

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КОМЕРЦИЈАЛИСТА – ОГЛЕД (IV-1)

МАТУРСКИ ИСПИТ 2018 -2019.године

1. Испит из матерњег језика

- испит се полаже писмено, траје три сата, ученик обрађује једну од четири понуђене теме.

2. Испит за проверу стручно-теоријских знања

Циљ овог дела испита је провера остварености очекиваних исхода знања за образовни профил комерцијалиста-оглед. Провера остварености очекиваних исхода знања врши се тестирањем-тест садржи највише 50 задатака, ученик може да постигне 100 бодова који се преводе у успех на основу унапред утврђене скале. Израда теста траје 180 минута и попуњава се хемијском оловком.

Предмети и модули заступљени на испиту за проверу стручно-теоријских знања су:

- трговинско пословање: * организациони облици продаје
* трговина, тржиште и транспорт
* трговинско предузеће
- спољнотрговинско пословање: * спољна трговина
* девизно пословање
* царине
- пословне финансије : * хартије од вредности
* увод у финансије

3. Матурски практичан рад (израда матурског практичног рада траје 180 минута)

- има за циљ практичну проверу главних стручних компетенција прописаних планом и програмом за образовни профил. На матурском практичном раду ученик извршава три радна задатка којима се проверава степеност програмом прописаних стручних компетенција:
 - * набавка и продаја робе на унутрашњем тржишту
 - * набавка и продаја робе на иностраном тржишту
 - * пријем, складиштење и отпрема робе

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ТУРИСТИЧКИ ТЕХНИЧАР (IV-2)

МАТУРСКИ ИСПИТ 2018-2019.године

1.Испит из српског ,односно матерњег језика и књижевности

- испит се полаже писмено, траје три сата, ученик обрађује једну од четири понуђене теме.Теме утврђује Испитни одбор,на предлог Стручног већа наставника матерњег језика и књижевности.

2.Испит за проверу стручно-теоријских знања(траје два сата)

Циљ овог дела матурског испита је провера стручно-теоријских знања неопходних за обављање послова и задатака за чије се извршење ученик оспособљава у току школовања. На испиту се проверавају знања која стичу из предмета:

- агенцијско и хотелијерско пословање
- историја уметности
- туристичка географија

Испит се полаже писмено,решавањем теста за проверу стручно-теоријских знања,који садржи до 50 задатака, а вреднује се са укупно 100 бодова.

Бодови се преводе у успех . Скала успешности је петостепена.

Укупан број бодова остварен на тесту	УСПЕХ
До 50	Недовољан (1)
50,5-63	Довољан (2)
63,5-75	Добар(3)
75,5-87	Врло добар (4)
87,5-100	Одличан (5)

3.Матурски практичан рад (израда матурског практичног рада траје 240 минута)

Циљ матурског практичног рад је провера стручних компентенција прописаних Стандардом квалификације за образовни профил туристички техничар.

На матурском практичном раду ученик извршава два радна задатка којим се проверавају прописане компентенције. Сваки радни задатак може да се оцени са највише 100 бодова. Део задатка којим се проверава комуникација на страном језику ,будује наставник предмета Страни језик II у складу са утврђеним критеријумима.

Ако је просечни број бодова на појединачном радном задатку,који је кандидат остварио његовим извршењем, мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на матурском практичном раду је недовољан (1).

Када кандидат оствари просечних 50 и више бодова по сваком радном задатку, бодови се преводе у успех према следећој скали:

Укупан број бодова остварен на тесту	УСПЕХ
00-99	Недовољан (1)
100-125	Довољан (2)
126-151	Добар (3)
152-177	Врло добар (4)
178-200	Одличан (5)

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ЦАРИНСКИ ТЕХНИЧАР (IV-3)

МАТУРСКИ ИСПИТ 2018-2019.године

А) Заједнички део обухвата предмет обавезан за све ученике средњих стручних школа, а према програму који је остварен у току четворогодишњег образовања.

