

Трговинско угоститељска школа

"ТОЗА ДРАГОВИЋ"



2021/22
Крагујевац



Садржај:

Текстилство (НОВО)

- Модни кројач

Трговина (НОВО)

- Трговински техничар

Угоститељство

- Угоститељски техничар
- Кулинарски техничар
- Кувар
- Посластичар

Туризам - хотелијерство

- Туристичко - хотелијерски техничар

Личне услуге

- Фризер

- Библиотека
- Кабинет информатике
- Медијатека
- Школски хол
- Летњиковац
- Фискултурна сала
- Школско игралиште
- Школско двориште
- Активности у школи
- Безбедност у школи
- Дом ученика “Артем”
- Контакт



Текстилство



Модни кројач

Трогодишњим образовним профилом брже до радног места Све је више радњи и студија за израду модерне одеће. Усвоји теоријска и практична знања, да можеш самостално да израђујеш одевне предмете по актуелним модним трендовима.

Уколико волиш и уживаш у моди, онда је модни кројач право занимање за тебе.

По завршетку школовања, ученици профила модни кројач ће бити обучени да:

- Конструишу и моделују одећу
- Израђују кројне слике
- Ручно и машински кроје
- Израђују мушку, женску и дечију одећу
- Раде на CAD системима, аутоматима и специјалним машинама за шивење и вез.

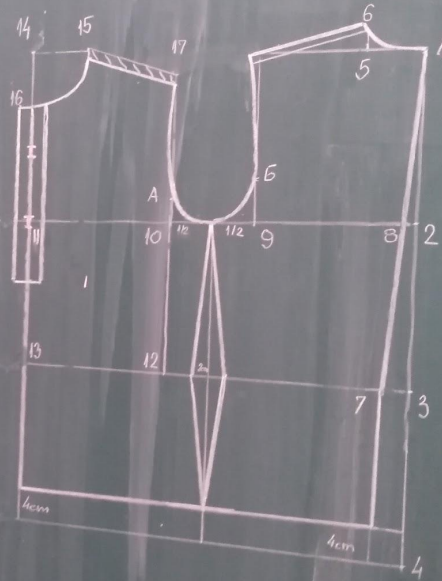
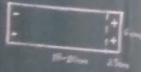
Осим знања и вештина које им повећавају шансу да се запосле одмах по завршетку школовања, без додатних обука и прилагођавања, ученици профила модни кројач кроз обавезан предмет предузетништво стичу знања и вештине за покретање сопственог бизниса.

Ученици школовање могу да наставе на високо струковним школама за дизајн и текстил, са завршеним III степеном образовања.



КОНСТРУКЦИЈА ОСНОВНОГ КРОЈА ЖЕНСКЕ БЛУЗЕ

ОВ-38



DANIC
♡
----->





Нинага Абдугабитова 120



Р
а
д
о
в
и
н
а
ш
и
х
у
ч
е
н
и
к
а





Мануэла Абрагаш 20



Мануэла Абрагаш 20



Кабинет модног кројача



Трговина



Трговински техничар

Научите да остварујете комуникацију са купцима и добављачима. Остварујте пословну набавку и продају, организујте пословни маркетинг, вршите књиговодствену евиденцију, контролишите квалитет робе и решавајте рекламације, примењујте законске прописе у области трговине.

Примените своје знање стечено у школском распореду наставе и праксе која се организује у школском кабинету али и у класичним и савременим продавницама из области малопродаје и veleпродаје. Научићете да будете љубазни, културни, марљиви, комуникативни, брзи, предузимљиви што ће вам омогућити лако запошљавање у области малопродаје и veleпродаје.

Своје школовање можете наставити на неком од следећих факултета: Економски факултет, Правни факултет, Учитељски факултет, Машински факултет...



Р
а
д
о
в
и
н
а
ш
и
х
у
ч
е
н
и
к
а



Кабинет трговине





Угостителство



Угоститељски техничар

Научите да састављате јеловнике и мени карте, обављате пријем поруџбина, услужујете јела и пића у ресторану, на свечаним пријемима у баровима, да припремате аперативне и барске коктеле. Будите љубазни, културни, уредни, комуникативни, сналажљиви, дружељубиви и све то у хотелском ресторану, класичном ресторану или специјализованом као што су рибљи ресторани, ловачки ресторани...

Ваше оспособљавање омогућују наставни предмети као што су: страни језици, основи туризма и угоститељства, хигијена, економика и организација предузећа, психологија, основи куварства, туристичка географија, познавање робе, наука о исхрани, хотелијерство, маркетинг у туризму, услуживање са практичном наставом итд. Практична настава се изводи у школском кабинету и ресторанима угоститељских објеката.

Школовање можете наставити на неком од факултета: Економски факултет, Гастрономија, Факултет за хотелијерство и туризам, итд.





