



Поштујући потребе тржишта рада и технолошке потребе савременог човјека, зворнички СШЦ „Петар Кочић“ одлучио се за увођење нових занимања које ће понудити свршеним основцима.

Од прошле године је у гимназији уведен рачунарско-информатички смјер, а ове године у оквиру економске школе биће уписано једно одјељење пословно-информатичких техничара док ће у оквиру угоститељске школе поред куvara уписати и пола одјељења посластичара.

Директорица школе Биљана Писић каже да су информатички смјерови показали сву оправданост током наставе и рада на даљину који су примијениле све институције и предузећа.



– Сва информатичка занимања имају јасну будућност и сви ти свршени средњошколци или они са завршеним факултетом одмах долазе до посла. Просто то је занимање које доживљава експанзију и примјењујемо га у свим сферама живота. Прошле године је за то занимање у оквиру гимназије било велико интересовање те смо уписали одјељење рачунарско-информатичког смјера, у оквиру гимназије. Стога смо слично занимање увели и у економској школи, односно комбиновали смо информатику и економску групу предмета те ћемо уписати једно одјељење пословно-информатичких техничара – каже Писићева.

Када је у питању угоститељска школа, Писићева истиче да ће ове године поред куvara, као ново занимање бити уписани и посластичари.



– Ниједан кувар или конобар који су код нас завршили угоститељску школу, а који хоће да ради, није без посла. То су просто занимања која су веома тражена и сви могу добити посао како у Зворнику и Републици Српској тако и у региону или свијету. Добили смо све похвале за ове ученике од власника угоститељских објеката гдје су били на пракси. Прошлу генерацију су чинили ученици гдје је било највише одличних и врлодобрих ученика. Ми се такође трудимо да ови ученици имају практичну наставу у најбољим угоститељским објектима у граду, а за већ сада смо у преговорима да и посластичарима и прије уписа договоримо квалитетну праксу – закључила је Писић.

Одлична пракса и у школи, ускоро и школски ресторани

Ученици угоститељске школе, са смјера кувар и посластичар имаће одличне услове за рад и у кабинету за практичну наставу у који је кроз улагања Градске управе, школе и донатора уложено у намјештај, апарате и другу опрему уложено више од 50.000 КМ.

– У оквиру обиљежавања стогодишњице школе ми ћемо отворити ђачки ресторан што ће такође омогућити да сви наши ученици угоститељи, односно и конобари, посластичари и кувари имају још боље услове за стицање практичних знања – навела је Писићева.

(infobirac.net 28.04.2020.)