



**Центар средњих школа
Требиње**

**STUDIJA OPRAVDANOSTI
NABAVKE OPREME ZA PROVOĐENJE NASTAVNOG PROGRAMA ZA
ZANIMANJA “TURISTIČKI TEHNIČAR” I “KUVAR”**

Istraživanje proveo: Krstoljub Kojović

Trebinje, 24.08.2020 godine

Stavovi izraženi u ovom tekstu su lični stavovi autora i ne odražavaju nužno stavove projekta
Moja budućnost.

Sadržaj

UVOD.....	3
1. UPIS UČENIKA ZA ZANIMANJE KUVAR ZA ŠKOLSKU 2020/21.....	3
1.1. PRETPOSTAVLJENI UPIS U NAREDNIM GODINAMA.....	5
1.2. KORISNOST OPREME ZA POTREBE SRODNIH ZANIMANJA	6
2. UPIS UČENIKA ZANIMANJE TURISTIČKI TEHNIČAR ZA ŠKOLSKU 2020/21.	7
2.1. PRETPOSTAVLJENI UPIS U NAREDNIM GODINAMA.....	8
2.2. KORISNOST OPREME ZA POTREBE SRODNIH ZANIMANJA	9
3. OPREMA SUGERISANA NASTAVNIM PROGRAMOM I DRUGIM PROPISIMA ZA ZANIMANJE TURISTIČKI TEHNIČAR	10
4. OPREMA SUGERISANA NASTAVNIM PROGRAMOM I DRUGIM PROPISIMA ZA ZANIMANJE KUVAR13	
5. TEHNIČKA OPREMLJENOST ŠKOLE ZA ZANIMANJE TURISTIČKI TEHNIČAR – OPREMA, PODRŽAVAJUĆE INSTALACIJE, ZAŠTITA I SIGURNOST.....	15
6. TEHNIČKA OPREMLJENOST ŠKOLE ZA ZANIMANJE KUVAR – OPREMA, PODRŽAVAJUĆE INSTALACIJE, ZAŠTITA I SIGURNOST.....	16
7. OPREMA U KOMPANIJAMA – BUDUĆIM DOMAĆINIMA PRAKTIČNE NASTAVE FERIJALNE PRAKSE ZA ZANIMANJE TURISTIČKI TEHNIČAR	17
8. OPREMA U KOMPANIJAMA – BUDUĆIM DOMAĆINIMA PRAKTIČNE NASTAVE FERIJALNE PRAKSE ZA ZANIMANJE KUVAR.....	19
9. RASKORAK IZMEĐU PROPISANE, POTREBNE I OPREME KOJA POSTOJI U ŠKOLI ZA ZANIMANJE TURISTIČKI TEHNIČAR	20
10. RASKORAK IZMEĐU PROPISANE, POTREBNE I OPREME KOJA POSTOJI U ŠKOLI ZA ZANIMANJE KUVAR	23
11. FAZNI PRISTUP BUDUĆIM NABAVKAMA SA GRUBIM TROŠKOVIMA.....	26
11.1. PREGLED RADOVA SA GRUBIM TROŠKOVIMA.....	27
11.2. POTREBNI REPROMATERIJAL	28
12. ZAKLJUČAK	29
13. PRILOZI	30

Uvod

Ova studija ima za cilj da utvrdi opravdanost nabavke opreme, alata i nastavnih sredstava potrebnih za obavljanje praktične nastave za zanimanja “kuvar” i “turistički tehničar”, koji će koristiti učenici ciljanih ali i srodnih zanimanja.

U prvom dijelu studije objašnjena je procedura ko sve učestvuje u izradi prijedloga plana upisa i na koji način se odlučuje koja zanimanja će se upisati u školu u prve razrede naredne školske godine. Na osnovu određenih činjenica naveden je pretpostavljeni upis učenika za zanimanja turistički tehničar i kuvar u narednim godinama. U ovom dijelu studije objašnjeno je ko bi sve imao koristi od nabavke opreme i na koji način.

U drugom dijelu je pojašnjeno šta učenici uče na praktičnoj nastavi, gdje i na koji način se do sada obavljala praktična nastava za učenike zanimanja kuvar i turistički tehničar, i na koji način bi se obavljala praksa ako se nabavi navedena oprema.

Naredna tri dijela studije su usko povezana i u njima je detaljno navedeno šta škola posjeduje od opreme za obavljanje praktične nastave za navedena zanimanja, kakve su instalacije, zaštita i sigurnost. Prikupljeni su i navedeni podaci o opremi kojom raspolažu preduzeća u kojima učenici navedenih zanimanja obavljaju praktičnu nastavu. Na kraju je navedena razlika između onoga šta škola posjeduje sa jedne strane i onoga šta posjeduju kompanije i šta (ni)je propisano sa druge strane. Utvrđen je raskorak i definisano koju opremu bi škola trebala nabaviti da bi se praktična nastava mogla kvalitetno i uspješno obavljati u školskoj kuhinji i kabinetu. Za potrebu izrade studije obavljeno je anketiranje privrednih subjekata kod kojih se obavlja praktična nastava, mentora i zaposlenih radnika u objektima gdje učenici obavljaju praktičnu nastavu, izvršena je obrada i analiza prikupljenih podataka.

Posljednja dva dijela studije pojašnjavaju fazni pristup budućim nabavkama, grube troškove nabavke opreme po fazama, kao i pregled potrebnih radova i repromaterijala.

1. Upis učenika za zanimanje kuvar za školsku 2020/21.

Centar srednjih škola Trebinje je završio upis učenika u prve razrede za školsku 2020/21 godinu. Kao što je ustaljena praksa plan upisa je napravljen u saradnji sa svim zainteresovanim subjektima pridržavajući se zakonski propisanih procedura. Prilikom planiranja upisa učenika u prve razrede JU Centar srednjih škola uzima u obzir želje učenika koji završavaju osnovnu školu, a do traženih podataka se dolazi anketom¹ koja se sprovodi među učenicima devetih razreda. Škola sprovodi manifestaciju Dani otvorenih vrata gdje se

¹ U prilogu anketa koja se sprovodi u završnim razredima osnovne škole

budućim učenicima predstavljaju zanimanja, vrše prezentacije i izložbe za sva zanimanja koja se planiraju upisati. U skladu sa Zakonom o srednjem obrazovanju i vaspitanju i Statutom JU Centar srednjih škola, u školi je formirano Savjetodavno vijeće², „koje čine predstavnici lokalnog tržišta rada, čija je djeletnost u vezi sa obrazovanjem određene struke i zanimanja koje obrazuje stručna škola. Savjetodavno vijeće pomaže školi u planiranju sadržaja njenih programa, savjetuje školu o svim pitanjima koja se tiču obuke i pomaže jačanju veza između škole i lokalnog tržišta rada. Savjetodavno vijeće broji 3 člana koji se biraju iz reda privrednika i iz reda predstavnika lokalne zajednice“. Trenutno u školi članovi Savjetodavnog vijeća su: direktor Zavoda za zapošljavanje RS, filijala Trebinje, načelnik Odjeljenja za privredu pri gradskoj upravi i direktor kompanije „Swisllion“. Prilikom upisa učenika škola usko saraduje sa savjetodavnim vijećem, zavodom za zapošljavanje od kojih dobija podatke o broju nezaposlenih za određeno zanimanje, predstavnicima privredne komore i grada Trebinja. Svi naprijed navedeni subjekti zajedno sa predstavnicima škole formiraju prijedlog plana upisa koji Školski odbor usvaja i kao prijedlog šalje Ministarstvu na usvajanje. Trenutno je na Zavodu za zapošljavanje³ evidentirano 54 kuvara, od toga 28 do 30 godina starosti.⁴

Za školsku 2020/21 upisano je jedno kombinovano odjeljenje kuvar/konobar koje broji 24 učenika od kojih je 12 učenika koji će se školovati za zanimanje kuvar. Kao i prethodnih godina zainteresovanost učenika da se upišu u našu školu na zanimanje kuvar brojčano je prevazilazila broj raspoloživih mjesta⁵. To potvrđuje činjenica da je preko 30 učenika predalo svoja dokumenta i imalo želju da se upiše na navedeno zanimanje. Većina upisanih učenika 2020/21 je u osnovnoj školi imalo vrlo dobar⁶ uspjeh (6 učenika) i dobar uspjeh (5 učenika), a jedan učenik je bio odličan. Pošto je JU Centar srednjih škola jedina škola koja obrazuje učenike za zanimanje kuvar u regiji Istočnoj Hercegovini (Trebinje, Nevesinje, Bileća, Gacko, Ljubinje i Berkovići) dokumenta za upis u našu školu predavaju učenici iz navedenih opština.