-Српски језик и књижевност (писмено)

Б) Посебан део обухвата:

1. Матурски практичан рад са усменом одбраном рада
2. Усмени испит из изборног предмета

1. МАТУРСКИ ПРАКТИЧАН РАД

Садржаји практичног рада утврђују се из следећих области:

- јавни расходи
- јавни приходи
- буџет
- спољнотрговински послови
- девизно пословање – царине и царински систем
- царински управни поступак
- царински деликти – царињење робе
- царинска тарифа – међународни транспорт
- међународна шпедиција
- приказивање статистичких података царинског пословања
- биланс пословања у области царине
- периодични годишњи обрачун у ванпривреди
- биланси плаћања са иностранством
- послови осигурања

2. УСМЕНИ ИСПИТ ИЗ ИЗБОРНОГ ПРЕДМЕТА

Ученик бира један предмет између следећих:

1. познавање робе
2. јавне финансије
3. царине и царински поступак
4. спољнотрговинско и девизно пословање
5. међународна шпедиција

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ФИНАНСИЈСКИ ТЕХНИЧАР (IV-4)

МАТУРСКИ ИСПИТ 2018-2019.године

А) Заједнички део обухвата предмет обавезан за све ученике средњих стручних школа, а према програму који је остварен у току четворогодишњег образовања.

-Српски језик и књижевност (писмено)

Б) Посебан део обухвата:

1. Матурски практичан рад са усменом одбраном рада

2. Усмени испит из изборног предмета

3. МАТУРСКИ ПРАКТИЧАН РАД

Садржаји практичног рада утврђују се из следећих области:

- Организација обављања финансијских послова;
- Финансијско пословање предузећа у унутрашњем промету;
- Финансијско пословање предузећа са иностранством;
- Финансијско планирање;
- Јавни расходи;
- Јавни приходи;
- Буџет;
- Утврђивање и наплата јавних прихода;
- Инструменти платног промета;
- Платни промет са иностранством;
- Биланси плаћања са иностранством;
- Царински послови;
- Послови осигурања;

2. УСМЕНИ ИСПИТ ИЗ ИЗБОРНОГ ПРЕДМЕТА

Ученик бира један предмет између следећих:

1. пословне финансије
4. јавне финансије
5. право
6. рачуноводство
7. финансијско пословање
8. девизно и царинско пословање
9. банкарско пословање
10. осигурање

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ЕКОНОМСКИ ТЕХНИЧАР (IV-5)

МАТУРСКИ ИСПИТ 2018-2019.године

А) **Заједнички део** обухвата предмет обавезан за све ученике средњих стручних школа, а према програму који је остварен у току четворогодишњег образовања.

-Српски језик и књижевност (писмено)

Б) **Посебан део** обухвата:

1. Матурски практичан рад са усменом одбраном рада
2. Усмени испит из изборног предмета

1. МАТУРСКИ ПРАКТИЧАН РАД

Садржај практичног рада утврђују се из следећих области:

- пословна средства предузећа;
- благајничко пословање;
- евиденција материјала ситног инвентара и амбалаже;
- трошкови пословања у предузећу;
- калкулације;
- реализација роба и услуга;
- приходи и расходи у пословању предузећа;
- утврђивање пословног резултата;
- расподела пословног резултата;
- инвентарисање;
- банкарско пословање;
- финансијско пословање у предузећу;
- статистичко обухватање производње и промета и изражавање пословног резултата

2. УСМЕНИ ИСПИТ ИЗ ИЗБОРНОГ ПРЕДМЕТА

Ученик бира један предмет између следећих:

1. Математика
2. Основи економије
3. Пословна економије
4. Рачуноводство
5. Маркетинг
6. Статистика
7. Монетарна економија и банкарство

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (IV-6)

МАТУРСКИ ИСПИТ 2018-2019.године

А) Заједнички део обухвата предмет обавезан за све ученике средњих стручних школа, а према програму који је остварен у току четворогодишњег образовања.

