

INFORMATOR

KUDA NAKON OSNOVNE ŠKOLE?





ZAVOD ZA ZAPOSŁJAVANJE CRNE GORE
EMPLOYMENT AGENCY OF MONTENEGRO

www.zzzcg.me

KUDA NAKON OSNOVNE ŠKOLE?



***SEKTORI KVALIFIKACIJA, OBRAZOVNI PROGRAMI I
ZANIMANJA U JU SMŠ "DANILO KIŠ" - BUDVA***

Partner:



Podgorica, 2020. godine.

SEKTOR: EKONOMIJA I PRAVO

Ekonomisti istražuju način kako s ograničenim resursima zadovoljiti neograničene ljudske potrebe, odnosno, proučavaju troškove i učinke proizvodnje, raspodjelu potrošnje roba i usluga, bave se prikupljanjem i analiziranjem podataka, praćenjem ekonomskih trendova i praktičnom primjenom ekonomskih spoznaja.

Pravnici istražuju i kreiraju pravila ponašanja u jednoj zemlji, odnosno, imaju zadatak da konkretne životne situacije svedu na pravne norme.

Neke od karakteristika koje bi trebalo da odlikuju ekonomistu uključuju kreativnost, objektivna analiza, intelektualna radoznalost i precizan rad s brojkama. Karakteristike koje treba da odlikuju pravnika su fleksibilnost u mišljenju, umješnost u prilagođavanju i primjeni teorijskih znanja na specifične životne situacije, staloženost i strpljivost.

PODSEKTOR: EKONOMIJA

Ekonomski tehničar

(Nivo obrazovanja IV1)

Osposobljava se za informisanje klijenata o svim pitanjima u vezi sa novčanim poslovima i kapitalom, obavljanje poslova kreditiranja i kontrole kreditnih zahtjeva, otvaranje transakcionih računa za rezidentna i nerezidentna fizička i pravna lica, obavljanje poslova platnog prometa u zemlji i sa inostranstvom, obavljanje poslova sa gotovinom, bezgotovinskim plaćanjem i depozitima, upravljanje prilivom i odlivom finansijskih sredstava, u skladu sa planom korišćenja tih sredstava i poslovnom politikom, učestvovanje u pripremi i izradi finansijskih izvještaja iz djelokruga svog rada, upravljanje finansijskim rizicima u poslovanju i gotovim novcem, obavljanje poslova sa hartijama od vrijednosti i platnog prometa u zemlji i sa inostranstvom. Stiče znanja i vještine obavljanja poslova platnog prometa i evidentiranja bezgotovinskog i gotovinskog plaćanja, analitike kupaca i dobavljača, vođenja robnog i materijalnog knjigovodstva, evidentiranja prihoda, rashoda, obračuna i evidentiranja periodičnih finansijskih rezultata, obrtnih sredstava, gotovine, hartija od vrijednosti, raznih vrsta poreza, vođenja knjigovodstva stalne i nematerijalne imovine, kapitala, rezervi i neraspoređene dobiti, troškova materijala, troškova zarada i amortizacije, nematerijalnih troškova,



troškova proizvodnih usluga, finansijskih rashoda i ostalih rashoda, poslovnih i finansijskih prihoda, vođenje evidencije proizvodnje, poslovanja trgovinskih poslovnih subjekata, banaka, osiguravajućih i neprofitnih organizacija i knjigovodstva budžetskih korisnika, osiguravanja lica, imovine, stvari i transporta, obračuna premije i izdavanje polise osiguranja, sprovođenja postupka za izmjenu i otkaza polise osiguranja, procjene i likvidacije šteta, savjetovanja fizičkih i pravnih lica oko potrebe za osiguranjem i dr. Ekonomski tehničar radi u u privrednim društvima, organima državne uprave, lokalnoj samoupravi, bankama, opštim i stručnim službama državnih organa, proizvodnim organizacijama, trgovinskim poslovnim subjektima i privatnim i javnim ustanovama. Ekonomski tehničar obavlja posao u osiguravajućim društvima, kao posrednik i zastupnik u osiguranju.

Po završetku ovog obrazovnog programa stičete kvalifikaciju nivoa obrazovanja Ekonomski tehničar (IV1 nivo), kao i stručne kvalifikacije: Bankarski tehničar, nivo IV1, Finansijski tehničar, nivo IV1, Knjigovodstveni tehničar, nivo IV1 i Tehničar osiguranja, nivo IV1.

SEKTOR: POLJOPRIVREDA, PREHRANA I VETERINA

Poljoprivreda je najstarija proizvodna djelatnost čovjeka. Sama po sebi je u funkciji razvoja, očuvanja i zaštite ukupnog, a naročito ruralnog prostora. Savremena poljoprivreda zahtijeva veća stručna znanja. Zanimanja u ovom području su prikladna za sve učenike koji imaju izražen interes za prirodu, biljke i životinje. Ova zanimanja omogućavaju bavljenje samostalnom djelatnošću, pokretanjem malih preduzeća, rad u poljoprivrednim preduzećima, prehrambenoj industriji, mljekarskoj industriji, laboratorijama, veterinarskim ambulancama, kao i nastavak školovanja na srodnim fakultetima: Poljoprivrednom fakultetu ili Veterinarskom fakultetu.

