



SSŠ

SREDNJA
STRUKOVNA
ŠKOLA
VARAŽDIN

PREHRANA

pekar, pomoćni pekar, mesar, mljekar

Božene Plazzeriano 4, 42 000 VARAŽDIN, tel. 042/ 492 255, e-mail: sss@sss-vz.hr

www.ss-strukovna-vz.skole.hr

PEKAR / PEKARICA – JMO program

Mogućnost dobivanja **državne stipendije**.

Zainteresirani učenici se na početku školske godine prijavljuju **Ministarstvu gospodarstva, poduzetništva i obrta**. Osnovni uvjet je **prosjeck ocjena, minimalno 3,00**.

Nastavni plan i program

Nastavni predmet	Tjedni broj sati		
	1. razred	2. razred	3. razred
Hrvatski jezik	3	3	3
Strani jezik	2	2	2
Povijest	2	0	0
Etika / Vjeronauk	1	1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	1	1
Politika i gospodarstvo	0	2	0
Matematika u struci	2	1	1
Higijena i sanitacija	1	0	0
Osnove prirodnih znanosti	2	0	0
Poznavanje sirovina	2	0	0
Proizvodni procesi u pekarstvu I	0	4	0
Proizvodni procesi u pekarstvu II	0	0	3
Čuvanje i transport pekarskih proizvoda	0	0	1
Marketing	0	0	1
Kultura komunikacije i usluživanja	0	0	1
Izborni predmeti:	1*	1*	1*
Tjelesna i zdravstvena kultura	*	*	*
Matematika u struci	*	*	*
Osnove prehrane	*	*	*
Mikrobiologija u struci	*	*	*
Primijenjena ekologija	*	*	*
Ambalaža za pakovanje	*	*	*
Etno pekarska proizvodnja	*	*	*
Dodaci i gotove smjese	*	*	*
Računalstvo	*	*	*
Praktična nastava	900	900	800

*Izborni predmeti biraju se između ponuđenih predmeta u prvom, drugom i trećem razredu po 1 sat tjedno.

Uvjeti za upis

Za upis učenika u ovo obrtničko zanimanje potrebno je imati **liječničku svjedodžbu specijalista medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti** učenika za obavljanje zanimanja. Potrebno je sklopiti **ugovor o naukovanju** s licenciranom obrtničkom radionicom.

Škola također nudi mogućnost sklapanja ugovor o naukovanju, a u tom slučaju se praktična nastava izvodi u školskom pekarskom praktikumu u jutarnjoj ili popodnevnoj nastavnoj smjeni.

Opis zanimanja i obrazovanje

Analizira i planira poslove i radne zadatke u pekarstvu. Rukuje sirovinama, ambalažom, poluproizvodima i gotovim proizvodima u pekarstvu. Provodi tehnološke operacija i procese proizvodnje pekarskih proizvoda te različitih vrsta polupripremljenih i pripremljenih proizvoda u malim pekarama. Vodi radnu dokumentaciju u pekarstvu i nabavlja sirovine potrebne za proces proizvodnje. Prati nove trendove u prehrambenoj industriji i pekarstvu. Razvija nove proizvode samostalno ili u suradnji s drugim stručnjacima. Predlaže mjere za optimizaciju proizvodnog procesa. Kreira nove recepte za pekarske proizvode, novi dizajn (oblik, boja, miris, okus, ambalaža). Izrađuje proizvode prema zahtjevima i narudžbama kupaca, a prema potrebama i pekarske proizvode od različitih vrsta tijesta za izlaganja na sajmovima.

Znanja, vještine i poželjne osobine za obavljanje poslova

Osim teorijskih i praktičnih znanja, koja pekari stječu tijekom školovanja, potrebne vještine i kreativnost razvijaju i usavršavaju kroz godine obuke i rada u pekarama, čime postaju iskusni u korištenju suvremene tehnologije. Razvijaju i sposobnosti za rad u timu te postaju svjesni važnosti timskog rada. Pekarski posao zahtijeva odgovornost, samostalnost pri radu i iznad svega pedantnost i urednost. Trebaju se strogo pridržavati higijenskih uvjeta predviđenih odgovarajućim propisima. Pekari trebaju imati dobro razvijen osjet opipa, mirisa i okusa.

Proces proizvodnje pekarskih proizvoda obavlja se u zatvorenom prostoru u pekari, a uvođenjem tehnologije smrzavanja pekarskih proizvoda, sve češće pekar radi u jutarnjoj smjeni.