Фотографија: Горан Михаиловић 063-727-11-44





Фотографија: Горан Михаиловић 063-727-11-44



Кабинет услуживања



Кулинарски техничар

Припремајте национална јела и посластице. Спремајте јела и посластице познатих кухиња. Израдите норматив утрошка материјала за спремање јела. Стекните особине као што су уредност, креативност, маштовитост, комуникативност, сналажљивост и брзина. У томе ће вам помоћи школски предмети: куварство са практичном наставом, наука о исхрани, познавање робе, туристичка географија, хигијена, основи туризма и угоститељства.

Практична настава се одржава у школском кабинету и ресторанима, организују се посете сајмова и промоцијама. Све је зарад вашег успеха у раду у хотелском ресторану, класичном ресторану, специјализованом ресторану, snack-bar -у или резиденцији.

Школовање можете наставити на Економском факултету, Правом факултету, Гастрономији, Факултету за хотелијерство и туризам, Географском факултету или неком другом.





Р
а
д
о
в
и
н
а
ш
и
х
у
ч
е
н
и
к
а





Р
а
д
о
в
и
н
а
ш
и
х
у
ч
е
н
и
к
а



Кабинет куварства





Кувар

Спремајте јела интернационалних кухиња или специјалитете наше кухиње. Научите да будете креативни, уредни, љубазни, маштовити, комуникативни и брзи. Савладајте вештину припремања хране, све процесе термичке обраде хране, кување, пржење, печење, и др. Спремајте укусна и лепо сервирана јела.

Будите успешан кувар у вашем омиљеном ресторану, научите неопходно теоретско и практично знање у школском кабинету и ресторану угоститељских објеката. Ваш школски програм испуњен је распоредом предмета као што су: куварство, ликовна култура, туристичка географија, хигијена, економика туристичких и угоститељских предузећа, психологија, и др.



Р
а
д
о
в
и

н
а
ш
и
х

у
ч
е
н
и
к
а





Р
а
д
о
в
и

н
а
ш
и
х

у
ч
е
н
и
к
а



Кабинет куварства





Припремајте разне послastiце као што су сладоледи, торте, колачи, чоколаде, бомбоне... Научите како да рукујете прибором за рад намењеним за ову област угоститељства. Испеците најбоље коре или направите најлепшу декорацију. Препустите се машти и искористите најбољу комбинацију боја за вашу декорацију. Будите спретни, уредни, брзи и прецизни. Научите како се најбоље чувају намирнице до њихове употребе.

Научите принципе правилне исхране и њихову практичну примену као и особине потребних намирница. Осим практичне наставе која се обавља у школском кабинету и угоститељским објектима, предмети који ће се наћи у вашем распореду су: посластичарство, националне послastiце, хигијена, психологија и др.



Р
а
д
о
в
и

н
а
ш
и
х

у
ч
е
н
и
к
а





Р
а
д
о
в
и

н
а
ш
и
х

у
ч
е
н
и
к
а



Р
а
д
о
в
и

н
а
ш
и
х

у
ч
е
н
и
к
а

Кабинет посластичарства



Туризам - хотелијерство





Туристичко - хотелијерски техничар

Организујте путовања, радите са савременим начинима плаћања, сместите туристе, информирајте о туристичко - угоститељским услугама, понудите најбоље аранжмане и авио карте, обезбедите rent-a-car и др. Запослите се у хотелу, мотелу, туристичкој агенцији, ауто-мото савезу... Научићете да будете љубазни, стрпљиви, радознали, комуникативни, сналажљиви, дружељубиви.

Неки од предмета и активности по школском програму су: основи туризма и угоститељства, страни језик II, економика и организација предузећа, психологија, статистика, туристичка географија, право, историја уметности, пословна комуникација, финансијско пословање и др; Пракса у школи, хотелима, туристичким агенцијама; Посете промоција, сајмова и екскурзија.

Школовање можете наставити на Економском факултету, Правном факултету, Географском факултету, Полицијској академији, ПМФ-у, Филолошком факултету...



Р
а
д
о
в
и
н
а
ш
и
х
у
ч
е
н
и
к
а



Р
а
д
о
в
и

н
а
ш
и
х

у
ч
е
н
и
к
а

Туристичко - хотелијерски кабинет



Личне услуге



Стручно негујте косу, шишајте и обликујте фризуре.

Постаните фризер и научите у нашој школи кроз наставу, вежбе и практичну наставу да постанете најбољи. У школским кабинетима и школском салону научите како да будете фризери и како да отворите сопствени салон.

Неке од особина које прате ову професију су: уредност, прецизност, тачност, љубазност, стрпљивост, креативност, маштовитост и сналажљивост. Ове особине и вештине долазе из предмета које по распореду учите: познавање материјала, основи анатомије и физиологије, хигијена и прва помоћ, психологија, основе дерматологије, књиговодство, естетика струке, практична настава, итд. У наставку школовања можете ићи на специјализацију, доквалификације и преквалификације.