Alergijske reakcije na alergene iz prirode mogu značajno da utiču na uspjeh obavljanja posla, pa je poželjno da niste alergični na biljke, prašinu, dlake... Takođe, ukoliko ste preosjetljivi na krv i tjelesne izlučevine, odnosno da kod vas ne izazivaju nesvjesticu ili mučninu, kao i da vas nije strah od kontakta sa životinjama.



PODSEKTOR: PREHRANA

Pekar

(Nivo obrazovanja III)

Pekar se osposobljava za pripremanje sirovina i vode za proces proizvodnje, zamjesivanje i obradu, fermentaciju i termičku obradu tijesta, kontrolisanje kvaliteta sirovina za proizvodnju pekarskih proizvoda, kao i kvaliteta gotovih pekarskih proizvoda, održavanje optimalnih higijenskih uslova i vođenje radne dokumentacije u proizvodnji pekarskih proizvoda. Pekar radi u industrijskoj proizvodnji ili u pogonima za proizvodnju različitih vrsta pekarskih proizvoda manjih privatnih privrednih društava. Tokom obavljanja radnih zadataka obavezno je nošenje HTZ opreme, kao i posjedovanje važeće sanitarne knjižice. Najveći dio svog posla obavlja u stojećem položaju u zatvorenom. Mogućnost rada je u noćnim uslovima u zavisnosti od rokova završetaka predviđenog posla, kao i u prostorijama sa niskim i ekstremno visokim temperaturama. Mogućnost rada je pod povećanom bukom, prisustvom čestica brašna u vazduhu i u prostorijama sa povećanom vlagom. Može da radi samostalno, da koordinira grupom radnika i/ili da radi pod nadzorom nadređenog. *Po završetku ovog obrazovnog programa stičete kvalifikaciju nivoa obrazovanja pekar (III nivo) kao i stručne kvalifikacije: pekar za hljeb i peciva nivoa III, pekar za zahtjevne pekarske proizvode nivoa III, pomoćnik pekara za hljeb i peciva nivoa II i pomoćnik pekara za zahtjevne pekarske proizvode nivoa II.*

SEKTOR: TURIZAM, TRGOVINA I UGOSTITELJSTVO

Za neka zanimanja iz ovog područja školovanje traje tri, a za neka četiri godine. Birajući zanimanja iz ove oblasti, učenici će se više nego u bilo kom drugom području sretati sa domaćim i stranim gostima, kao i sa domaćim i stranim kupcima.

Turizam je jedan od glavnih potencijala razvoja Crne Gore. Tokom ljetnje, a u posljednje vrijeme, zahvaljujući sve bržem razvoju zimskog turizma, i zimske turističke sezone, raste potražnja za turističkim i ugostiteljskim radnicima svih profila, a samim tim i i mogućnost za pronalaženjem posla i ostvarivanjem lične i profesionalne afirmacije.



Za uspjeh u poslu, potrebna je opšta tjelesna spretnost, a poželjna je i komunikativnost, ljubaznost, urednost, numerička spretnost i prijatna spoljašnjost. Kod svih zanimanja u ovom području rada važno je i poznavanje barem jednog stranog jezika.

PODSEKTOR: TURIZAM

Turistički tehničar

(Nivo obrazovanja IV1)

Obavlja poslove planiranja, organizovanja i realizovanja turističkih i izletničkih aranžmana, kao i aranžmana poslovnih putovanja.

Istražuje i analizira turističko tržište, komunicira sa domaćim inostranim poslovnim partnerima i sl. U zavisnosti od radnog mjesta može raditi kao agencijski službenik, obavljati poslove na recepciji, itd. U čestom je kontaktu sa ljudima.

PODSEKTOR: UGOSTITELJSTVO

Poslastičar

(Nivo obrazovanja III)

Poslastičar se osposobljava za pripremu tijesta i poluproizvoda od tijesta za izradu konditorskih i poslastičarskih proizvoda; izradu masa, kremova i preliva za izradu konditorskih i poslastičarskih proizvoda; izradu konditorskih i poslastičarskih proizvoda od tijesta, žitarica i orašastih plodova; izradu konditorskih proizvoda na bazi kakaoa i čokolade; izradu šećernih, šećerno-sirupnih rastvora i bombone; pripremu sitnih kolača, toplih poslastica i nacionalnih poslastičarskih proizvoda; izradu različite vrste torti, sladoleda i ledenih poslastica; izradu dekoracija od različitih vrsta namirnica za konditorske i poslastičarske proizvode; serviranje i prezentovanje konditorskih i poslastičarskih proizvoda. Poslastičar radi u poslastičarni, cama, hotelima, restoranima i fabrikama za izradu poslastičarskih i konditorskih proizvoda.

