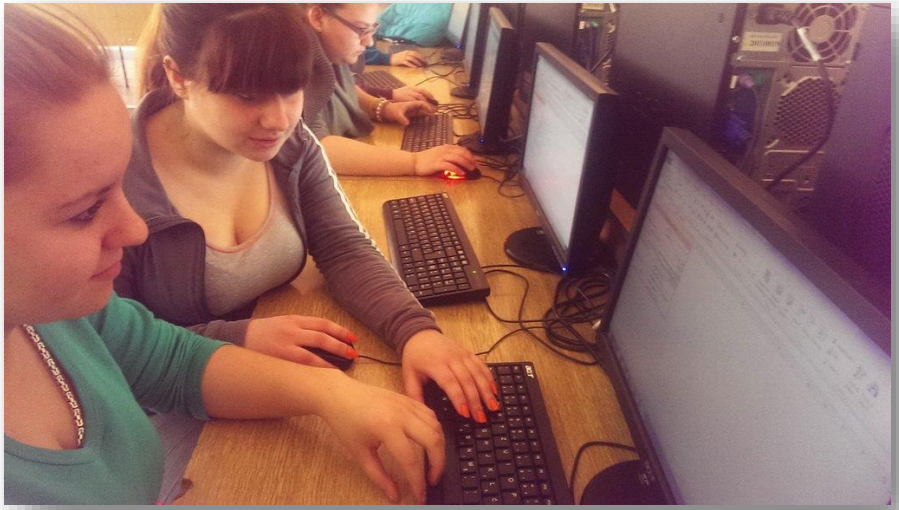
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛИ

- Техничар хортикултуре
- Туристички техничар
- Куварr
- Конобар
- Руковалац-механичар пољопривредне технике
- Цвећар-вртлар
- Пољопривредни произвођач





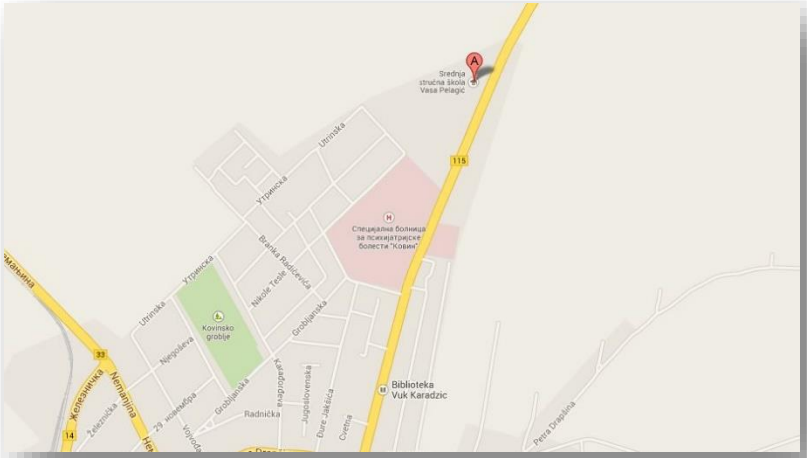




Школа је основана 1961. године

ТРЕНУТНО ЈЕ ЈЕДНА ОД НАЈСАВРЕМЕНИЈИХ И НАЈПЕРСПЕКТИВНИЈИХ СТРУЧНИХ ШКОЛА

ССШ „Васа Пелагић“ Ковин


Средња стручна школа Васа Пелагић
Утринска
Утринска
Специјална болница за психијатријске болести "Ковин"
Васила Радичевића
Николе Тесле
Кнеза Лазара
Кнеза Лазара
Утринска
Утринска
Кнеза Лазара
Кнеза Лазара
Кнеза Лазара

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

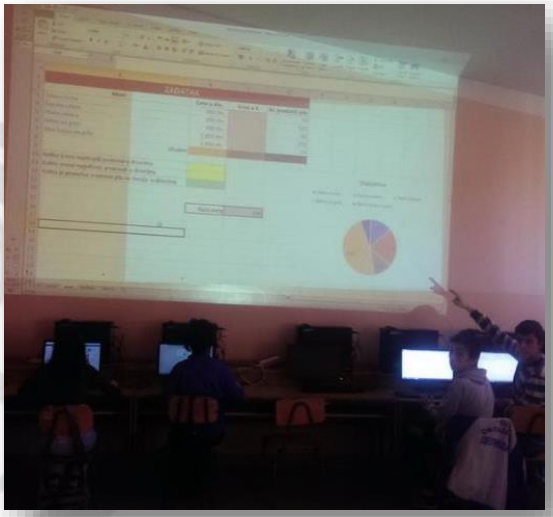


Пластеници



Стаклености

ШКОЛА ЗА 21. ВЕК







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







ССШ „Васа Пелагић“ Ковин

ШКОЛА ДАНАС

Школа, данас има 307 ученика у 14 одељења, у два подручја рада, који се образују за занимања:

- **техничар хортикултуре**
- **туристички техничар**
- **кувар**
- **конобар**
- **цвећар-вртлар**
- **руковалац-механичар пољопривредне механизације**
- **пољопривредни произвођач**

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.

