

Konobar se može zaposliti u ugostiteljskim objektima svih vrsta i kategorija, može se dalje usavršavati i napredovati u struci.

### Instalater grijanja i klimatizacije

- postavlja, kontrolira, održava i popravljaju toplinske uređaje, rashladne uređaje i uređaje za klimatizaciju,
- instalira većinom centralno, a katkada i plinsko i električno grijanje, slijedeći nacрте i ostale specifikacije,
- instaliraju i servisiraju centralne sisteme klimatizacije i niz komponenata hlađenja,
- dijagnosticiraju problem i izvode popravke.



### Frizer

Učenici se osposobljavaju za:

- obavljanje poslova pranja, šišanja, njege, estetskog oblikovanja i regeneracije kose,
- privremeno i trajno preoblikovanje kose,
- pravljenje dnevnih, večernjih i revijskih frizura,
- bojanje kose, ...



### Automehaničar

- dijagnosticira kvarove na vozilu,
- ispituje rad pojedinih sklopova motornih vozila i motornog vozila u cjelini,
- ispituje i mjeri ispravnost sklopova i sustava u vozilu,
- rastavlja dijelove motornih vozila i zamjenjuje neispravne dijelove,
- razvija svijest o važnosti redovitog održavanja motornih vozila.



Godišnjak maturanata, Školski list "Reful", sudjelovanje na natjecanjima, sudjelovanje u izvannastavnim i izvanškolskim aktivnostima.

Na stranici škole: [www.sss-makarska.hr](http://www.sss-makarska.hr) možete pronaći:

- Popis udžbenika
- Nastavne planove i programe po zanimanjima
- Popis kontraindikacija za pojedina zanimanja

## Srednja strukovna škola Makarska

PROGRAM	BROJ UČENIKA	NASTAVNI PREDMETI KOJI SE BODUJU ZA UPIS U 7. i 8. RAZREDU
Elektrotehničar	28	hrvatski jezik, 1.strani jezik, matematika, fizika, tehnička kultura i <b>kemija</b>
Turistički-hotelijersko komercijalist	28	hrvatski jezik, 1. strani jezik, matematika, povijest, geografija i <b>likovna kultura</b>
Automehaničar	7	hrvatski jezik, 1. strani jezik i matematika
Instalater grijanja i klimatizacije	7	
Prodavač	28	
Kuhar	14	
Konobar	14	
Frizer	14	
Pomoćni kuhar i slastičar	5	

Zajednički elementi za upis u sve srednjoškolske programe čine prosjeci svih zaključnih ocjena svih nastavnih predmeta na dvije decimale u posljednja četiri razreda osnovnog obrazovanja.

U vremenu **od 13. do 17. srpnja** 2015. godine **od 8.00 do 12.00** sati učenici su dužni donijeti u srednju školu:

- potpisan obrazac o upisu u 1. razred srednje škole (upisnicu) - SVI UČENICI
- liječničku svjedodžbu medicine rada (izdaje je liječnik medicine rada) učenici koji su ostvarili pravo upisa u program: ELEKTROTEHNIČAR, KUHAR, FRIZER, AUTOMEHANIČAR, INSTALATER GRIJANJA I KLIMATIZACIJE
- potvrdu školskog liječnika učenici koji su ostvarili pravo upisa u program: prodavač, konobar i turističko hotelijerski komercijalist
- dokumente kojima su ostvarili dodatna prava za upis (potvrda školske medicine i ostali dokumenti)

### Organizacija nastave

- Stručno-teorijski dio nastave izvodi se u učionicama - kabinetska nastava.
- Praktična nastava obavlja se u praktikumima i specijaliziranim učionicama.
- Jedan dio praktične nastave / stručne prakse učenici realiziraju u objektima izvan škole.

### Što nakon završenog srednjoškolskog programa?

- Zaposliti se!

- Učenici koji završe trogodišnji programa, a žele nastaviti školovanje, mogu se prekvalificirati u neki četverogodišnjih programa.
- Učenici koji završe bilo koji četverogodišnji program mogu polagati ispite državne mature i nastaviti školovanje.