Nakon školovanja

Po završetku školovanja učenici se mogu zaposliti u industriji i obrtničkim radionicama. Nakon dvije godine radnog iskustva u zanimanju, moguće je polagati majstorski ispit i otvoriti vlastiti obrt. Zanimanje pekara je često traženo na tržištu rada.

MESAR / MESARICA – JMO

Mogućnost dobivanja **državne stipendije**.

Zainteresirani učenici se na početku školske godine prijavljuju **Ministarstvu gospodarstva, poduzetništva i obrta**. Osnovni uvjet je **prosjek ocjena, minimalno 3,00**.

Nastavni plan i program

Nastavni predmet	Tjedni broj sati		
	1. razred	2. razred	3. razred
Hrvatski jezik	3	3	3
Strani jezik	2	2	2
Povijest	2	0	0
Etika / Vjeronauk	1	1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	1	1
Politika i gospodarstvo	0	2	0
Matematika u struci	2	1	1
Higijena i sanitacija	1	0	0
Osnove prirodnih znanosti	2	0	0
Poznavanje sirovina	2	0	0
Primarna obrada stoke za klanje i tehnologija obrade mesa	0	4	0
Prerada mesa i mesne prerađevine	0	0	4
Kultura komunikacije i usluživanja	0	0	1
Marketing	0	0	1
Izborni dio*	1*	1*	1*
Primijenjena ekologija	*	*	*
Zoonozne bolesti	*	*	*
Osnove prehrane	*	*	*
Mikrobiologija mesa	*	*	*
Ambalaža za pakiranje mesa	*	*	*
Ostali izvori mesa	*	*	*
Osnove kulinarstva	*	*	*
Dodaci i gotove smjese	*	*	*
Računalstvo	*	*	*
Praktična nastava	900	900	800

*Izborni predmeti biraju se između ponuđenih predmeta u prvom, drugom i trećem razredu po 1 sat tjedno.

Uvjeti za upis

Za upis učenika u ovo obrtničko zanimanje potrebno je imati **liječničku svjedodžbu specijalista medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti** učenika za obavljanje zanimanja. Potrebno je sklopiti **ugovor o naukovanju** s licenciranom obrtničkom radionicom. Neki od poslodavaca koji nude naučnička mjesta su:

- **Mesnica Gotić**, tržnica Varaždin; Prerada mesa, Hrašćica
- **Prerada mesa Šanjek**, Optujska ulica, Varaždin
- **Mesnica Kudelić**, Zagrebačka ul., Varaždin; Industrija mesa Kudelić, Bedenica
- **Mesnica Mihalić**; Prerada mesa Mihalić, Nedelišće
- **Mesnica i prerada mesa Novotny**, Toplička 111, Kneginec
- **Mesnica Rogina**, Prešernova ul., Varaždin; Prerada mesa Rogina, Varaždinske Toplice
- **Mesna industrija Vajda**, Čakovec
- **Mesnica Buncek**, Mesopromet, Jalkovečka ulica, Varaždin
- **Trgovački centri KONZUM, PLODINE, ŠPAR, KAUF LAND, KIŠIČEK...**

Opis zanimanja i obrazovanje

Obavlja poslove primarne obrade životinja i proizvodnje mesa u trupovima i polovicama koje nakon hlađenja rasijeca na osnovne dijelove. Pravilno obrađuje, oblikuje i kategorizira dijelove trupa za prodaju ili preradu mesa. Prerađuje meso u široku paletu mesnih prerađevina. Posao mesara uključuje brigu o pripremi životinja za proizvodnju mesa, poslove primarne obrade trupa, rasijecanje trupa, obradu pojedinih dijelova, kategorizaciju i razvrstavanje mesa. Mesar proizvodi svježe meso i proizvode od svježeg mesa, široku paletu kobasica, suhomesnatih proizvoda, slanina i dr. Sudjeluje u poslovima pakiranja mesa i mesnih prerađevina u suvremenu ambalažu. Mesar također kupuje meso, priprema ga za veleprodaju ili maloprodaju, snabdijeva ugostiteljske objekte, savjetuje kupce pri odabiru i načinu kulinarske pripreme mesa. U turističkoj ponudi mesnih delicija tržištu nudi hrvatske autohtone proizvode zaštićene EU oznakom izvornosti, oznakom zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnog specijaliteta. Izuzetno je važno pridržavanje i provođenje higijenskih postupaka, mjera HACCAP sustava, HALAL-a te prepoznaje i sanira nepoželjne promjene na mesu. Mesar popunjava dokumentaciju tijekom skladištenja mesa i mesnih prerađevina, vodi dokumentaciju o proizvodnji, obradi mesa i mesnih prerađevina te izračunava njihovu cijenu u prodaji. U svom radu koristi alate, suvremene strojeve i brine se o njihovu održavanju u skladu s važećim propisima. Veliki dio poslova mesara danas je olakšan automatiziranim procesima u proizvodnji i preradi mesa.