-Српски језик и књижевност (писмено)

Б) Посебан део обухвата:

1. Матурски практичан рад са усменом одбраном рада
2. Усмени испит из изборног предмета

1.МАТУРСКИ ПРАКТИЧАН РАД

Садржај практичног рада утврђује се из следећих области:

1. Припрема салата
2. Супе и чорбе
3. Јела од поврћа
4. Хладна предјела
5. Топла предјела
6. Јела од речних и морских рибе
7. Готова јела
8. Печења
9. Јела са роштиља
- 10.Посластичарство и
- 11.Јела по поруџбини

2.ИСПИТ ИЗ ИЗБОРНИХ ПРЕДМЕТА

Групу изборних предмета чине:

1. Основи туризма и угоститељства
2. Економика и организација предузећа
3. Психологија
4. Туристичка географија
5. Хигијена
6. Маркетинг у туризму
7. Познавање робе
8. Уметничко обликовање
9. Наука о исхрани
10. Хотелијерство

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ПОСЛОВНИ АДМИНИСТРАТОР (IV-7)

МАТУРСКИ ИСПИТ 2018-2019.године

1. Испит из српског , односно матерњег језика и књижевности

- испит се полаже писмено, траје три сата, ученик обрађује једну од четири понуђене теме.

2. Испит за проверу стручно-теоријских знања(израда теста траје два сата)

Циљ овог дела испита је провера стручно-теоријских знања неопходних уза обављање послова и задатака за чије се извршење ученик оспособљава током школовања. На испиту се проверавају знања која стичу из предмета:

- Канцеларијско пословање
- Право
- Књиговодство
- Економија
- Пословна психологија

Испит се полаже писмено, решавањем теста за проверу стручно-теоријских знања, који садржи до 50 задатака, а вреднује се са укупно 100 бодова.

Бодови се преводе у успех . Скала успешности је петостепена.

Укупан број бодова остварен на тесту	УСПЕХ
До 50	Недовољан (1)
50,5-63	Довољан (2)
63,5-75	Добар (3)
75,5-87	Врло добар (4)
87,5-100	Одличан (5)

3. Матурски практичан рад (израда матурског практичног рада траје 180 минута)

Циљ матурског практичног рад је провера стручних компетенција прописаних Стандардом квалификације за образовни профил пословни администратор.

На матурском практичном раду ученик извршава један сложени радни задатак којим се проверавају прописане компетенције. Сваки радни задатак може да се оцени са највише 100 бодова. Део задатка којим се проверава пословна кореспонденција на енглеском језику прегледа наставник предмета Пословни енглески.

Ако је просечни број бодова на радном задатку мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на матурском практичном раду је недовољан (1). Када кандидат оствари просечних 50 и више бодова на задатку, сматра се да је кандидат показао компетентност.

Бодови се преводе у успех према следећој скали:

Укупан број бодова	УСПЕХ
50-63	Довољан (2)
64-77	Добар (3)
78-90	Врло добар(4)
91-100	Одличан (5)

ЗАВРШНИ ИСПИТ 2018-19.године

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ- КОНОБАР Ш-7

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил КОНОБАР ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Назив радног задатка: Услуживање гостију применом одређеног начина услуживања

КОН-1 Услуживање енглеског доручка применом бечког начина услуживања

КОН-2 Услуживање енглеског доручка применом I варијанте француског начина услуживања

КОН-3 Услуживање енглеског доручка применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-4 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања

КОН-5 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом енглеског начина услуживања

КОН-6

Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-7

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом I варијанте француског начина услуживања

КОН-8

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-9

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом енглеског начина услуживања (припрема јела пред гостом)

КОН-10 Услуживање заједничког ручка применом бечког начина услуживања

КОН-11 Услуживање заједничке вечере применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-12

Услуживање заједничког - пословног ручка применом II варијанте француског начина услуживања

КОН-13 Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања

КОН-14

Услуживање пансионске вечере по менију применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-15 Услуживање пансионске вечере по менију применом бечког начина услуживања

КОН-16

Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања

КОН-17

Услуживање на свечаном пријему - банкету применом II варијанте француског начина услуживања

КОН-18

Услуживање на свечаном пријему– коктел партији применом II варијанте француског начина услуживања