### **Turističko-hotelijski komercijalist - nastavni predmeti - mogućnosti**

- Stručni-teorijski predmeti iz područja ugostiteljstva.
- **Hrvatski jezik, strani jezik i matematika od 1. do 4.razreda - obvezni predmeti na državnoj maturi.**
- Praktična nastava u školskom praktikumu i ugostiteljskim objektima.
- Drugi strani jezik.
- Ostali predmeti – računalstvo, povijest, geografija, psihologija ...
- PROGRAM koji pruža mogućnost zapošljavanja u području ugostiteljstva i turizma ili nastavka školovanja.
- Radi na poslovima banket-menadžera.
- Organizira rad u kuhinji i restoranu.
- Brine o tehnološkom procesu, tehničko-tehnološkoj opremljenosti i inventaru.
- Sastavlja dnevni jelovnik.
- Dogovara i organizira domjenke, bankete, svečane objede unutar i izvan objekta.
- Osmišljava prezentaciju nacionalnih jela i njegovu propagandu.
- Brine o prezentaciji i propagandi restorana, ekonomičnosti rada, estetskom izgledu jela i uređenju prostora.
- Kontrolira rad i financijsko poslovanje kuhinje i restorana.
- Brine o prezentaciji i propagandi restorana, ekonomičnosti rada, estetskom uređenju i izgledu prostora.



### **Elektrotehničar**

- Stručni-teorijski predmeti iz područja elektrotehnike.
- Radioničke vježbe u praktikumu škole.
- **Hrvatski jezik, strani jezik i matematika od 1. do 4.razreda - obvezni predmeti na državnoj maturi.**
- Ostali predmeti – računalstvo, povijest, geografija ...

Mogućnost zapošljavanja na poslovima:

sudjeluje u poslovima proizvodnje i kontrole različitih elektrotehničkih proizvoda; održavanju elektroenergetskih strojeva; konstruiranju, pripremanju i tehničkom praćenju izgradnje električnih mreža; vođenju i nadzoru izvođenja na održavanju električnih



postrojenja itd. Elektrotehničari mogu raditi u komercijalnim poslovima obrade tržišta i veleprodaji električnih proizvoda, opreme i elektro-materijala.

### **Prodavač - o zanimanju**

- nastoji prije svega zainteresirati kupca za proizvode koje prodaje,
- upoznaje kupca s cijenama proizvoda i mogućnostima plaćanja,
- preuzima, pregledava i razvrstava robu,
- u običnim prodavaonicama prodavač kupca poslužuje traženom robom,
- bavi se poslovima prodaje robe na veliko i malo,
- vrši izbor narudžbi i nabavu,
- radi blagajnički obračun.



### **Kuhar**

Jedno od rijetkih deficitarnih zanimanja na ovome području

Već za vrijeme školovanja možete pronaći svoje buduće radno mjesto. Poželjne osobine zainteresiranost, kreativnost, organiziranost, spretnost ...

Poslovi koje obavlja kuhar:

- priprema sve vrste toplih i hladnih jela,
- odabira i priprema namirnice,
- određuje tehnologiju pripremanja,
- priprema jelo za posluživanje ,
- sastavlja jelovnike i u skladu s tim jelovnicima naručuje i preuzima namirnice,
- glavni kuhari usklađuju rad kuharskoga i pomoćnog osoblja te organiziraju cjelokupan rad u kuhinjama,



Kuhari koji u restoranima pripremaju jela po narudžbi moraju znati pripremiti brojna jela, a katkada i vrlo rijetke i komplicirane specijalitete.

Vrlo je važno da ta jela – osim što trebaju biti vrlo ukusna – moraju biti i atraktivno prezentirana i poslužena.

### **Konobar**

Zanimanje koje je traženo na ovom području.

Poželjne osobine: komunikativnost, spretnost, ljubaznost, urednost.

Treba poznavati strane jezike, osnove psihologije i imati solidne osnove opće kulture. Poslovi koje obavlja konobar:

- obavlja pripremne radove prije posluživanja,
- održava sredstva, uređaje i inventar,
- poslužuje sve vrste jela prema sustavima posluživanja koji su uobičajeni kod nas i u svijetu,
- pruža gostu potrebne informacije i pomaže pri odabiru jela i pića,

