

NOVO!

POLJOPRIVREDNI GOSPODARSTVENIK

Poljoprivredni gospodarstvenik na mješovitom seoskom gospodarstvu obavlja poslove koji su vezani za poslovanje seoskog gospodarstva.

Program objedinjuje sve dijelove poljoprivredne proizvodnje: od stočarstva, ratarstva, voćarstva, vinogradarstva i vinarstva, povrćarstva, mehanizacije i zaštite bilja pa do tržišta i marketinga poljoprivrednih proizvoda. Učenici se osposobljavaju za vođenje obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva, uz primjenu suvremenih tehnologija i dostignuća.

**Požeško-slavonska županija
stipendira sve učenike 1. razreda
Poljoprivredno-prehrambene škole
mjesečnim iznosom od 67 €
u šk. godini 2023./2024., a Kutjevo d.d.
stipendira tri najbolja učenika svakog
zanimanja u 3. i 4. razredu.**

POMOĆNI CVJEĆAR - Teš

Program je namijenjen učenicima s teškoćama

U sklopu programa učenici stječu znanja o navodnjavanju, prihranjivanju i plijevljenju bilja. Mogu se baviti uzgojem bilja u cvjećarskoj proizvodnji kao što su pikiranje, pinciranje i dekapitacija.

POMOĆNI PEKAR - Teš

Program je namijenjen učenicima s teškoćama

Zanimanje pomoći pekar obrazuje učenika za rad u zanatskoj i industrijskoj proizvodnji pekarskih proizvoda. Pomoći pekar obavlja poslove izrade tjesteva, oblikovanja i pečenja raznih vrsta kruha i peciva.

TROGODIŠNJE
ZANIMANJE



UPIŠI SE I TI!



Facebook



Instagram



Promo



Web stranica

ĐAČKI DOM

Đački dom nalazi se u neposrednoj blizini škole.

Za više informacija posjetite mrežnu stranicu Đačkog doma:
<https://www.djacki-dom-pz.hr/>



34000 POŽEGA, Ratarnička 3 - Tel. 034/274-324

DETALJNE INFORMACIJE O ŠKOLI NALAZE SE NA WEB STRANICI:
<http://ss-poljoprivrednoprehrambena-pozega.skole.hr>

AGROTURISTIČKI TEHNIČAR

Ujedinjuje područje poljoprivrede s područjem tradicionalnog ugostiteljstva i turizma

Agroturistički tehničar zapošljava se u manjim ugostiteljskim objektima koji u djelokrugu svog rada imaju ugostiteljsko i poljoprivredno gospodarstvo i bave se proizvodnjom hrane.

Radi na poljoprivrednim poslovima svog gospodarstva, brine o ekološkom pristupu u uzgoju povrća, voća, stoke. Organizira i brine o proizvodnji kvalitetne hrane. Osmišljava prezentacije nacionalnih običaja, kulturne i povijesne baštine pojedinog dijela Hrvatske. Planira, nabavlja i čuva živežne namirnice. Sastavlja jelovnike, organizira pripremu hrane. Surađuje s turističkim zajednicama i ugostiteljskim radnicima.



PREHRAMBENI TEHNIČAR

Provodi i kontrolira procese u prehrambenoj industriji, laboratorijima, obrtništvu i prometu hranom

Prehrambeni tehničar radi u industrijskoj proizvodnji, laboratorijima, obrtništvu i u prometu hranom. Samostalno obavlja posao u proizvodnim pogonima, skladištima, laboratorijima, prodavaonicama, catering industriji i u prometu hranom.

Pri obavljanju poslova u proizvodnji može raditi i na poslovima s posebnim uvjetima rada.

ČETVEROGODIŠNJE ZANIMANJE

AGROTEHNIČAR

Novi strukovni kurikulum

Agrotehničar organizira rad i radi na poljoprivrednim gospodarstvima (OPG, obrti, trgovачka društva, zadruge), u ustanovama (škole, instituti, agencije) u području proizvodnje, dorade, prerade i tržišta proizvoda biljnog i animalnog podrijetla (stočarstvo, ribarstvo i pčelarstvo).

Poslove može obavljati samostalno ili kao zaposlenik. Radno vrijeme se prilagođava tehnološkim procesima i vremenskim uvjetima.



ČETVEROGODIŠNJE ZANIMANJE

MESAR

Priprema svježe i konzervirane proizvode od mesa

Osim pripreme svježeg mesa za prodaju, mesari i konzerviraju meso kemijskim sredstvima, zaleđivanjem i dimljenjem, izrađuju barene i polutrajne kobasice i zimsku salamu, različite polutrajne i trajne suhomesnate proizvode i slaninu.

Mesari mogu raditi u obrtništvu i u industrijskoj proizvodnji. U obrtništvu obavljaju sve faze obrade mesa, dok u industrijskoj proizvodnji obično obavljaju samo pojedine operacije. U obrničkim radnjama i prodavaonicama mesari režu, važu i prodaju svježe meso i suhomesnate proizvode.

ČETVEROGODIŠNJE ZANIMANJE

PEKAR

Mjesi i peče kruh i ostale pekarske proizvode

Pekari se u radu služe sitima, vagama, posudama za miješanje tjestova, košarama, pekarskim lopatama, limovima za pečenje, kolicima za prijevoz i dr. Rukuju strojevima i uređajima za miješanje i oblikovanje tjestova. Opslužuju i nadziru rad svih vrsta peći. Na mjernim instrumentima očitavaju i prate temperaturu i vlažnost radnog prostora i u pekarskoj peći.

Kruh i pecivo izrađuju od brašna različitih žitarica: pšenice, raži, kukuruza itd. Paze da se pričuvne količine brašna i ostalih sirovina ispravno uskladište. Posebnu pozornost posvećuju osobnoj higijeni i održavanju čistoće radnih prostorija, peći i sredstava rada.



TROGODIŠNJE ZANIMANJE

MEHANIČAR POLJOPRIVREDNE MEHANIZACIJE

Održava i popravlja traktore i poljoprivredne strojeve

Tijekom školovanja učenici se osposobljavaju za rukovanje, montažu, održavanje i popravak poljoprivrednih strojeva i mehanizacija. Upoznaju se i s osnovama strojarstava, elektrotehnike, tehnologije i mehanizacije poljoprivrede, usvajaju osnovna znanja o sklopovima i principima rada motornih vozila, motorima s unutarnjim izgaranjem, dijelovima motora i vozila te tehnologijom poljoprivredne mehanizacije.

Mehaničari poljoprivredne mehanizacije rade na poslovima održavanja i popravaka vozila, strojeva, aparata i uređaja za poljoprivredu, šumarstvo, vrtlarstvo i graditeljstvo. Ovaj posao omogućuje i dinamičan rad u radionici i na terenu gdje se koriste strojevi. Uspješno se može obavljati kroz samostalnu poduzetničku djelatnost.