Škola već dugi niz godina upisuje 12 učenika na zanimanje kuvar, tj. jedno kombinovano odjeljenje kuvar/konobar sa po 12 učenika u oba zanimanja. Izuzetak je prošla školska godina

2 Statut JU Centar srednjih škola Trebinje str.37

3 U prilogu podaci Zavoda za zapošljavanje

4 U RS je krajem 2019. usvojen Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o posredovanju u zapošljavanju i pravima za vrijeme nezaposlenosti koji je donio brojne novine, pored ostalog, u samoj definiciji nezaposlenih lica i uloge Zavoda za zapošljavanje RS, jer je ovim izmjenama propisano da Zavod vodi isključivo evidencije o aktivnim tražiocima posla, odnosno licima koja su raspoloživa (voljna) i spremna da prihvate ponuđeno zaposlenje. Pretpostavlja se da je gorenavedeni broj posljedica nemogućnosti trebinjskih kuhara i konobara da nastave rade u susjednoj Hrvatskoj zbog posljedica pandemije virusa COVID-19.

5 U prilogu rezultati upisa za školsku 2020/21 za zanimanje kuvar

6 Rezultati upisa učenika zanimanje kuvar 2020/21

kada je upisano jedno kompletno odjeljenje kuvara od 21 učenika. Naime, nakon završenog upisa u julskom upisnom roku jedan broj učenika je ostao neupisan. Odluka Ministarstva je bila da se odjeljenje proširi i da se navedeni učenici upišu na zanimanje kuvar.

Školska godina	Broj upisanih učenika na zanimanje kuvar
2016/17	12
2017/18	12
2018/19	12
2019/20	21
2020/21	12

Tabela 1. Pokazuje broj upisanih učenika na zanimanje kuvar u JU Centar srednjih škola u period 2016-2020 godine.

1.1. Pretpostavljeni upis u narednim godinama

Imajući u vidu sledeće činjenice:

- povećava se broj domaćih⁷ i stranih gostiju koji posjećuju naš grad,
- trend da veliki broj radnika iz navedene oblasti odlazi dugi niz godina na sezonski rad u Crnu Goru,
- otvaranjem granica prema Hrvatskoj, te mogućnošću dobijanja radnih dozvola, veliki broj kuvara, pomoćnog kuhinjskog osoblja, ali i generalno radnika u sektoru turizmu i hotelijerstvu odlazi u Hrvatsku
- porast potražnje za navedenim zanimanjem na području našeg grada,

pretpostaviti je da će JU Centar srednjih škola Trebinje u godinama pred nama upisivati isti ako ne i veći broj učenika za zanimanje kuvar. Trenutno u našoj školi zanimanje kuvar pohađaju učenici tri razreda, i to prvi i treći razred kombinovano odjeljenje po 12 učenika i drugi razred sa 21 učenikom, što ukupno broji 45 učenika. Nabavkom opreme direktnu korist obavljajući praktičnu nastavu u školi imalo bi 45 učenika koji se školuju za zanimanje kuvar.

⁷ Prilog Turističke organizacije grada Trebinja o broju domaćih i stranih gostiju i noćenja

1.2. Korisnost opreme za potrebe srodnih zanimanja

Pored učenika koji se školuju za kuvara, školsku kuhinju i restoran bi koristili učenici koji se obrazuju za srodna zanimanja poslastičar, pekar i konobar. Konkretno u školskoj 2020/21 radi se o 90 učenika.

Razred	Pekar	Poslastičar	Konobar
	Broj učenika	Broj učenika	Broj učenika
I	12	12	12
II	-	-	20
III	14	8	12

Tabela 2. Pokazuje broj učenika zanimanja pekar, poslastičar i konobar po razredima

Dakle korist od navedene opreme u školskoj 2020/21 bi imalo ukupno 135 učenika iz četiri zanimanja:

- kuvar 45 učenika
- pekar 26 učenika
- poslastičar 20 učenika
- konobar 44 učenika

Pekari i poslastičari bi opremu koristili za pripremanje i čuvanje hljeba, peciva, poslastica, palačnaka, lisnatih, slanih i slatkih tijesta, slanih i slatkih pita i sl, a konobari restoranski dio za časove predmeta Usluživanje i obavljanje praktične nastave. Pored učenika korist od navedene opreme imali bi i nastavnici i to:

- 1 nastavnik koji predaje praktičnu nastavu zanimanju kuvar
- 1 nastavnik koji predaje praktičnu nastavu zanimanju poslastičar
- 1 nastavnik koji predaju praktičnu nastavu zanimanju pekar
- 1 nastavnik koji predaje praktičnu nastavu zanimanju konobar
- 11 nastavnika stručno teorijskih predmeta aktiva ugostiteljstvo i turizam
- 5 nastavnika stručno teorijskih predmeta aktiva poljoprivreda i prerada hrane.

Njima bi izvođenje nastave bilo olakšano, mogli bi bolje realizovati nastavni plan i program, efikasnije i kvalitetnije bi ostvariti ciljeve nastavnog časa. Pored redovnog nastavnog procesa

nabavljena oprema bi se koristila u svrhu obrazovanja odraslih⁸, kao i za potencijalne neformalne obuke i kurseve koji se mogu izvoditi u školi.

JU Centar srednjih škola Trebinje sprovodi programe srednjeg stručnog obrazovanja odraslih, prekvalifikacije i dokvalifikacije za 11 zanimanja, među kojima su i zanimanja turistički tehničar, kuvar, poslastičar i konobar.

2. Upis učenika zanimanje turistički tehničar za školsku 2020/21.

JU Centar srednjih škola Trebinje za narednu školsku 2020/21 nije planirao upis učenika na zanimanje turistički tehničar.

Školska godina	Broj upisanih učenika na zanimanje turistički tehničar
2016/17	24
2017/18	-
2018/19	25
2019/20	28
2020/21	-

Tabela 3. Pokazuje broj upisanih učenika na zanimanje turistički tehničar u JU Centar srednjih škola u period 2016-2020 godine.

Razlog je što škola ima mogućnost da upisuje i obrazuje učenike za 4 struke: Ekonomija, pravo i trgovina, Zdravstvo, Ugostiteljstvo i turizam i Poljoprivreda i prerada hrane i 15 različitih zanimanja u okviru tih struka. Škola zadnjih godina upisuje 5 odjeljenja učenika (smanjuje se broj djece) što je 5 do 7 zanimanja ako se uzme da se prave i kombinovana odjeljenja po zanimanjima (npr. konobar/kuvar ili pekar/poslastičar). Tako da se upisnom politikom nastoje ravnomjerno zastupiti sva zanimanja, a sve u skladu sa željama učenika i potrebama privrede. Naredne školske godine u našoj školi zanimanje turistički tehničar će pohađati učenici dva odjeljenja i to drugog razreda koje broji 28 učenika i trećeg razreda koje broji 25 učenika. Može se zaključiti da bi sledeće školske godine direktnu korist od nabavke opreme imala 53 učenika koja se školuju za zanimanje turistički tehničar. Korist od opreme

⁸ Rješenje Zavoda za obrazovanje odraslih br. 07/5.1/034-407/10 od 03.11.2010.god i br 07/5.1/034.296/15 od 24.12.2015. god.

bi imalo 7 nastavnika, tj. 2 nastavnika koja predaju praktičnu nastavu zanimanju turistički tehničar i 5 nastavnika koji predaju stručno - teorijske predmete.