Znanja, vještine i poželjne osobine za obavljanje poslova

Suprotno uvriježenom mišljenju, mesari mogu biti i osobe ženskog spola koje mogu raditi na poslovima u preradi, pakiranju i prodaji mesa. Proizvođači mesa u prodaju plasiraju već obrađeno meso za prodaju pa tjelesna izdržljivost nije presudna osobina za uspješno obavljanje ovog posla. Dobar vid te prepoznavanje boja, mirisa i okusa pomažu pri provjeri kakvoće sirovina i proizvoda. Zbog prirode posla i rukovanja opasnim alatom mesar treba biti emocionalno uravnotežena osoba.

Nakon školovanja

Po završetku školovanja učenici se mogu zaposliti u industriji, obrtničkim radionicama, trgovačkim centrima i mesnicama, ali i u vlastitom OPG-u. Traženi su i u ugostiteljstvu, velikim hotelskim kompleksima i restoranima uspješne turističke ponude na obali, ali i kontinentu. Nakon dvije godine radnog iskustva u zanimanju, moguće je polagati majstorski ispit i otvoriti vlastiti obrt. Zanimanje mesara je često traženo na tržištu rada.

MLJEKAR / MLJEKARICA – JMO program

Mogućnost dobivanja **državne stipendije**.

Zainteresirani učenici se na početku školske godine prijavljuju **Ministarstvu gospodarstva, poduzetništva i obrta**. Osnovni uvjet je **prosjeak ocjena, minimalno 3,00**.

Nastavni plan i program

Nastavni predmet	Tjedni broj sati		
	1. razred	2. razred	3. razred
Hrvatski jezik	3	3	3
Strani jezik	2	2	2
Povijest	2	0	0
Etika / Vjeronauk	1	1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	1	1
Politika i gospodarstvo	0	2	0
Matematika u struci	2	1	1
Higijena i sanitacija	1	0	0
Ekologija i sanitacija	2	0	0
Osnove stočarstva	2	0	0
Proizvodnja mlijeka	1	0	0
Mljekarski strojevi i uređaji	0	2	0
Mljekarska mikrobiologija	0	2	0
Konzumni i fermentativni mljekarski proizvodi	0	0	4
Marketing	0	0	1
Ambalaža za mliječne proizvode	0	0	1
Izborni dio*	1*	1*	1*
Proizvodnja krmnog bilja	1	0	0
Ekologija u stočarstvu	0	1	0
Stoka za proizvodnju mlijeka	1	0	0
Proizvodnja sladoleda i DMP	0	0	1
Kontrola kvalitete mlijeka	0	0	1
Proizvodnja autohtonih sireva	0	1	0
Računalstvo	0	0	1
Praktična nastava	900	900	800
Praktična nastava u školi s vježbama	360	270	160
Računalstvo s vježbama			
Praktična nastava u radnom procesu	540	630	640

*Izborni predmeti biraju se između ponuđenih predmeta u prvom, drugom i trećem razredu po 1 sat tjedno

Uvjeti za upis

Za upis učenika u ovo obrtničko zanimanje potrebno je imati **liječničku svjedodžbu specijalista medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti** učenika za obavljanje zanimanja. Potrebno je sklopiti **ugovor o naukovanju** s licenciranom obrtničkom radionicom.

Neki od poslodavaca koji nude naučnička mjesta su:

- **VINDIJA**, Prehrambena industrija Vindija d.d., Međimurska 6, Varaždin, 042 399 055, e-mail: logistika@vindija.hr
- **Ludbreška mljekara "Antun Bohnec"**, Trg Slobode 1, Ludbreg, tel.: 042 810 438
- **EURO - MILK d.o.o.**, Beloslavec 17G, Bedenica, tel.: 01 2064 190
- **Mljekara Marina**, PG Bistrović d.o.o., Varaždinska 94b, Gornje Vratno, tel.: 042 725 055

Opis zanimanja i obrazovanje

Zanimanje mljekara obuhvaća različite poslove. On preuzima mlijeko, utvrđuje količine i kvalitetu mlijeka, hladi i skladišti sirovo mlijeko, termički ga obrađuje, pakira i iznova skladišti. Bavi se preradom mlijeka te proizvodi homogenizirano, pasterizirano i sterilizirano mlijeko, vrhnje, maslac, fermentirane mliječne proizvode (jogurt, kiselo mlijeko, acidofilno mlijeko, kefir), mlijeko u prahu, sireve, sirutke, kazein i laktozu, mliječne sladolede i druge mliječne proizvode, koje potom pakira i skladišti na odgovarajući način.

