

POLJOPRIVREDNI GOSPODARSTVENIK

TROGODIŠNJE
ZANIMANJE

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.



POMOĆNI CVJEČAR - Teš

TROGODIŠNJE
ZANIMANJE

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

TROGODIŠNJE
ZANIMANJE

Program je namijenjen učenicima s teškoćama

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



Knjižnica i čitaonica



Facebook



Promo



Web stranica



Instagram



Panonika
REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI



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

DETALJNE INFORMACIJE O ŠKOLI NALAZE SE NA WEB STRANICI:

<http://ss-poljoprivrednoprehrambena-pozega.skole.hr>

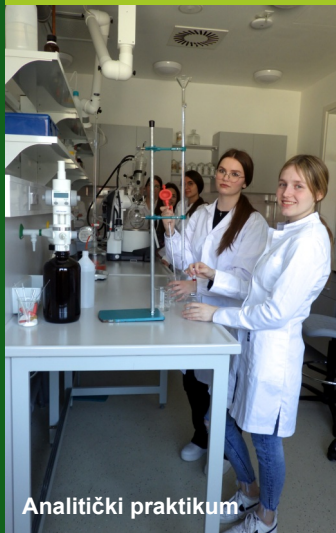
AGROTURISTIČKI TEHNIČAR

ČETVEROGODIŠNJE
ZANIMANJE

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. Suraduje s turističkim zajednicama i ugostiteljskim radnicima.



Analitički praktikum



Mikrobiološki praktikum



PREHRAMBENI TEHNIČAR

ČETVEROGODIŠNJE
ZANIMANJE

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.

AGROTEHNIČAR

ČETVEROGODIŠNJE
ZANIMANJE

Novi strukovni kurikulum

Agrotehničar organizira rad i radi na poljoprivrednim gospodarstvima (OPG, obrti, trgovačka 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.



Edukativni voćnjak



MESAR

TROGODIŠNJE
ZANIMANJE

Priprema svježeg 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 obrtničkim radnjama i prodavaonicama mesari režu, važu i prodaju svježe meso i suhomesnate proizvode.

PEKAR - SLASTIČAR

TROGODIŠNJE
ZANIMANJE

Mijesi i peče kruh, pekarske proizvode, kolače...

U radu se služe sitima, vagama, posudama za miješanje tijesta, košarama, pekarskim lopatama, limovima za pečenje, kolicima za prijevoz i dr. Rukuju strojevima i uređajima za miješanje i oblikovanje tijesta. Opisuju 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 pričuvene količine brašna i ostalih sirovina ispravno uskladište. Posebnu pozornost posvećuju osobnoj higijeni i održavanju čistoće radnih prostorija, peći i sredstava rada.



Pekarski praktikum



MEHANIČAR POLJOPRIVREDNE MEHANIZACIJE

TROGODIŠNJE
ZANIMANJE

Održava i popravlja traktore i poljoprivredne strojeve

Tijekom školovanja učenici se osposobljavaju za rukovanje, montažu, održavanje i popravak poljoprivrednih strojeva i mehanizacije. Upoznaju se i s osnovama strojarstva, 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.