2.1. Pretpostavljeni upis u narednim godinama

S obzirom na činjenice da:

- u Trebinju posluje⁹ 16 hotela sa 1360 ležajeva, dva motela sa 172 ležaja, dva hostela sa 68 ležaja i šest prenoćišta sa 135 ležaja⁹ koji se bave poslovima pružanja smještaja i ishrane,
- rast broja registrovanih¹⁰ ležajeva,
- rast broja domaćih i stranih turista¹¹ koji posjećuju naš grad,
- rast broja noćenja¹² posljednjih godina,
- da je u našem gradu 2007. godine je osnovana Visoka škola za turizam i hotelijerstvo koja pruža mogućnost daljeg obrazovanja i školovanja našim učenicima,
- da grad Trebinje u svojoj strategiji razvoja turizmu daje veliki značaj, čemu svjedoči i izrada Strategije razvoja turizma 2020-2030 u kojoj se navodi “¹³Analizom turističkog lanca vrijednosti nivo profesionalnosti radne snage u turizmu definisana je kao jedna od najdeficitarnijih kategorija turističke ponude Trebinja. Rješenje navedenog problema nalazi se u reformi obrazovnog sistema koji je potrebno sprovesti na višim nivoima vlasti. Iako je turizam samo jedna od zahvaćenih djelatnosti, kao posebno radno intezivna djelatnost, zaslužuje posebnu pažnju te konsultacije sa učesnicima iz privatnog sektora kako bi se predstavili ključni nedostaci i potrebe tržišta u narednom periodu.“,

za očekivati je da postoji potreba lokalnog tržišta rada da JU Centar srednjih škola narednih godina upisuje i školuje učenike za zanimanje turistički tehničar. Sigurno je da učenici sa znanjima, vještinama i kompetencijama koje usvoje poslije završene škole mogu da rade u turističkim agencijama i uredima, na recepciji hotela i drugim hotelskim službama, recepcijama kampova i drugih smještajnih kapaciteta, i na svim drugim mjestima koja se bave turizmom i poslovima vezanim za turističku ponudu. Pored objekata koji pružaju usluge smještaja i ishrane na teritoriji grada trenutno posluje pet turističkih agencija koje se bave

⁹ Podaci Turističke organizacije grada

¹⁰ Izvor: Horwath HTL, 2020. Strategija razvoja turizma grada Trebinja slajd br.17

¹¹ Izvor: Horwath HTL, 2020. Strategija razvoja turizma grada Trebinja slajd br.18

¹² Izvor: Horwath HTL, 2020. Strategija razvoja turizma grada Trebinja slajd br.18

¹³ Izvor: Horwath HTL, 2020. Strategija razvoja turizma grada Trebinja slajdbr. 172

poslovima: kreiranja i prodaje turističkih aranžmana, organizacijom transfera, putovanja, izleta i obilazaka, prevozom putnika, prodajom autobuskih i avio karata. Naši učenici, koji pohađaju nastavni program za zanimanje ‘turistički tehničar’ se osposobljavaju i za obavljanje ovih poslova.

2.2. Korisnost opreme za potrebe srodnih zanimanja

Osim učenika koji se školuju za zanimanje turistički tehničar korist od nabavke opreme imali bi i učenici koji se školuju za zanimanje poslovno- informatički tehničar u struci ekonomija, pravo i trgovina. Radi se o novom zanimanju koje je prvi put upisano u našu školu ove školske godine. Ukupnu korist od nabavke opreme bi u školskoj 2020/2021 imala pored 53 učenika koja se školuju za zanimanje turistički tehničar i 24 učenika koja se školuju za zanimanje poslovno - informatički tehničar što je ukupno 77 učenika.

Kada se sve sumira, nabavka opreme za zanimanje kuvar i turistički tehničar, ali i sama studija opravdanosti iste u školskoj 2020/21 direktno i indirektno uključuje i donosi korist za 6 nastavnika praktične nastave, 16 nastavnika stručno teorijske nastave, 45 učenika koji se školuju za zanimanje kuvar, 53 učenika zanimanja turistički tehničar, 20 učenika zanimanja poslastičar, 26 učenika zanimanja pekar, 44 učenika zanimanje konobar i 24 učenika zanimanja poslovno – informatički tehničar, što je ukupno 212 učenika.

Zanimanje	I razred	II razred	III razred	IV razred
	Broj učenika	Broj učenika	Broj učenika	Broj učenika
Kuvar	12	21	12	
Turistički tehničar	-	28	25	-
Poslastičar	12	-	8	
Pekar	12	-	14	
Konobar	12	20	12	
Poslovno-informatički tehničar	24	-	-	-

Tabela 4. Pokazuje broj upisanih učenika po razredima u školskoj 2020/21 za sve relevantne nastavne programe

3. Oprema sugerisana nastavnim programom i drugim propisima za zanimanje turistički tehničar

Ministarstvo prosvjete i kulture RS propisuje nastavne planove i programe za sva zanimanja. Da bi nastavnici u radu ostvarili definisane ciljeve, rezultate i ishode učenja javlja se potreba za odgovarajućom opremom, alatima i nastavnim sredstvima kako bi se nastava mogla odvijati kvalitetno i u skladu sa planom. Cilj je da učenici usvoje određena znanja i vještine koje odgovaraju njihovom obrazovnom profilu, koje će moći da primjenjuju u praksi i kasnije pri zaposlenju ili nastavku školovanja.

Učenici koji se školuju za zanimanje turistički tehničar izučavaju praktičnu nastavu od drugog do četvrtog razreda.

Turistički tehničar - razred	Broj časova praktične nastave
I	0
II	204
III	204
IV	192
Ukupno:	600

Tabela 5. Pokazuje broj časova praktične nastave po razredima za zanimanje turistički tehničar

Većina nastavnog sadržaja odnosi se na rad hotela, turističkih agencija i drugih preduzeća iz oblasti turističke privrede. Nastava je modularna, a kompletan nastavni plan i program predmeta Praktična nastava za zanimanje turistički tehničar ima 18 modula.

U drugom razredu se izučava sledećih šest modula:

- Saobraćajni poslovi turističkih agencija (prodaja karata svih saobraćajnih grana, iznajmljivanje prevoznih sredstava i rent a car poslovi)
- Turističke agencije i hoteli (vrste ugovora između turističkih agencija i hotela, korišćenje uzansi u regulisanju odnosa između agencije i hotela)
- Međusobni odnosi turističkih agencija (ugovorni odnosi između turističkih agencija, međuagencijske tarife)
- Recepcijska služba (poslovi prije dolaska gosta, pri dolasku gosta, za vrijeme boravka gosta pri odlasku gosta)

- Hotelsko domaćinstvo (organizacija i poslovi hotelskog domaćinstva, osoblje hotelskog domaćinstva i saradnja sa ostalim hotelskim odjeljenjima)
- Hotelska evidencija (poslovna evidencija u smještajnom sektoru hotela)

U trećem razredu se izučava sledećih šest modula:

- Sredstva turističke agencije (poslovni prostor i oprema, prevozna sredstva turističke agencije, obrtna sredstva turističke agencije, turističko-informativna dokumentacija i kompjuterski informacioni sistemi)
- Kadrovi turističkih agencija (kadrovi koji kreiraju proces u turističkim agencijama, turistički vodič, agencijski predstavnik, prodavac avionskih karata, odnos osoblja agencije prema turistima, ugovori između turističke agencije i turista).
- Poslovni instrumenti turističkih agencija (vaučer, turistički ček, euroček, kreditna kartica, putne karte).
- Troškovi u hotelijerstvu (značaj troškova u hotelijerskom poslovanju, kalkulacije cijena usluga smještaja, kalkulacija cijena usluga ishrane i pića).
- Hotelski informacioni sistemi (korišćenje i primjena u praksi).
- Globalni distribicioni sistemi (poslovi rezervacije na globalnom nivou).

U četvrtom razredu se izučava sledećih šest modula:

- Formiranje turističkog aranžmana (postavljanje turističkog aranžmana, kalkulacija turističkog aranžmana, utvrđivanje uslova turističkog aranžmana)
- Plasman i izvođenje turističkog aranžmana (program aranžmana, tehnika prodaje aranžmana, izvođenje i obračun turističkog aranžmana)
- Poslovnice turističke agencije (rezervacija smještaja u poslovnici turističke agencije, prodaja turističkih aranžmana u poslovnici, izvršenje turističkog aranžmana, ostali poslovi u poslovnicama turističkih agencija)
- Propisi u hotelijerstvu (opšti i posebni propisi u turizmu i hotelijerstvu)
- Odgovornost u hotelijerstvu (vrste odgovornosti u hotelijerstvu)
- Osiguranje u hotelijerstvu (vrste osiguranja u hotelijerstvu, osiguranje od odgovornosti).

U smjernicama Republičkog pedagoškog zavoda Republike Srpske¹⁴, preporučuje se i sugeriše, obavljanje praktične nastave za zanimanje turistički tehničar u školskom kabinetu, kao i obavljanje praktične nastave izvan škole u hotelima i turističkim agencijama.