КОН-19 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања

КОН-20 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања

КОН-21 Кафанско пословање применом бечког начина услуживања

КОН-22 Услуживање бечког доручка

КОН-23 Услуживање бечког доручка

КОН-24 Услуживање бечког доручка

КОН-25

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-26

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом бечког начина услуживања

КОН-27

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ са елементима барског пословања применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-28

Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом бечког начина услуживања

КОН-29

Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-30

Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ са услуживањем пенушаваог вина применом енглеског начина услуживања

КОН-31 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања

КОН-32

Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-33 Услуживање ручка у ресторану „Table d hot“ применом бечког начина услуживања

КОН-34 Припрема и довршавање јела пред гостом

КОН-35 Припрема и довршавање јела пред гостом

КОН-36 Припрема и довршавање јела пред гостом

КОН-37 Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом бечког начина услуживања

КОН-38

Услуживање ручка у ресторану „A la carte“ применом III варијанте француског начина услуживања

КОН-39

Услуживање вечере у ресторану „A la carte“, предјело применом III варијанте а главно јело применом I варијанте француског начина услуживања

КОН-40 Услуживање вечере у ресторану „A la carte“ применом бечког начина

услуживања

ЗАВРШНИ ИСПИТ 2018-2019.године

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУВАР Ш- 6, 9

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил КУВАР ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Назив радног задатка : Припрема јела према задатом менију

КУВ-1 Валдорф салата; Кордон блу, мешано вариво, зелена салата; Кох са винским шатоом

КУВ-2 Говеђа салата; Пилав од пилећег меса, зелена салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-3 Пилећа салата; Ћуфте на грчки начин, зелена салата; Палачинке у винском шатоу

КУВ-4

Пуњена јаја касино; Говеђи гулаш, широки резанци, витаминска салата; Палачинке са цемом

КУВ-5 Салата од лигњи; Котлет Имperiјал, пиринач вариво, српска салата; Воћна салата

КУВ-6 Смуђ у маринату од поврћа; Котлет Парма, парадајз салата; Воћна салата

КУВ-7 Салата од лигњи; Мусака од тиквица, парадајз салата; Палачинке у винском шатоу

КУВ-8 Валдорф салата; Чобански ћевап, српска салата; Гратиниране палачинке са орасима

КУВ-9

Велуте од пилећег меса; Турнедо Росини, мешано вариво, мимоза салата; Принцес

крофне са шлагом

КУВ-10 Велуте од целера; Пржена риба на тршћански начин, зелена салата; Воћна салата

КУВ-11

Потаж од броколија; Рамстек Мирабо, мешано вариво, мимоза салата; Сува пита са

орасима

КУВ-12

Потаж од печурака; Бифтек Монте Карло, мешано вариво, парадајз салата; Сува пита са

орасима

КУВ-13

Рагу чорба од пилећег меса; Лесковачка мућкалица 'на други начин', купус салата;

Принцес крофне са шлагом

КУВ-14

Чорба на српски начин од телећег меса; Роловано пилеће месо, мешано вариво,

парадајз салата; Кох са винским шатоом

КУВ-15 Потаж од печурака; ролат Штефани, спанаћ као крем, парадајз салата, Воћна салата

КУВ-16

Похован качкаваљ; Срнећи рагу са печуркама, париске кнедле, краставац салата;

Воћна салата

КУВ-17

Валдорф салата; Телећи соте са печуркама, париске кнедле, мимоза салата;

Палачинке са чоколадом

КУВ-18

Поховане палачинке са шунком; Соте Строганов, пиринач вариво, српска салата са

сиром; Гратиниране палачинке са орасима

КУВ-19 Рижото са печуркама; Розбратна на српски начин, купус салата; Воћна салата

