



SSZ

SREDNJA
STRUKOVNA
ŠKOLA
VARAŽDIN



PREHRANA

pekar, pomoćni pekar, mesar

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

www.sss-vz.hr

PEKAR / PEKARICA – JMO program

Mogućnost dobivanja **stipendije**.

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 proizvoda 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 postajuiskusni 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 **stipendije**.

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 Varaždin
- **Trgovački centri KONZUM, PLODINE, SPAR, KAUF LAND, KITRO...**

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 životinjama 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 njihovom održavanju u skladu s važećim propisima. Veliki dio poslova mesara danas je olakšan automatizirani procesima u proizvodnji i preradi mesa.

Znanja, vještine i poželjne osobine za obavljanje poslova

Suprotno uvriježeno 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.

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.