Po završetku ovog obrazovnog programa stičete kvalifikaciju nivoa obrazovanja Poslastičar (III nivo), kao i stručne kvalifikacije: Poslastičar u ugostiteljstvu, nivo III, Konditor, nivo III, Pomoćnik poslastičara u ugostiteljstvu, nivo II i Pomoćnik konditora, nivo II.



Kuvar

(Nivo obrazovanja III)

Kuvar se osposobljava za planiranje, organizovanje i rukovođenje radom pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku, obavljanje poslova vezanih za preuzimanje radnih naloga, pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje jednostavnih gastronomskih proizvoda, uz obavljanje pripremnih i završnih poslova. Kroz obrazovni program osigurava kvalitet rada i poštovanje standarda u gastronomiji, stiče znanja i vještine vođenja radne dokumentacije u pisanoj i elektronskoj formi, održavanja opreme i sredstava za rad, kao i primjenu mjera zaštite i zdravlja na radu i zaštite životne sredine u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane. Kuvar posao obavlja u restoranima, objektima brze hrane i sl.

Po završetku ovog obrazovnog programa stičete kvalifikaciju nivoa obrazovanja kuvar (III nivo), kao i stručne kvalifikacije: kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda (III) nivo, poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda (III) nivo, mesar u ugostiteljstvu (III), pripremač pica (II), roštiljdžija (II) i pomoćnik u kuhinji (II).

Konobar

(Nivo obrazovanja III)

Konobar se osposobljava za organizaciju i izvođenje pripremnih i završnih poslova u ofisu i sali za usluživanje; doček i ispraćaj gostiju; razgovaranje i pružanje pomoći gostima u vezi porudžbine; organizaciju poslova i posluživanje hrane i pića pred gostom; specijalno posluživanje hrane i pića; usluživanje na svečanim prijemima; rukovođenje i nadzor rada konobara i pomoćnog osoblja u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića. Konobar obavlja poslove u restoranu, kafani, baru, klubu, kao i u prevoznim sredstvima koji pružaju usluge hrane i pića.

Po završetku ovog obrazovnog programa stičete kvalifikaciju nivoa obrazovanja konobar (III nivo), kao i stručne kvalifikacije: servir, nivo II, pomoćnik barmena, nivo II, restoranski konobar, nivo III i barmen, nivo III.

Gastronom

Nivo obrazovanja IV1)

Gastronom se osposobljava za planiranje, organizovanje, rukovođenje i nadziranje poslova kuvara i pomoćnog osoblja u kuhinjskom bloku, obavljanje poslova vezanih za izradu radnih naloga,



kontrolu realizacije pripremnih i završnih poslova u kuhinjskom bloku, pripremu, serviranje, dekorisanje i izdavanje gastronomskih proizvoda. Kroz obrazovni program osigurava kvalitet rada i poštovanje standarda u gastronomiji, stiče znanja i vještine vođenja radne dokumentacije u pisanoj i elektronskoj formi, održavanja opreme i sredstava za rad, kao i primjenu mjera zaštite i zdravlja na radu i zaštite životne sredine, u ugostiteljskim objektima registrovanim za pružanje usluga ishrane. Gastronom radi u restoranima, objektima brze hrane, za kompanije saobraćaja koje nude usluge hrane i sl.

Po završetku ovog obrazovnog programa stičete kvalifikaciju nivoa obrazovanja gastronom (IV1 nivo), kao i stručne kvalifikacije: glavni kuvar (IV) nivo, poslastičar u hotelijerstvu (IV) nivo, kuvar jednostavnih gastronomskih proizvoda (III) nivo, poslastičar jednostavnih poslastičarskih proizvoda (III) nivo, mesar u ugostiteljstvu (III), pripremač pica (II), roštiljdžija (II) i pomoćnik u kuhinji (II).

Restorater

(Nivo obrazovanja IV1)

Restorater se osposobljava za organizaciju i izvođenje pripremnih i završnih poslova u ofisu i sali za usluživanje; doček i ispraćaj gostiju; razgovaranje i pružanje pomoći gostima u vezi porudžbine; organizaciju poslova i posluživanje hrane i pića pred gostom; specijalno posluživanje hrane i pića; usluživanje na svečanim prijemima; rukovođenje i nadzor rada konobara i pomoćnog osoblja u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga hrane i pića. Restorater obavlja poslove u restoranu, kafani, baru, klubu, kao i u prevoznim sredstvima koji pružaju usluge hrane i pića.

Po završetku ovog obrazovnog programa stičete kvalifikaciju nivoa obrazovanja Restorater (IV1 nivo), kao i stručne kvalifikacije: glavni konobar, nivo IV1, glavni barmen, nivo IV1, restoranski konobar, nivo III, barmen, nivo III, servir, nivo II i pomoćnik barmena, nivo II.





CENTAR ZA STRUČNO
OBRAZOVANJE



MINISTARSTVO OBRAZOVANJA, NAUKE I
TEHNOLOŠKOG RAZVOJA REPUBLIKE SRBIJE

IPS
CENTAR ZA INOVACIJE I
PROFESIONALNO SAVETOVANJE