U JU centar srednjih škola praktična nastava za zanimanje turistički tehničar se izvodi u školi i u hotelima sa kojima škola ima potpisane ugovore o saradnji. Škola trenutno nema potpisane ugovore za obavljanje praktične nastave sa turističkim agencijama. Razlog je što turističke agencije nisu zainteresovane za saradnju sa školom na način da učenici u kontinuitetu dolaze na praksu u iste. Međutim, u toku školske godine učenicima se organizuju posjete turističkim agencijama po potrebi u skladu sa nastavnim planom. Dakle, nakon što se u školi savlada određeno gradivo nastavnik praktične nastave obavjesti koordinatora praktične nastave da organizuje posjetu turističkoj agenciji. Kordinator zakaže termine, prenese radniku agencije informacije o gradivu koje se uči u školi u tom periodu i dogovori se tema koju će radnik agencije izlagati učenicima. Učenici se podjele u dvije podjednake grupe (grupa je od 12 do 14 učenika tj. polovina razreda) i odlaze u agenciju u pratnji nastavnika praktične nastave. Nakon izlaganja radnika agencije na unaprijed dogovorenu temu, učenici se mogu uključiti u diskusiju i postavljati pitanja.

U školskoj 2019/20 škola je imala potpisane ugovore sa 7 hotela, a iste godine u školu su bili upisani učenici prvog i drugog razreda na zanimanje turistički tehničar. Učenici prvog razreda nemaju predmet Praktična nastava. Praksu su imali samo učenici drugog razreda, a ista je organizovana tako što je naizmjenično 7 učenika (od 25 učenika koliko broji razred) odlazilo u hotele (u svaki hotel po jedan učenik) a ostali učenici (18 učenika) su praksu obavljali u školskoj učionici.

Turistički tehničar - razred	Broj učenika	
	M	Ž
I	12	16
II	9	16
III	-	-
IV	-	-

Tabela 6. Pregled broja učenika zanimanja turistički tehničar po razredu i polu u školskoj 2019/20.

Oprema sugerisana ciljanim nastavnim programom za zanimanje turistički tehničar, iz smjernica za izvođenje praktične nastave propisanih od strane Republičkog pedagoškog

¹⁴ RPZ RS>NPP>za srednje obrazovanje i vaspitanje>Planovi i programi za srednje škole>Ugostiteljstvo i turizam>Turistički tehničar

zavoda, podrazumjeva da “škola posjeduje specijalno uređenu i opremljenu učionicu za praktičnu nastavu u kojoj je moguća simulacija različitih poslovnih situacija”. Zbog nedostatka finansijskih sredstava u prethodnom period uprava škole nije bila u mogućnosti da obezbjedi kabinet praktične nastave za učenike zanimanje turistički tehničar, potrebnu opremu i internet konekciju u istom.

Obavljajući praktičnu nastavu u školskom kabinetu učenici bi korišćenjem internet i računarske opreme, bili u mogućnosti da u radu prave razne prezentacije turističkih destinacija Trebinja i okoline, koje su za rad turističkog tehničara izuzetno korisne, koriste recepcijski softver, video zapise, fotografije, javne medije, što bi pored dosadašnje upotrebe stručnih časopisa, kataloga, informativno-propagandne dokumentacije obezbjedilo efektivno i podsticajno učenje, zainteresovanost učenika bi se povećala, proširilo bi se njihovo znanje, vještine i kompetencije. Nastavnici bi mogli da koriste različite nastavne metode i resurse, mogli bi bolje da motivišu učenike, a sve to dovelo bi do boljih učeničkih postignuća. S obzirom da se u školi obrazuju učenici za zanimanja u četiri različite struke teško je ostvariti dovoljan broj kabineta i njihovu opremljenost.

4. Oprema sugerisana nastavnim programom i drugim propisima za zanimanje kuvar

Učenici koji se školuju za zanimanje kuvar izučavaju praktičnu nastavu tokom sve tri godine školovanja. Nastava je modularna, a za tri godine školovanja učenici imaju 990 časova praktične nastave.

Kuvar - razred	Broj časova praktične nastave
I	170
II	340
III	480
Ukupno:	990

Tabela 7. Pokazuje broj časova praktične nastave po razredima za zanimanje kuvar

Nastavni plan za učenike zanimanje kuvar je sledeći:

U prvom razredu se izučava sledećih pet modula:

- Uvod u kuvarsku praksu (kuhinja i kuhinjske prostorije, kuhinjska oprema rukovanje i održavanje, posuđe i alati)

- Prijem i mehanička obrada namirnica (prijem i uskladištenje robe, mehanička obrada voća, mehanička obrada mesa i ribe)
- Temeljci hladne i tople kuhinje (hladni i topli fondovi)
- Sosovi hladne i tople kuhinje
- Variva (nevezana i vezana variva, pržena i pečena variva, dinstana i gratinirana variva i pire).

U drugom razredu se izučavaju sledeći moduli:

- Prilozi uz jela (salate po grupama, napici, sendviči i jela od jaja)
- Složeno vezane salate i podloge (salate kao hladno predjelo, hladna predjela od jaja , hladna predjela od suhomesnatih proizvoda)
- Hladna predjela od mliječnih proizvoda i povrća
- Hladna predjela od riba, rakova i morskih plodova
- Jednostavne supe, ulošci i dodaci (jednostavne supe i konsomei, ulošci i dodaci za supe i konsomee)
- Čorbe, velutei i potaži
- Topla predjela od jaja i tijesta
- Palačinke, sir kao toplo predjelo
- Pirinač i pečurke kao toplo predjelo
- Topla predjela od povrća i špageta
- Kroketi sa mesom, sufleji, pudinzi kao toplo predjelo.

U trećem razredu se izučavaju sledeći moduli:

- Gotova jela od telećeg mesa (paprikaši, perkelti, rižoto, sotei)
- Gotova jela od svinjskog mesa (paprikaši, perkelti, rižoto, sotei)
- Gotova jela od jagnječeg i ovčijeg mesa (paprikaši, perkelti, kuvana jela)
- Gotova jela od pilećeg mesa
- Gotova jela od mljevenog mesa (faširane šnicle, rolati i ćufte)
- Jela od mljevenog mesa i povrća (sarme, musake, punjeno povrće, jela od iznutrica, pečenja)
- Nacionalna jela (jela od goveđeg, svinjskog i jagnječeg mesa)
- Jela sa roštilja od mesa (od goveđeg, telećeg i svinjskog mesa, ćevapčići, pljeskavice)

- Jela po porudžbi od goveđeg mesa (bifteci, file minjoni, turnedoi, ramsteci, roubratne, sotei)
- Jela po porudžbi od telećeg i svinjskog mes (šnicle, medaljoni, stekovi, jela od telećeg kotleta, jela od svinjske krmenadle)
- Jela po porudžbini od mesa (od pilećeg mesa, od jagnječeg mesa, ćevap)
- Jela sa roštilja od iznutrica (jela od džigerice, bubrega, crijevaca, brizle)
- Jela po narudžbi od iznutrica (škembići, mozak, džigerica)
- Jela od dlakave divljači (filei, stekovi)
- Poslastice (palačinke, sendviči, omleti, od voća).

Republički pedagoški zavod Republike Srpske¹⁵, preporučuje i sugeriše, obavljanje Praktične nastave za zanimanje kuvar u školskom kabinetu odnosno kuhinji za većinu navedenih modula kao i obavljanje prakse u restoranima van škole.

Praktična nastava za učenike zanimanje kuvar prethodnih godina se u potpunosti izvodila kod privrednih subjekata sa kojima škola ima uspješnu poslovnu saradnju dugi niz godina. Dakle, učenici bi na praksu odlazili u restoranske i hotelske kuhinje. Broj sklopljenih ugovora sa privrednim subjektima za zanimanje kuvar svake godine je između 15 i 20. Školske 2019/20 putem projekta koji je finansirala Švajcarska ambasada sa 35000 KM i grad Trebinje 20000 KM nabavljena je vrijedna oprema, adaptiran i renoviran kabinet praktične nastave te školski restoran i kuhinja sa ostavom koji se nalaze u sklopu škole. Na taj način su se stekli uslovi da se poslije dugog niza godina jedan dio praktične nastave za učenike kulinarsko-ugostiteljskih zanimanja obavlja u škola ali i generisanja dodatnih prihoda škola putem pripreme i prodaje jednostavnih jela. Od početka drugog polugodišta školske 2019/20 do prekida redovne nastave izazvanog pandemijom virusa Covid-19 jedan dio učenika je koristeći školsku opremu i inventar praktičnu nastavu obavljao u školi.