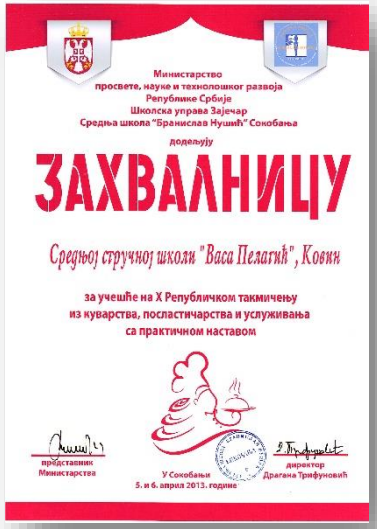


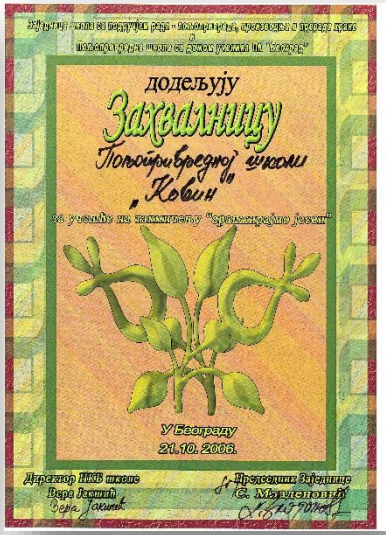


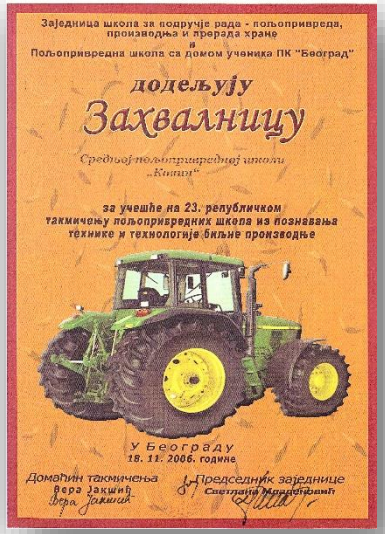


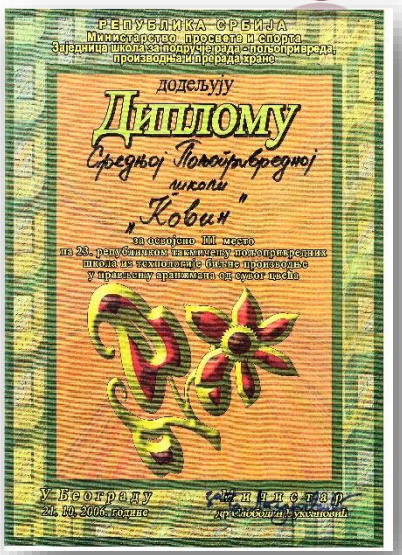
ССШ „Васа Пелагић“ Ковин

Успеси наших ученика на такмичењима









Стефан Јосимовић - Такмичење угоститељско-туристичких школа Србије

субота, 13 април 2013 18:33



12. и 13. априла је у Чајетини одржан други део Такмичења угоститељско-туристичких школа Србије и то за ученике четвртог степена. На овом такмичењу Средњу стручну школу "Васа Пелагић" представљао је ученик четвртог разреда смера туристички техничар, Стефан Јосимовић, који је освојио четврто место. Стефана је на такмичење водио наставник Игор Тришић, а учешће у припреми имале су и Весна Ковач, Биљана Гајић и други наставници који су дали велики допринос.

Такмичење се састојало из теста знања у којем је Стефан освојио максималан број бодова, затим,израђивања троденвног путовања за одређену циљну групу у домаћем граду, израде калкулације и цене коштања овог путовања, попуњавања одређених хотелских образаца и представљања родног града на два страна језика. Након завршетка овог комплексног и сложеног задатка, Стефан је иза себе оставио многе школе међу којима су и Угоститељско-туристичка школа из Београда и Средња туристичка школа са Новог Београда.



ССШ „Васа Пелагић“ Ковин

Успеси наших ученика на такмичењима

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.