КУВ-20

Рижото од морских плодова; Филе мињон са печуркама, мешано вариво, зелена

салата; Палачинке са орасима

КУВ-21

Гратиниране палачинке са сиром; Телећи медаљони са сосом од печурака, мешано

вариво, српска салата; Принцес крофне са шлагом

КУВ-22

Смуђ Орли; Крменадла на цигански начин, витаминска салата; Кох са винским шатоом
КУВ-23 Шпагете карбонаре; Котлет Бон-фам, витаминска салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-24
Салата од лигњи; Телећи котлет Орлов, мешано вариво, српска салата; Палачинке са чоколадом
КУВ-25
Пуњена јаја Касино; Турнедо Росини, мешано вариво, зелена салата; Сува пита са орасима
КУВ-26
Крофне са сиром; Филе мињон на ловачки начин, мешано вариво, мимоза салата; Кох са винским шатоом
КУВ-27
Поховане лигње; Ајмокац од пилећег меса, пиринач вариво, српска салата; Кох са винским шатоом
КУВ-28
Руски Боршч; Соте Строганов, Пиринач вариво, Витаминска салата; Палачинке са џемом
КУВ-29
Италијански минестрон; Котлет „Парма“, српска салата; Кох од гриза са винским шатоом
КУВ-30
Суфле са печуркама; Бифтек са фефер сосом, мешано вариво, Зелена салат;, Принцес крофне са шлагом
КУВ-31
Равиоли са сиром у бешамел сосу; Медаљони “Салтим Бока”, мешано вариво, парадајз салата; Палачинке са чоколадом у винском шатоу
КУВ-32
Суфле са спанаћем; Шпикована говедина у пикант сосу, париске кнедле, Српска салата; Палачинке са орасима у винском шатоу.
КУВ-33 Валдорф салата; Хајдучки њевап, Парадајз салата; Палачинке са чоколадом
КУВ-34
Смуђ у маринату од поврћа; Котлет "Миланез", краставац салата; Принцес крофне са шлагом
КУВ-35 Попијети од смуђа; Котлет "Парма", парадајз салата; Воћна салата
КУВ-36
Велуте од пилећег меса; Соте "Строганов", динстани пиринач, парадајз салата; Гратиниране палачинке са орасима
КУВ-37
Салата од говећег меса; Риба на тршћански начин, кувани слани кромпир, краставац салата; Палачинке са џемом
КУВ-38
Крем потаж од парадајза; Филе мињони на мексички начин, мешано вариво, купус салата; Палачинке са чоколадом
КУВ-39
Потаж од печурака; Карађорђева шницла, мешано вариво, мимоза салата; Палачинке у винском шатоу
КУВ-40
Француска салата; Риба на далматински начин, салата од свеже паприке; Сува пита са орасима
КУВ-41
Чорба на српски начин од телећег меса, филе мињони са печуркама, мешано вариво, зелена салата, палачинке са џемом.
КУВ-42
Велуте потаж од целера, роловано пилеће месо, мешано вариво, парадајз салата, кохом са винским шатоом
КУВ-43 Поховане лигње, хајдучки њевап, краставац салата, сува пита са орасима

КУВ-44

Смуђ „орли“, филе мињони са печуркама, мешано вариво, мимоза салата, палачинке са чоколадом.

КУВ-45

Крофне са сиром, телећи соте са печуркама, париске кнедле, српска салата, принцес крофне са шлагом.