5. Tehnička opremljenost škole za zanimanje turistički tehničar – oprema, podržavajuće instalacije, zaštita i sigurnost

Škola nije adekvatno tehnički opremljena za zanimanje turistički tehničar. Praktična nastava u školi se obavlja u školskoj učionici. Učionica je opremljena školskim klupama, stolicama, tablom, a nastavnici koriste od sredstava udžbenik, praktikum za izvođenje praktične nastave, i razna druga tradicionalna pomagala, stručne časopise, kataloge, prospekte, brošure i sl. Za praktičnu nastavu postoji udžbenik za sve razrede i za većinu stručno-teorijskih predmeta,

¹⁵ RPZ RS>NPP>Za srednje obrazovanje i vaspitanje>Planovi i programi za srednje škole>Ugostiteljstvo i turizam>kuvar

osim Poslovne informatike za drugi razred i Finansijskog poslovanja za četvrti razred. Škola je obezbjedila učionicu od koje želi napraviti kabinet praktične nastave učenika zanimanja turistički tehničar. Površina učionice je 60 m kvadratnih, što je u skladu sa pedagoškim standardima¹⁶ za specijalizovane učionice za stručnu nastavu, koji predviđaju od 2 do 3.5 m²prostora po učeniku. Prije adaptacije navedene učionice stanje električnih instalacija će provjeriti stručna osoba iz za to relevantne kompanije. Prilikom obavljanja praktične nastave za zanimanje turistički tehničar obezbjeđuje se i podsitče zaštita na radu kao vrijednost koja doprinosi sprečavanju rizika i povreda na radu, profesionalnih bolesti, bolesti u vezi sa radom te ostalih materijalnih i nematerijalnih povreda na radu i u vezi sa radom. Škola ima dovoljan broj protivpožarnih aparata, te svoju zaštitu od groma. U školi postoji alarm i video nadzor, tako da je i ciljana učionica pokrivena navedenim alarmom i video nadzorom.



Planirana učionica za kabinet turističkog tehničara

6. Tehnička opremljenost škole za zanimanje kuvar – oprema, podržavajuće instalacije, zaštita i sigurnost

Škola raspolaže dosta boljom opremom za izvođenje praktične nastave za učenike zanimanja kuvar. Škola posjeduje školsku kuhinju sa ostavom i restoran. Kuhinja je opremljena sledećom opremom: električni šporet sa četiri ploče, električni roštilj, električna friteza, radni sto sa tri fioke, šest visećih kuhinjskih elemenata od iverice, mašina za pranje suđa, jednodjelna i dvodjelna sudopera, mala konvekcijska peć sa mogućnošću priključka na paru,

¹⁶ Uredba o pedagoškom standardima za srednje obrazovanje, Službeni glasnik Republike Srpske broj 5/2010

profesionalna mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda i sira, mikrovalna rerana, frižider, planetarni mikser, rashladna vetrina za čuvanje poslastica, napa sa motorom sa frekventnim regulatorom, dva ormara za učeničke uniforme i razni potrebni sitan inventar (mikseri, tosteri, šerpe, tave, lonci, tepsije, escajg, se tanjira, set noževa, makaze za ribu, nož za filetiranje ribe itd).

Električna instalacija je zaštićena i osigurana. U kuhinji ima dovoljno osvjetljenja prirodnog i vještačkog tako da odgovara za izvršenje radnih zadataka učenika. Pod i zidovi kuhinje su obloženi pločicama. Plafon je postavljen visoko i prema standardima, tako da ima dovoljno prostora za isparavanje (dim, mirisi), a kuhinja je opremljena i profesionalnom napom. Snabdjevanje vodom se ostvaruje sa instalacijom vodovodne mreže sa zdravstveno ispravnom vodom za piće. Otpadne vode se odvođe propisanom kanalizacijom koja se priključuje na komunalnu kanalizaciju. Zaštita od požara se sprovodi protivpožarnim aparatima kojih u školi ima dovoljno. Zaštita od provale u kuhinju i restoranu se sprovodi korišćenjem alarma i video nadzora kojima je škola pokrivena u cjelosti. Prilikom obavljanja praktične nastave za zanimanje kuvar u školskoj kuhinji obezbjeđuje se i podsitče higijensko – tehnička zaštita na radu. Nastavnik upoznaje učenike sa svim mjerama koje se moraju primjenjivati radi zaštite zdravlja i života učenika, sa potencijalnim opasnostima na radu, te opasnostima od udara struje, mogućih povreda, posjekotina, opekotina i sl.

7. Oprema u kompanijama – budućim domaćinima praktične nastave ferijalne prakse za zanimanje turistički tehničar

Na području grada Trebinja posluje 16 hotela. Škola duži niz godina saraduje sa sledećim hotelima: “Aćimović”, “Apis”, “Central Park”, “Nar”, “Platani Eko Invest”, “SL Industry” i “Studenac”. Učenici za vrijeme obavljanja prakse u hotelima pored rada na recepcijskoj službi obilaze i upoznavaju se sa radom i drugih službi koje su organizovane u navedenim hotelima (restoran, kuhinja, vešeraj, smještajne jedinice, tehnička služba). Oprema koja se koristi u hotelima, a značajna je za praktičnu nastavu predstavljaja recepcijski softver. Svi softverski paketi koji se koriste u navedenim hotelima su dosta slični, služe namjeni, a sadrže sledeće kartice koje elektronski omogućavaju obavljanje sledećih poslova:

Baza matičnih podataka

- tipovi soba
- opis soba, sprat, broj kreveta
- razlog boravka (vjerski, poslovna posjeta I sl.)

- pansionske usluge
- vanpansionske usluge (pranje, peglanje, telefon)
- boravišna taksa
- Baza podataka o gostima.

Poslovi prije dolaska gosta

- podaci o potvrđama, promjeni, i otkazivanju rezervacija
- individualna i grupne “online” rezervacija
- pregled rezervacija za određeni period
- storno (izmjena rezervacije)
- blokiranje smještajnih kapaciteta
- grafički prikaz trenutnog stanja soba i prikaz rezervisanih soba
- predračuna za rezervaciju.

Poslovi prilikom dolaska gosta sa individualnom, grupnom rezervacijom i bez rezervacije

- pregled svih rezervacija na željeni datum
- dodjela sobe
- početak korišćenja usluga (doručak, ručak, večera)
- završetak korišćenja usluga
- otvaranje računa za gosta i knjiženje troškova korišćenih usluga na račun (unos usluga)
- obavještenje za ostala odjeljenja o dolasku gosta.

Poslovi za vrijeme boravka gosta

- upis u knihu gostiju – domaćih i stranih
- vođenje jedinstvene knjige gostiju - baza gostiju
- promjena statusa boravka gosta (produženje ili skraćenje boravka, zamjena soba)
- unos vanpansionskih usluga na račun gosta
- pregled stanja na računu gosta.

Poslovi pri odlasku gosta

- izdavanje računa sa svim stavkama, boravišnom taksom i osiguranjem
- naplate računa

- odjava gosta iz hotela.

Poslovi vezani za ostale službe hotela

- razmjena informacija i podataka na relaciji (recepcijska služba – služba za ishranu, tehnička služba)
- izvještaj za domaćicu hotela o sobama za spremanje
- izvještaj o broju pansionskih obroka za kuhinju i restoran
- dnevni odmori (prati sobe koje se koriste za dnevni odmor gostiju)
- izvještaj za MUP - prijava stranaca
- dnevni pazar recepcije.

Statistički podaci – iskorišćenost smještajnih kapaciteta

- evidencija rezervacija
- kalkulacija cijena usluga smještaja
- kalkulacija cijena usluga ishrane i pića
- evidencija troškova i prihoda
- iskorišćenost kapaciteta za određeni period (dan, mjesec, godina, od datuma do datuma)
- broj domaćih gostiju
- broj stranih gostiju
- broj ostvarenih noćenja domaćih gostiju
- broj ostvarenih noćenja stranih gostiju
- izvještaj o iskorišćenosti kapaciteta i slobodnim kapacitetima.

Ovakav tip softvera osavremenjuje poslovanje navedenih hotela i olakšava rad recepcijskih radnika.

8. Oprema u kompanijama – budućim domaćinima praktične nastave ferijalne prakse za zanimanje kuvar

JU Centar srednjih škola ostvaruje saradnju sa velikim brojem restorana i hotela u čijim kuhinjama učenici zanimanja kuvar obavljaju praktičnu nastavu. Oprema koju posjeduju

navedene kuhinje, do koje se došlo putem ankete¹⁷, je sledeća: frižideri, električni šporeti, konvektomati, električni ili plinski roštilji, radni stolovi od inoxa, kuhinjske nape, zamrzivači, kuhinjski viseći elementi većinom od inoxa, neutralni inox radni stolovi, peći za picu, mašine za suđe, friteze, rashladne vitrine za čuvanje kolača, kuhinjske vage, kiperi za dinstanje veće količine mesa, mašine za vakumiranje, šokeri za brzo odmrzavanje, kuhala za tjesteninu, luštilice za krompir, mašine za rezanje suhomesnatih proizvoda i sira, jednodjelne i dvodjelne sudopere, BAIN-MARIE topla vitrina za čuvanje kuvanih jela, diševi, mašine za mljevenje mesa, mikrovalne rerne, mikseri, tosteri, blender, lonci, tave, šerpe, tepsije, setovi noževa, escajga, tanjira i dr.

