

KONTAKT



034/274-324



Ratarnička 3, 34000 Požega



WEB STRANICA



FACEBOOK



INSTAGRAM

IZ PRIRODE DO ZANIMANJA

Učenicima pružamo suvremeno obrazovanje i izravnu poveznicu s tržištem rada u tehničkim i stručnim zanimanjima poput agrotehničara, agroturističkih tehničara, tehničara nutricionista i fitomedicinskih tehničara.

Zatim obrazujemo učenike za obrtnička i praktična znanja, počevši od pekara-slastičara, mesara, poljoprivrednog gospodarstvenika i mehaničara poljoprivredne mehanizacije.

Nudimo i posebne programe obrazovanja za pomoćne cvjećare i pomoćne pekare.

POLJOPRIVREDNO - PREHRAMBENA ŠKOLA POŽEGA

ŠIROK SPEKTAR ZANIMANJA U
SEKTORIMA POLJOPRIVREDE,
PREHRANE I AGROTURIZMA



Panonika
REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI

AGROTEHNIČAR

Organizira i provodi poljoprivrednu proizvodnju, planira i izvodi radove u biljnoj i stočarskoj proizvodnji, koristi alate i strojeve, provodi uzgojne i zaštitne mjere te upravlja gospodarstvom uz prilagodbu okolišnim uvjetima i klimatskim promjenama.

NOVO

PEKAR - SLASTIČAR

Priprema i obrađuje sirovine te izrađuje kruh, peciva i slastice primjenom različitih tehnika miješenja, oblikovanja i pečenja, uz korištenje opreme i osiguravanje kvalitete i sigurnosti hrane.

POLJOPRIVREDNI GOSPODARSTVENIK

Provodi uzgoj biljaka i domaćih životinja, primjenjuje suvremene i ekološke metode proizvodnje, upravlja mehanizacijom, regulira štetnike te osigurava skladištenje i očuvanje poljoprivrednih proizvoda uz brigu o okolišu i bioraznolikosti.

FITOMEDICINSKI TEHNIČAR

Provodi zaštitu i očuvanje zdravlja poljoprivrednih kultura, organizira rad u poljoprivrednoj ljekarni, planira proizvodnju, dijagnosticira štetnike i bolesti te primjenjuje mjere zaštite uz korištenje alata, opreme i prilagodbu okolišnim uvjetima.

MESAR

Obavlja klaoničku i mesarsku obradu mesa, razvrstava ga prema kvaliteti i namjeni te primjenjuje tehnološke postupke za proizvodnju i konzerviranje različitih mesnih proizvoda.

POMOĆNI PEKAR - TEŠ

Pomaže u pripremi i proizvodnji pekarskih proizvoda, rukuje sirovinama i opremom te sudjeluje u izradi, oblikovanju, pečenju, pakiranju i označavanju kruha, peciva i drugih proizvoda prema recepturama i standardima kvalitete.

TEHNIČAR NUTRICIONIST

Procjenjuje nutritivne potrebe i planira prehranu za različite skupine, izrađuje jelovnike, analizira kvalitetu i sigurnost hrane te primjenjuje laboratorijske metode i suvremena znanja o prehrani, zdravlju i održivosti u različitim radnim uvjetima.

MEHANIČAR POLJOPRIVREDNE MEHANIZACIJE

Održava, dijagnosticira i popravlja traktore i poljoprivredne strojeve te njihove mehaničke, hidraulične, električne i elektroničke sustave uz primjenu odgovarajućih alata, tehnika i propisa.

POMOĆNI CVJEČAR - TEŠ

Sudjeluje u uzgoju, njezi i aranžiranju cvijeća, priprema biljni i dekorativni materijal te izrađuje jednostavne cvjetne aranžmane, bukete i dekoracije za prodaju i uređenje prostora.