

Srednja škola Hrvatski Kralj Zvonimir nudi slijedeće programe: opća gimnazija, ekonomist, hotelijersko-turistički tehničar, ugostiteljstvo (kuhar, konobar), strojarstvo (automehaničar, vodoinstalater).

O rezultatima ankete, koju popunjavaju učenici 8. razreda, ovisi koje će programe Škola ponuditi na upisima u 1. razred srednje škole šk. god. 2011./2012.

OPĆA GIMNAZIJA



Gimnazije su četverogodišnje općeobrazovne škole. Svrha obrazovanja u gimnazijama je razviti kod mladog čovjeka intelektualnu širinu, potrebu za novim spoznajama i djelovanjima te istraživačku radoznalost. Program opće gimnazije ravnomjerno uravnotežuje jezične, matematičke i prirodoslovne sadržaje.

U općoj gimnaziji podjednako su zastupljeni svi predmeti. Izborna nastava (matematika, informatika ili njemački jezik) od drugog razreda obvezni je dio nastavnog plana i programa. U gimnazijskom programu učenici stječu vrlo široka, općeobrazovna znanja koja predstavljaju izvrsnu osnovu za nastavak obrazovanja na visokoškolskim ustanovama.

Završetkom gimnazije učenik stječe srednju školsku spremu.

Nastavni predmeti značajni za upis: hrvatski jezik, matematika, strani jezik, povijest, zemljopis.

EKONOMIST

Ekonomist obavlja knjigovodstvene i financijske poslove u računovodstvu (evidencija troškova i obračunavanje plaća zaposlenika, kredita, carina, poreza i sl.) i bankarstvu, poslove planiranja, bilanciranja i analize troškova, izvođenja raznih pokazatelja o uspješnosti poslovanja i sl.

Svake godine iznova naši maturanti mogu pokazati znanje i spretnost natjecanjem iz Knjigovodstva s bilanciranjem. Rješavajući integralne zadatke iz gotovo svih područja poslovne aktivnosti tvrtke, oni dokazuju da su osposobljeni za rad ali i da mogu biti uspješni studenti ako to žele. Od njih se traži da znaju otvoriti poslovne knjige na temelju početne bilance te unositi podatke poslovnih promjena uz izradu svih pratećih obračuna i kalkulacija. Jednostavno rečeno, moraju pokazati da će se jednog dana bez poteškoća snalaziti u poslovnoj praksi.

Dokaz stručnosti i znanja ne daju samo najbolji učenici već kroz završni ispit to pokazuju i ostali učenici. Na kraju svog školovanja još jednom potvrđuju svoje znanje, ali i svoju ozbiljnost i zrelost kako bi jednog dana mogli participirati u stvarnom poslovnom svijetu.

Nastavni predmeti značajni za upis: hrvatski jezik, matematika, strani jezik, povijest, zemljopis.



HOTELIJERSKO- TURISTIČKI TEHNIČAR

Program traje četiri godine tijekom kojih se učenici osposobljavaju za rad u hotelima, hotelskim poduzećima, turističkim agencijama i drugim sličnim poduzećima, te na poslovima planiranja, organiziranja i ostvarivanja turističkih i izletničkih aranžmana, kao i aranžmana poslovnih putovanja. Hotelijersko-turistički tehničar istražuje i analizira turističko tržište, te komunicira s domaćim i inozemnim poslovnim partnerima. Koordinira rad službi u turističkoj agenciji i prodajnom odjelu hotela.

U programu je zastupljenost stranih jezika posebno izražena. Riječ je o tri strana jezika: engleski, talijanski i njemački. Pritom je poseban naglasak na konverzaciji u turizmu i ugostiteljstvu te učenju stručne terminologije.

Ostvaruje se korelacija sa ostalim predmetima posebice stručnim. Od stručnih predmeta najzastupljeniji je u fondu satnice "Organizacija poslovanja poduzeća" koja je obuhvaćena od 2. do 4. razreda. Program obrađuje organizaciju poslovanja poduzeća u ugostiteljsko-turističkim poduzećima, poslovanje prijemnog odjela hotela, odnosno poslovanje putničkih agencija.