Sva navedena kuhinjska oprema i uređaji imaju svoju namjenu, a kuvarima i drugom zaposlenom osoblju pomaže da kvalitetno pripreme razne vrste jela.

9. Raskorak između propisane, potrebne i opreme koja postoji u školi za zanimanje turistički tehničar

Što se tiče raskoraka između propisane opreme, potrebne i postojeće kojom škola raspolaže za zanimanje turistički tehničar može se zaključiti sledeće:

- Ne postoji zakonski propisana oprema za obavljanje praktične nastave za zanimanje turistički tehničar od strane Ministarstva prosvjete i kulture i Pedagoškog zavoda Republike Srpske
- Postoje smjernice Republičkog pedagoškog zavoda u kojima se sugeriše obavljanje praktične nastave u opremljenom školskom kabinetu
- Škola nema potreban kabinet za obavljanje praktične nastave, već se ista u školi obavlja u učionici gdje se koriste tradicionalna nastavna sredstva
- Svi hoteli u kojima učenici obavljaju praktičnu nastavu posjeduju recepcijski softver preko koga se obavlja recepcijsko poslovanje
- Pored softvera, hoteli posjeduju opremu i u drugim organizacionim djelovima (restoran, kuhinja, vešeraj, smještajne jedinice, tehnička služba).

Postoji potreba škole da se napravi kabinet praktične nastave za zanimanje turistički tehničar, na način da se jedna učionica opremi potrebnim računarima i pametnom tablom (smart board), kao i da se instalira recepcijski softver sličan softverima koji koriste hoteli u kojima učenici obavljaju praksu van škole. U kabinetu je potrebna internet konekcija koju sada

¹⁷ U prilogu anketa za potrebe izrade Studije opravdanosti nabavke opreme za provođenje nastavnog programaza zanimanje kuvar

nemamo. Kabinet je potrebno opremiti klima uređajem i kancelarijskim roletnama radi zaštite od direktnih sunčevih zraka.

Ukoliko bi škola imala navedeni kabinet za praktičnu nastavu za zanimanje turistički tehničar riješili bi se određeni problemi prilikom izvođenja prakse u školi. Veliku korist od opremanja kabineta bi imali učenici i nastavnici, ali i mentori učenika u hotelima, privrednici i uopšte grad Trebinje.

Učenici bi bolje usvajali znanja, razvijali kompetencije i vještine kada bi praktičnu nastavu obavljali u školskom kabinetu sa najsavremenijom opremom i savremenim softverom koji se koristi u hotelima najvećih kategorija. Povećala bi se relevantnost, konkurentnost i značaj učenika na tržištu rada kao potencijalnih budućih nosilaca posla u oblasti turizma i ugostiteljstva. Povećala bi se motivisanost učenika, jer bi nastava bila zanimljivija korištenjem savremenih nastavnih sredstava i pomagala. Obezbjedilo bi se efektivno i podsticajno učenje, zainteresovanost učenika bi se povećala, a sve to bi rezultiralo boljim ishodom učenja, lakšem i jednostavnijem savladavanju nastavnog gradiva. Korišćenjem softverski opremljenog kabineta od učionice bi mogla da se napravi virtuelna recepcija hotela koja bi učenicima pružila priliku da se metodom simulacije događaja obuče za rad na virtuelnoj recepciji. Na ovaj način učenja učenici bi se lako adaptirali i prilagodili radu bilo koje stvarne recepcije. I na kraju važno je naglasiti da bi sa ovakvim načinom učenja učenici na praksu u hotele išli pripremljeni i sa određenim predznanjem koje bi im pomoglo da se lakše snađu i bolje prilagode stvarnoj situaciji. Sigurno je da nabavka opreme neće ići nauštrb praktične nastave u hotelima sa kojima će škola i dalje nastaviti uspješnu dugogodišnju saradnju.

Nastavnici bi propisane module nastave koji se odnose na: rad recepcijske službe (poslovi prije dolaska gosta, pri dolasku gosta, za vrijeme boravka gosta pri odlasku gosta), hotelsku evidenciju (poslovna evidencija u smještajnom sektoru hotela), troškove u hotelijerstvu (značaj troškova u hotelijerskom poslovanju, kalkulacije cijena usluga smještaja, kalkulacija cijena usluga ishrane i pića), hotelske informacione sisteme (korišćenje i primjena u praksi) i globalne distribucione sisteme (poslovi rezervacije na globalnom nivou) mogli lakše, jednostavnije, kvalitetnije i sveobuhvatnije pripremiti i obraditi na časovima sa učenicima. Sa tradicionalne prešlo bi se na savremenu nastavu u kojoj bi nastavnici učenicima lakše prenosili znanje koristeći pametnu tablu i sve njene prednosti, video zapise, fotografije, javne medije za izrade raznih prezentacija, softver i druga savremena sredstva i nastavna pomagala. U specijalno uređenoj i opremljenoj učionici za praktičnu nastavu mogli bi sa

učenicima izvoditi simulacije različitih poslovnih situacija. Bilo bi im olakšano praćenje nastavnog plana i programa. Lakše bi motivisali učenike koristeći različite nastavne metode i resurse, a sve to dovelo bi do boljih učeničkih postignuća

Mentori bi u određenoj mjeri bili rasterećeni od obaveza jer bi učenici u školi mogli da rade na virtualnoj recepciji sve poslove koji se rade u stvarnom hotelu. Učenici bi im na praksu dolazili sa boljim predznanjem, pa bi mentorima bilo lakše da učenicima objasne nešto što se već radilo u školi. U poslu bi mogli određenoj mjeri da se oslone na učenike dajući im radne zadatke u zavisnosti od obima njihovog znanja i složenosti samog zadatka.

Privrednici bi mogli više i bolje valorizovati svoju turističku ponudu i kvalitetnije zadovoljiti sve potrebe koje dolaze sa strane turističke tražnje, ali i ostvariti dodatne efekte i prednosti. Dobili bi bolje obučene potencijalne buduće radnike u oblasti turizma i ugostiteljstva, koji bi gostima mogli pružiti kvalitetnu uslugu.

Grad bi nastavio sa ubrzanim razvojem turizma koji se smatra jednom od ključnih privrednih grana, a jedan od uslova za tako nešto je profesionalna, kvalitetna i dobro obučena radna snaga koja se sada smatra deficitarnom kategorijom turističke ponude. Rješenjem navedenog problema stvorili bi se bolji uslovi za privlačenje potencijalnih domaćih i stranih investitora u navedenoj oblasti, ali i svih onih koji su prepoznali sve pogodnosti, čari i ljepote našeg grada i žele da investiraju u djelatnosti poput poljoprivrede, trgovine, građevinarstva i prehrambene industrije koje se ubrzano razvijaju posljednjih godina, a i povezane su sa turizmom. Sve to bi dovelo do povećanja stope zaposlenosti i boljeg životnog standarda stanovništva.

Za potrebe izrade studije opravdanosti sprovedena je anketa¹⁸ kojom je obuhvaćeno sedam hotela, i to šest gdje učenici obavljaju praktičnu nastavu: „SL Industry“, „Aćimović“, „Platani“, „Nar“, „Central Park“ i „Apis“ i jedan novi hotel sa kojim škola do sada nije imala potpisan ugovor o saradnji „Integra“. Svi ispitanici su recepcionari, a četiri ispitanika su mentori učenicima za vrijeme prakse u hotelima. Školske 2019/20, 7 hotela je bilo uključeno kao domaćin praktične nastave van škole, a anketiranjem je obuhvaćeno 6 hotela tako da se uzorak može smatrati reprezentativnim, a podaci validnim. U navedenoj školskoj godini 25 učenika je obavljalo praksu kod privrednih subjekata.

Iz analize sprovedene ankete može se vidjeti da se većina ispitanika ne može dovoljno posvetiti učenicima za vrijeme prakse u hotelu i da smatraju da bi bilo korisno, svrsishodno i opravdano kada bi škola posjedovala kabinet koji bi bio opremljen i podržan sa jednim od softverskih programa koji se koristi na recepciji stvarnih hotela. Praktična nastava bi se i

¹⁸ U prilogu „Anketa za potrebe izrade Studije opravdanosti nabavke opreme za provođenje nastavnog programa zanimanje „turistički tehničar“

dalje odvijala sistemom rotacije tako da jedan broj učenika odlazi na praksu u hotele, a ostali učenici bi praksu obavljali u školskom kabinetu.