U svom radu, mljekar je vođen unaprijed određenom metodologijom i standardima prerade mliječnih proizvoda te nadzire kvalitetu mlijeka i mliječnih proizvoda.

Mljekar uzima i priprema uzorke za fizikalno-kemijske i mikrobiološke analize mlijeka i mliječnih namirnica. Također vodi evidenciju uzoraka i analiza, evidenciju proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda te dokumentacije koja je vezana uz prodaju u trgovinama. Održava higijenu strojeva, opreme i prostora.

Znanja, vještine i poželjne osobine te kontraindikacije za obavljanje poslova

Tijekom školovanja, mljekar se upoznaje s tehnologijom prerade namirnica, prehrambenim potrebama i zahtjevima korisnika, s primjerenošću pojedinih namirnica za ljudski organizam te s ulogom i značenjem mikroorganizama u prehrambenoj industriji. Važno za obavljanje zanimanja mljekara je poznavanje higijensko-tehničkih propisa i zahtjeva, načina prerade, čuvanja, pakiranja, ambalažiranja i skladištenja mlijeka i mliječnih proizvoda.

Upoznaje prehrambene vrijednosti namirnica i važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani.

Mljekari moraju poznavati vrstu, čuvanje i pripremu ambalaže koja se koristi u proizvodnji konzumnog mlijeka. Važna znanja, koja mljekar stječe tijekom školovanja, također su znanja o kvaliteti i higijenskoj bespriječnosti namirnica, jer priprema proizvode za ljudsku prehranu, a higijenski neispravna hrana može biti uzrok različitih oboljenja ili trovanja. Mljekar mora znati služiti se strojevima u mljekarskoj industriji te poznavati njihovo održavanje, kao i funkcioniranje pomoćnih strojeva i uređaja.

Nakon školovanja

Mljekari se zapošljavaju u obrtničkim pogonima i industrijskim objektima za preradu mlijeka i mliječnih proizvoda (mljekarama). Nakon što polože majstorski ispit pred Hrvatskom obrtničkom komorom, mogu otvoriti vlastiti obrt.

POMOĆNI PEKAR / POMOĆNA PEKARICA – TES

Nastavni plan i program

Nastavni predmet	Tjedni broj sati		
	1. razred	2. razred	3. razred
Hrvatski jezik	3	3	3
Etika i kultura	1	1	1
Politika i gospodarstvo	0	1	1
Matematika	3	3	2
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	2	2
Tehnologija zanimanja	3	3	3
Etika / Vjeronauk	1	1	1
Stručna praksa	14	14	21

Uvjeti za upis

Učenici s teškoćama u razvoju imaju **pravo izravnog upisa** kojeg mogu ostvariti pravovremenom prijavom u *Upravni odjel za prosvjetu, kulturu i sport* pri Varaždinskoj županiji, Franjevački trg 7 u Varaždinu. Za ostvarenje prava izravnog upisa učenici obavezno prilažu:

1. rješenje Ureda državne uprave o primjerenom obliku obrazovanja u osnovnoj školi;
2. mišljenje Službe za profesionalno usmjeravanje o sposobnostima i motivaciji učenika za najmanje dva primjerena obrazovna programa;

Svim učenicima je osigurana stručna praksa u školskom pekarskom praktikumu. Sva nastava odvija se u jutarnjoj smjeni.

Za sva pitanja kontaktirajte školsku rehabilitatoricu na broj 099 269 4447 ili pišite na rehabilitator.sssvz@gmail.com.

Kratak opis zanimanja

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. Radi na skladištenju i čuvanju sirovina. Izrađuje tijesta za kruh i peciva, obrađuje tijesta (dijeljenje tijesta ručno i strojno, vaganje, okrugljenje, međudodmaranje i završno oblikovanje komada tijesta za kruh i peciva), radi na pečenju tjestenih komada (priprema tjestenih komada za pečenje, ubacivanje u peć, pečenje i vađenje gotovih proizvoda, hlađenje i obrada).

Nakon školovanja

Nakon školovanja pomoćni pekar se može zaposliti u industriji i obrtništvu vezanim za proizvodnju pekarskih proizvoda. Može otvoriti i vlastiti obrt.