Praktična nastava odnosno stručna praksa vezana je uz program tog predmeta, što znači da putem stručne prakse, koja se odvija u hotelima i putničkim agencijama, učenici imaju mogućnost primjene u praksi stečenog znanja. Dužni su voditi dnevnik stručne prakse te na početku slijedeće nastavne godine prezentiraju i analiziraju obavljene radne zadatke.

Nastavni predmeti značajni za upis: hrvatski jezik, matematika, strani jezik, povijest, zemljopis.



Raznovidnim trogodišnjim obrazovnim programima učenike se priprema za rad u zanimanjima potrebnim u obrtništvu, industrijskoj proizvodnji, poduzetništvu, uslužnim djelatnostima te u gotovo svim dijelovima gospodarstva. Za sva zanimanja važni su spretnost ruku, smisao za tehniku, točnost i osjećaj za prostor i oblikovanje.

U trogodišnjim programima za industriju i gospodarstvo oko 50% nastavnih sati predviđeno je za nastavu, a druga polovica za nastavu iz praktičnu općeobrazovnih i strukovno-teorijskih predmeta.

Za zanimanja u obrtništvu učenici se školuju po „Jedinstvenom modelu obrazovanja“. U teorijskom dijelu tog modela učenici svladavaju predmete struke i izbornu nastavu u školi, a praktični dio (naukovanje) izvodi se u školskim radionicama (manji dio) te kod obrtnika ili u trgovačkim društvima (veći dio). Praktični dio naukovanja u iznosi 900 sati godišnje po razrednom odjelu i taj broj sati za sva je zanimanja isti. Zbog praktične nastave u radnom procesu nastavna godina traje 40 tjedana.

Učenici koji se obrazuju za obrtnička zanimanja na kraju školovanja polažu pomoćnički ispit i stječu pomoćničko zvanje za određeno zanimanje. Pomoćnički ispit sastavni je dio završnog ispita. Nakon položenog završnog ispita učenik stječe i srednju stručnu spremu za određeno zanimanje. Dakle, na kraju školovanja po učenici polažu i pomoćnički i završni ispit.

Nakon završenog školovanja i dvogodišnjeg radnog iskustva u struci može se polagati majstorski ispit te otvoriti samostalni obrt za završenu djelatnost.

Kuhar naručuje sirovine, namirnice i poluproizvode, preuzima naručenu robu, skladišti je i čuva od kvarenja, ustrojava rad kuhinje, sudjeluju u svim ostalim dijelovima tehnološkog postupka pripreme jela. Nakon završenog školovanja i dvogodišnjeg radnog iskustva u struci može polagati majstorski ispit i može otvoriti samostalni obrt za tu djelatnost.



Konobar obavlja pripremne radove prije posluživanja, održava sredstva, uređaje i drugi inventar ugostiteljskog posluživanja, postavlja stolove, poslužuje sve vrste jela prema sustavima posluživanja koji su uobičajeni u nas i u svijetu, služi se ustaljenim evidencijama i dokumentacijom za ponudu jela i pića. S obzirom na to da konobar sudjeluje u izravnoj ugostiteljskoj prodaji, uz posjedovanje spretnosti i vještina u posluživanju, mora dobro znati razlikovati robu i cjelokupni asortiman ponude, a kako je u neposrednom kontaktu s inozemnim i domaćim gostima, od njega se traži vještina komuniciranja u čemu je vrlo značajno znanje stranih jezika, uljudnost i visoka razina opće kulture.



Automehaničar radi u obrtništvu na održavanju motora s unutarnjim izgaranjem te cestovnih vozila i vozničkih sredstava.



Instalater grijanja i klimatizacije, vodoinstalater postavlja instalacije vode, grijanja i klimatizacije u stambenim zgradama i drugim objektima, održava ih i popravlja.