10. Raskorak između propisane, potrebne i opreme koja postoji u školi za zanimanje kuvar

Škola posjeduje školsku kuhinju sa ostavom i restoran. Ne postoji podzakonski akt, smjernica ili pravilnik koji definiše i tačno propisuje opremu kabineta praktične nastave odnosno školske kuhinje. Sigurno je što je kuhinja bolje opremljena stiču se bolji uslovi za izvođenje prakse u istoj.

Oprema u školi	Oprema u kompanijama u kojima učenici obavljaju praktičnu nastavu
električni šporet sa četiri ploče	razne vrste šporeta
električni roštilj	plinski ili električni roštilji
električna friteza	friteze
mala konvekcijska peć	konvektomati
frižider	frižideri
rashladna vetrina za čuvanje poslastica	vitrine za čuvanje poslastica i kolača
šest visećih kuhinjskih elemenata od iverice	kuhinjski viseći elementi od inoxa
napa sa motorom sa frekventnim regulatorom	nape
planetarni mikser	/
radni sto od inoxa	radni stolovi od inoxa
mašina za pranje suđa	mašine za pranje suđa
jednodjelna i dvodjelna sudopera	razne sudopere
profesionalna mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda i sira	mašine za rezanje suhomesnatih proizvoda i sira
mikrovalna rerna	mikrovalne rerne
sitan inventar (mikseri, toster, šerpe, lonci, escajg, set tanjira, itd)	sitan inventar (mikseri, toster, šerpe, lonci, escajg, set tanjira, itd)
	BAIN - MARIE topli bazen za čuvanje toplote kuvanih i ostalih jela
	diševi – tople kupke za čuvanje toplote kuvanih jela
	peć za picu
	topli radni stolovi

	šoker za brzo odmrzavanje
	mašina za vakumiranje
	zamrzivač
	kuhalo za tjesteninu
	kuhinjske vage
	kuhinjski kiper za dinstanje veće količine mesa
	ljuštilica krompira

Tabela 8. Pregled kuhinjske opreme koju posjeduje škola te opreme u kompanijama u kojima učenici obavljaju praktičnu nastavu

U tabeli 8. Prikazan je „jaz“ između kuhinjske opreme koju posjeduju kompanije gdje učenici obavljaju praksu i opreme u školi. Postoji potreba škole da se kuhinja i restoran opreme sa sledećom opremom:

1. BAIN - MARIE topli bazen za čuvanje toplote kuvanih i ostalih jela
2. Instaliranje interneta u školskom restoranu
3. Nabavka televizora koji bi se postavio u školskom restoranu.

Nabavkom BAIN - MARIE toplog bazena sa automatskim regulatorom toplote praktična nastava za učenike zanimanja kuvar u školi bi se mogla izvoditi po propisanom nastavnom planu i programu, a sa učenicima bi radio i podučavao ih nastavnik praktične nastave. BAIN - MARIE topli bazen bi omogućio da se hrani spremljenoj na praktičnoj nastavi čuva toplota, a da se ista izdaje za vrijeme ručka npr. od 14 do 17h. U školi bi se mogla pripremati jela koja se do sada nisu pripremala. Učenici bi mogli da se uče spremanju: variva i pirea, supe, čorbe, raznih toplih predjela, gotovih jela od telećeg, svinjskog, jagnječeg, ovčijeg, pilećeg i mljevenog mesa (paprikaši, rižoto, kuvana jela, šnicle, ćufte, sarma, musake). Čuvala bi se topla i za spremljena jela sa roštilja (ćevapi i pljeskavice).

Kuvari bi praksu u školi obavljali od 7 do 12h, poslije njih školsku kuhinju bi koristili učenici zanimanja poslastičar i pekar po rasporedu časova. Pošto učenici zanimanja konobar obavljaju praktičnu nastavu u školskom restoranu, isti bi mogli ranije spremljenu hranu za vrijeme ručka da poslužuju. Pored prakse u školi učenici bi i dalje išli na praksu u restorane izvan škole.

Napominjemo da je dugi niz godina praktična nastava za učenike zanimanja kuvar izvođena izvan škole, u restoranskim kuhinjama. Zahvaljujući projektu koji je finansirala Švajcarska ambasada u BiH i Grad Trebinje u decembru mjesecu prošle godine renovirana je školska kuhinja i restoran i nabavljena je određena oprema. Na taj način su se obezbjedili uslovi da

učenici zanimanja kuvar jedan dio praktične nastave obavljaju u školi. Od januara ove godine do sredine marta i prekida redovne nastave izazvanog pandemijom virusa kovid-19 kuvari su praksu obavljali tako što je sistemom rotacije jedan dio učenika sa nastavnikom bio u školskoj kuhinji na nastavi od 7 do 12 časova a ostali učenici su na praksu išli van škole. Na ovaj način učenici su u školi učili i spremali jela i poslastice koje se služe za doručak: sendviči, salate, omleti, predjela od suhomesnatih proizvoda i palačinke, a nastava se mogla izvoditi po planu i programu za određene module. Nastavnici praktične nastave su napravili kalkulacije cijene koštanja jedinice proizvoda. Spremljena jela i poslastice su se prodavale po istoj tako da u prethodnom periodu rada kuhinje nije bilo generisanja prihoda.

Agencija za razvoj malih i srednjih preduzeća Grada Trebinja u projektu koji finansira Fondacija Helvetas Moja Budućnost ima zadatak da osmisli adekvatan model za generisanje prihoda putem prodaje jednostavnih jela a koji će škola pilotirati naredne školske godine.

Krajnji cilj, za koji postoji projekat napravljen od strane lokalne zajednice, je da se adaptira jedna radionica i pretvori u restranski dio, i tako napravi moderan školski restoran otvorenog tipa koji bi bio otvoren za sve građane i posjetoce Trebinja. U takvom restoranu učenici zanimanja kuvar, konobar, pekar i poslastičar bi obavljali kvalitetnu praksu, sticali znanja, vještine i kompetencije koja su neophodna za kvalitet posla kojim će se baviti u budućnosti. Projekat je već napravljen, vjerujemo da će lokalna zajednica prepoznati važnost i urgentnost djelovanja na ovom polju.

Što se tiče potrebe za internetom i televizorom, škola ima u planu da u skorije vrijeme do svih učionica dovede internet i obezbjedi televizor kako bi se osavremenila nastava (trenutno imamo jedan projektor koji koristi veliki broj nastavnika), a samim tim stvorili uslovi za kabinetsku nastavu.

Dio časova praktične nastave bi mogao biti organizovan da učenici zajedno sa nastavnikom gledaju razne domaće i svjetske kuvare, pekare, poslastičare njihove vještine u pripremanju jela, na youtube kanalu, dokumentarnim emisijama i video priložima. Na ovaj način bi se kvalitetno iskoristilo vrijeme časa dok se hrana i poslastice termički obrađuju. Sve ono što nastavnici trebaju da teorijski objasne učenicima uz pomoć navedene opreme bilo bi lakše i jednostavnije. A samim tim restoran bi ujedno bio i kabinet praktične nastave za učenike zanimanja kuvar, pekar, poslastičar i konobar, a služio bi i za časove Usluživanja učenicima zanimanja konobar.

Za potrebe studije izvršena je anketa¹⁹ devet privrednika kod kojih učenici zanimanje kuvar obavljaju praktičnu nastavu van škole i to: hotel “Nar”, hotel “Apis”, hotel “SL Industry”, hotel “Central Park”, hotel “Platani”, restoran “Kolo”, hotel “Integra”, restoran “Market 99” i restoran “Sesto Senso”. U pet anketa ispitanici su bili mentori učenika a u četiri ankete ispitanici su zaposleni koji nisu mentori učenicima. Prema radnom mjestu ispitanici su na dva mjesta šefovi kuhinje, šest ispitanika su kuvari i jedan ispitanik je pomoćni kuvar. Školske 2019/20, 15 privrednika je bilo uključeno kao domaćin praktične nastave van škole za učenike zanimanja kuvar, a anketiranjem je obuhvaćeno njih 9, što je 60% tako da je uzorak može smatrati prilično reprezentativnim, a podaci validnim. U navedenoj školskoj godini 45 učenika je obavljalo praksu van škole.

