

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 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 kemija
Turistički-hotelijersko komercijalist	28	hrvatski jezik, 1. strani jezik, matematika, povijest, geografija i likovna kultura
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-hotelijerski 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,