ЗАВРШНИ ИСПИТ 2018-2019.године

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ПОСЛАСТИЧАР Ш-6

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил посластичар ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Шифра радног задатка	Назив радног задатка Припрема посластице:
ПОС-01	Торта са малинама од жуте бисквит масе
ПОС-02	Торта са орасима од браон нус масе
ПОС-03	Торта са чоколадним мусом од чоколадне бисквит масе
ПОС-04	Округла Коки торта са лешник бутер кремом
ПОС-05	Коки торта са чоколадним Париским кремом
ПОС-06	Ана Павлова торта од Меринг масе
ПОС-07	Романов торта од Меринг масе Чоколадна торта од чоколадне Меринг масе
ПОС-08	Чоколадна торта од чоколадне Меринг масе
ПОС-09	Округла Боем торта са Шампонеф филмом од црне чоколаде
ПОС-10	Четвртаста Боем торта
ПОС-11	Четвртаста Реформ торта
ПОС-12	Округла Добош торта
ПОС-13	Четвртаста Добош торта
ПОС-14	Четвртаста Добош торта
ПОС-15	Чоколадна Дипломат торта правоугаоног облика
ПОС -16	Округла Сахер торта
ПОС -17	Округла Хофбург торта
ПОС -18	Чоколадна округла торта са Ганаж преливом
ПОС -19	Чоколадна четвртаста торта са Париским кремом
ПОС -20	Савремена чоколадна торта
ПОС -21	Рококо торта у облику цвета
ПОС -22	Пањ торта
ПОС -23	Чоколадна торта необичног облика
ПОС -24	Свечана чоколадна торта
ПОС -25	Округла торта са мешаним воћем
ПОС -26	Округла торта са белим бадемом
ПОС -27	Торта са јагодама у облику срца
ПОС-28	Савремена торта са бресквама
ПОС-29	Четвртаста торта са поморанцама
ПОС -30	Кестен торта
ПОС -31	Мока торта
ПОС -32	Грилијаш торта
ПОС -33	Торта од ораха увијена у декор масу
ПОС -34	Торта од ораха панирана орасима на листиће
ПОС -35	Бадем торта увијена у марципан
ПОС -36	Бадем торта панирана печеним бадемом
ПОС-37	Лешник торта преливена фонданом
ПОС-38	Лешник торта превучена марципаном
ПОС-39	Лешник торта панирана печеним лешником

ЗАВРШНИ ИСПИТ 2018-2019.године

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ТРГОВАЦ Ш-9

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

У оквиру завршног испита ученик извршава два радна задатка којима се проверава стеченост свих прописаних стручних компетенција. Сваки радни задатак доноси максимално 100 бодова. Ученик мора остварити најмање 50 бодова на сваком задатку како би положио испит. По завршеном образовању за образовни профил трговац ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Стручна компетенција		Шифра радног задатка	Радни задаци
А	Набавка и складиштење робе	ТРГ -А1	Набавка и припрема продаје козметичких производа
		ТРГ -А2	Набавка и припрема продаје беле технике
		ТРГ -А3	Набавка и припрема продаје текстила
		ТРГ -А4	Набавка и припрема продаје прехранбених производа
		ТРГ -А5	Набавка и припрема продаје обуће
		ТРГ -А6	Набавка и припрема продаје опреме за кућу
		ТРГ -А7	Набавка и припрема продаје кућне хемије
Б	Припрема и продаја робе	ТРГ –Б1	Продаја хране и опреме за бебе
		ТРГ –Б2	Продаја кондиторских производа
		ТРГ –Б3	Продаја козметичких производа
		ТРГ –Б4	Продаја кућне хемије
		ТРГ –Б5	Продаја спортске опреме
		ТРГ –Б6	Продаја текстилне робе
		ТРГ –Б7	Продаја књига

ОБАВЕШТЕЊЕ ЗА ПРОФЕСОРЕ КОЈИ ИЗВОДЕ ЗАВРШНИ – МАТУРСКИ ИСПИТ У ОДЕЉЕЊИМА

III-6,7, 9 и IV-1,2,3,4,5,6,7

- Радне задатке за практичне матурске и завршне радове као и теме из српског језика утврђује Наставничко веће на предлог Стручног већа, то јест одговарајућих наставника за одређени образовни профил.
- Број практичних радова односно радних задатака треба да буде већи за 10% од пријављених ученика.
- Списак радних задатака школа објављује на пригодан начин (на сајту и огласној табли школе) како би ученицима био приступачан најкасније до краја МАРТА, то јест 30 дана пре полагања испита у другим уписним роковима.
- Ученик радни задатак извлачи за практичан рад непосредно пре израде практичног рада.
- Радни задатак се ради у школи у присуству комисије од три до шест часова.
- Други део је усмена одбрана писменог рада.
- Ученици слободно бирају изборни предмет који полажу усмено.
- Задужени наставници могу погледати у канцеларији помоћника директора : списак ученика, пријављене области за матурски практичан и завршни рад као и изабране изборне предмете.
- Решење о задужењу можете узети код помоћника директора.

Мирјана Митровић, помоћник директора