11. Fazni pristup budućim nabavkama sa grubim troškovima

Faze nabavki potrebne opreme prema njenom značaju za ciljana zanimanja navedene su po prioritetu:

1.Faza se odnosi na opremu za kabinet praktične nastave zanimanja turistički tehničar, a nabavka uključuje:

- 24 računara (kućište INTEL/AMD; procesor 4 GB radne memorije, SSD 120GB; monitor AOC 21,5 inča, 1920x1080, VGA,HDMI; USB tastatura i optički miš GENIUS)
- Za instalaciju interneta (mrežni kabal, utična mjesta, rack ormar sa mrežnom i komunikacijskom opremom, WiFi antene za LAN)
- Recepcijski softver sa uključenom uslugom održavanja, novim verzijama i obukom nastavnika

2. Faza se odnosi na opremu za školsku kuhinju i restoran za zanimanje kuvar, a nabavka uključuje:

- BAIN - MARIE topli bazen za čuvanje toplote kuvanih i ostalih jela sa 5 posuda 1/1 gn od inoxa
- Za instalaciju interneta (mrežni kabal i utična mjesta za podešavanje WLAN mreže)
- Televizor Samsung 55TU7002 (55 inča, 4K Ultra HD, WiFi sa uključenim zidnim nosačem nagiba od 32-60 inča)

¹⁹ U prilogu „Anketa za potrebe izrade Studije opravdanosti nabavke opreme za provođenje nastavnog programa za zanimanje kuvar“

3. Faza se odnosi na opremu za kabinet praktične nastave zanimanja turistički tehničar, a nabavka uključuje:

- Pametnu tablu sa potrebnim softverom, instalacijom i obukom korisnika
- Kancelarijske roletne „dan-noć“
- Klima uređaj

Grubi troškovi po fazama:

Prva faza – 26 000 KM

Druga faza – 5800 KM

Treća faza – 5300 KM

Ukupno: 37 100 KM

Prva faza ima najviši prioritet, a odnosi se na kabinet za turističke tehničare. Potrebno je nabaviti računare koji moraju imati minimalnu traženu konfiguraciju zbog zahtjevnosti softvera. U okviru ove faze potrebno je još instalirati recepcijski softver i računare umrežiti i spojiti na internet.

U drugoj fazi će se nabavljati oprema za kuhinju i restoran, a potrebno je nabaviti BAIN - MARIE topli bazen za čuvanje toplote kuvanih i ostalih jela i 5 posuda 1/1 gn od inoxa. Pored toga je potrebno restoran pokriti internet konekcijom i postaviti televizor u restoran. U ovoj fazi bi se završila nabavka opreme za kuhinju i restoran.

U trećoj fazi bi se nastavilo sa opremanjem kabineta za turističkog tehničara. Dalje bi bilo potrebno nabaviti pametnu tablu, kupiti klima uređaj i roletne i sa ovim nabavkama bi se završilo sa opremanjem kabineta za turističkog tehničara.

11.1. Pregled radova sa grubim troškovima

Škola je obezbjedila učionicu od koje namjerava napraviti kabinet praktične nastave za učenike zanimanja turistički tehničar. Učionica je opremljena novim klupama i stolicama za učenike. Površina učionice je 60 m². U učionici ima dovoljno prirodnog osvjetljenja, a zaštita od direktnog prodiranja sunčevih zraka i sprečavanja stvaranja bljeska i pretjeranog zagrijavanja naprviće se ugradnjom profesionalnih kancelarijskih roletni. Da bi se za vrijeme

visokih temperature koje u Trebinju mogu biti početkom aprila pa do kraja nastavne godine osigurala optimalna temperature u kabinetu neophodno je nabaviti klima uređaj.

Za kabinet turističkog tehničara i kuhinje potrebno su sledeći radovi:

1. Električne instalacije- u kabinetu turističkog tehničara za razvođenje monofazne struje (sa svim potrebnim materijalom: kablovi, parapetne kanalice, kutija sa zaštitnom sklopkom i osiguračima, modularne utičnice) i u kuhinji za montažu BAIN -MARIE razvođenje trofazne struje
2. Umrežavanje kabineta turističkog tehničara u pustanje u rad interneta
3. Uvođenje internet WLAN mreže u kuhinji i restoranu

Grubi troškovi potrebnih radova:

1. Električne instalacije	2000 KM
2. Internet kabinet- umrežavanje i uvođenje	500 KM
3. Internet kuhinja- uvođenje	150 KM
Ukupno:	2650 KM

Za montažu BAIN- MARIE u kuhinji obezbeđen je odvod i dovod vode za spajanje opreme prema uputama isporučioaca.

11.2. Potrebni repromaterijal

Za obavljanje praktične nastave za zanimanje kuvar potrebne su sledeće namirnice: meso, riba, povrće, sir, začini, brašno, jaja, tjestenina, šećer, mast, ulje i dr. U zavisnosti od planiranog nastavnog časa zavisi i njihova količina, koja bi vrijednosno izražena bila od 10 do 20 KM po danu praktične nastave. S obzirom da kuvari imaju svaki dan praktičnu nastavu na godišnjem nivou potrebe za navedenim repromaterijalom bi bile u iznosu:

160 (nastavnih dana) x 10-20 KM =1600-3200 KM

12. Zaključak

Učenici ciljanih zanimanja na koje se odnosi ova studija dugi niz godina obavljaju praktičnu nastavu u preduzećima van škole. Za kvalitetnu i savremenu praktičnu nastavu u školi, pored stručnog nastavnog kadra, neophodna su odgovarajuća nastavna sredstva, alati, oprema i repromaterijal. Poređenjem postojeće opreme u školi i opreme kojom raspolažu preduzeća utvrdili su se prioriteti škole za dodatnom opremom, čijom bi se nabavkom proširili kapaciteti škole za pružanje moderne praktične nastave, na način da učenici lakše stiču i bolje usvajaju potrebna znanja, vještine i kompetencije koje će im biti od koristi za brže dalje školovanje ali i za relevantnije nastupanje na tržištu rada.

Rezultat studije pokazuje da je kod zanimanja turistički tehničar prioritet opremanje kabineta za izvođenje praktične nastave, gdje bi učenici upotrebom računarske opreme i savremenog softvera u realizaciji vaspitno-obrazovnog procesa unaprijedili svoje stručne i digitalne kompetencije. Navedena oprema bi omogućila da se ostvare specifični ciljevi praktične nastave, praktična obuka učenika za rad na recepciji hotela mogla bi se kvalitetno obavljati u školi putem metoda simulacija. Nastava bi bila kvalitetnija, a časovi zanimljivi jer bi učenici simulacijom i interaktivnim učenjem lakše savladali gradivo za hotelsko ali i turističko poslovanje u širem smislu.

Učenici zanimanja kuvar bi nabavkom opreme mogli kvalitetno da uče pripremanje raznih vrsta jela predviđenih nastavnim planom i programom, stiču znanja i kulinarske vještine koje će im biti od koristi poslije završetka školovanja. Pored učenika ciljanih zanimanja navedenu opremu bi koristili učenici srodnih zanimanja što pokazuje da je oprema od značaja za veliki broj učenika. Nabavka opreme ima multidisciplinarni učinak, jer pored učenika, doprinosi i olakšava rad nastavnicima praktične nastave i stručno – teorijskih predmeta, indirektni pozitivni efekat ima na mentore, privredne subjekte i grad Trebinje.

13. Prilozi

1. Anketna koja se sprovodi kod učenika završnih razreda u osnovnim školama
2. Statut JU Centar srednjih škola Trebinje str.37
3. Podaci Zavoda za zapošljavanje
4. Rang lista upisa učenika na zanimanje kuvar 2020/21
5. Podaci Turističke organizacije grada Trebinja o broju domaćih i stranih gostiju i noćenja
6. Rješenje Zavoda za obrazovanje odraslih br. 07/5.1/034-407/10 od 03.11.2010.god i br 07/5.1/034.296/15 od 24.12.2015. god
7. Horwath HTL, 2020. Strategija razvoja turizma grada Trebinja
8. RPZ RS>NPP>za srednje obrazovanje i vaspitanje>Planovi i programi za srednje škole>Ugostiteljstvo i turizam>Turistički tehničar
9. RPZ RS>NPP>Za srednje obrazovanje i vaspitanje>Planovi i programi za srednje škole>Ugostiteljstvo i turizam>kuvar
10. Uredba o pedagoškom standardima za srednje obrazovanje, Službeni glasnik Republike Srpske broj 5/2010
11. Anketa za potrebe izrade Studije opravdanosti nabavke opreme za provođenje nastavnog programa za zanimanje kuvar
12. Anketa za potrebe izrade Studije opravdanosti nabavke opreme za provođenje nastavnog programa zanimanje turistički tehničar