ТЕХНИЧАР ХОРТИКУЛТУРЕ

IV степен



ТЕХНИЧАР ХОРТИКУЛТУРЕ

ТОКОМ ШКОЛОВАЊА, ТЕХНИЧАР ХОРТИКУЛТУРЕ

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

ГДЕ МОЖЕ ДА СЕ ЗАПОСЛИ

- У цвећарама
- У декоративним центрима

ДАЉЕ ШКОЛОВАЊЕ

- Може да настави школовање на свим факултетима





ТЕХНИЧАР ХОРТИКУЛТУРЕ

НАСТАВА

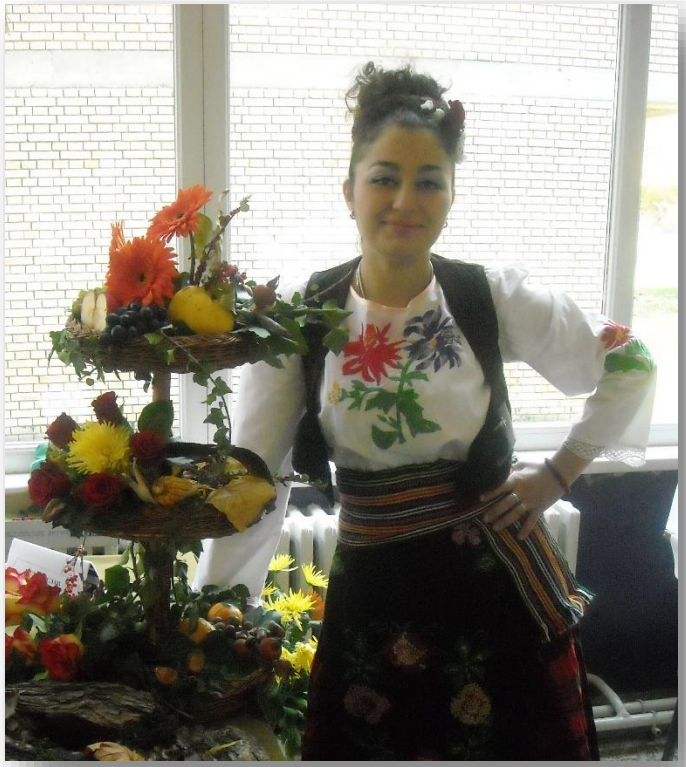
- Општеобразовни предмети
- Стручни предмети
- **СТРУЧНА ПРАКСА**





ТЕХНИЧАР ХОРТИКУЛТУРЕ

Такмичења



Милица Томановић - шампион Србије у хортикултури
29.10.2011.



Сваке године:

- учествујемо на такмичењима, манифестацијама и саборима
- посећујемо сајам хортикултуре

ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР

IV степен







Посета хотелу „Hyatt“ Београд

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 свим факултетима



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.

ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР

Сајам туризма

Посета сајму туризма у Београду је наша традиција.







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





КОНОБАР

III степен



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



КУВАР-КОНОБАР

ТАКМИЧЕЊА

- **Сваке године ученици кувари и конобари учествују на Републичком такмичењу угоститељско-туристичких школа Србије.**

- **Такмичење се састоји из теоријског и практичног дела, а наши ученици остварују завидне резултате.**



РУКОВАЛАЦ-МЕХАНИЧАР ПОЉОПРИВРЕДНЕ ТЕХНИКЕ

III степен









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 полаже диференцијалне испите за четврти степен
- Да упише високе струковне студије из области пољопривредне технике



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 **имају велике повољности приликом полагања за F категорију**.





ЦВЕЋАР-ВРТЛАР

III степен



ЦВЕЋАР-ВРТЛАР

ТОКОМ ШКОЛОВАЊА, ТЕХНИЧАР ХОРТИКУЛТУРЕ

- Аранжира ентеријер и екстеријер
- Преноси пројекте зелених површина на терен, врши надзор на садњи
- 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

Такмичења





Сваке године:

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

ПОЉОПРИВРЕДНИ ПРОИЗВОЂАЧ

III степен





ПОЉОПРИВРЕДНИ ПРОИЗВОЂАЧ

ТОКОМ ШКОЛОВАЊА, ПОЉОПРИВРЕДНИ ПРОИЗВОЂАЧ БАВИ СЕ

- биљном производњом: ратарством, повртарством и воћарством
- припремом земљишта за сејање и сађење
- одређивањем биљних култура које ће сејати, времена и начина сетве, одређивањем врсте заштите од биљних штеточина



ПОЉОПРИВРЕДНИ ПРОИЗВОЂАЧ

- прати раст и развој житарица, индустријског биља и поврћа
- сазреле усеве жање, убира, складишти и дистрибуира на тржиште
- прерађује ратарске производе за индустријску производњу





ПОЉОПРИВРЕДНИ ПРОИЗВОЂАЧ

Након школовања може да ради:

- у свакој радној организацији која се бави производњом ратарских, воћарских, повртарских и виноградарских култура
- у предузећима за прераду воћа и поврћа
- у пластеницима и стакленицима
- у шећеранама и млиновима
- на сточарским фармама
- самостално - пољопривредна производња







ПОЉОПРИВРЕДНИ ПРОИЗВОЂАЧ

НАСТАВА

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





ВЕБ САЈТ ШКОЛЕ

www.vasapelagickovin.edu.rs



Улица: Цара Лазара 261, 26220 Ковин

Тел/Факс:
013/742-200
013/744-839

Е-пошта: pskovin@open.telekom.rs
www.vasapelagickovin.edu.rs

Средња стручна школа „Васа Пелагић“ Ковин

ХВАЛА НА ПАЖЊИ