Р
а
д
о
в
и

н
а
ш
и
х

у
ч
е
н
и
к
а



Кабинет за фризере



Библиотека



Кабинет информатике



Медијатека



Школски хол



Летњиковац



Фискултурна сала



Школско игралиште



Школско двориште



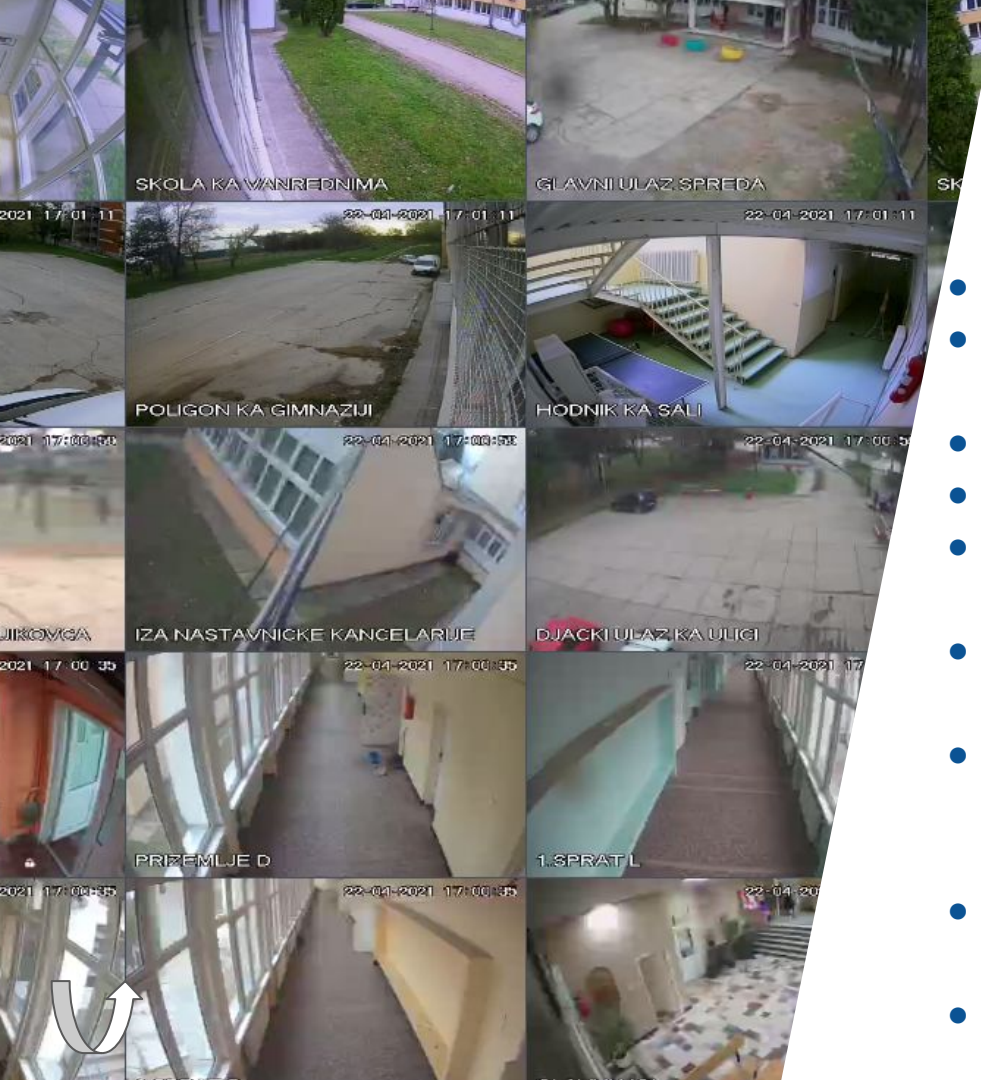
Активности у школи

- Такмичења из стручних предмета
- Спортска такмичења
- Ученички парламент
- Ученичке екскурзије
- Сајмови образовања, туризма, моде, књига
- Разне секције (драмска секција, рецитаторска, географска...)
- Реализација пројеката
- Путовања ученика у земљи и иностранству
- Размена ученика
- Хуманитарне акције



Школа је безбедно место јер:

- Постоје јасна правила понашања у школи
- Успешно решавамо проблеме и проналазимо решења
- Школа има Тим за заштиту ученика од насиља
- Школа има школског полицајца
- Наставници дежурају у школи и дворишту школе
- Школа сарађује са родитељима и на превенцији и сузбијању насиља
- Школа организује и реализује превентивне акције и радионице из области заштите од насиља
- Школски холови и двориште су покривени видеонадзором
- Двориште школе је осветљено





Дом ученика средњих школа

- На само 100 метара од наше школе налази се дом за ученике средњих школа.

www.artem.edu.rs





Контакт

Трговинско - угоститељска школа "Тоза Драговић"

Адреса: Саве Ковачевића бр. 25. 34000 Крагујевац

Телефон: 034 6333 237

Факс: 034 6335 686

Директор: 060 666 34 88 Ивица Миљковић

Интернет пошта: tozadragovic@mts.rs

Интернет портал: www.tozadragovic.edu.rs

2021/22
Крагујевац

