



Panonika
REGIONALNI CENTAR KOMPETENTNOSTI

NEFORMALNI PROGRAMI OBRAZOVANJA ODRASLIH

- OPISI PROGRAMA



Neformalni programi obrazovanja odraslih koji se provode u sklopu provedbe projekta Uspostava regionalnog centra kompetentnosti Panonika su:

1. Uzgajivač i sakupljač ljekovitog bilja
2. Vinogradar-vinar
3. Voćar
4. Proizvođač domaćih rakija i likera
5. Sommelier
6. Pčelar
7. Povrćar
8. Uzgajivač goveda
9. Uzgajivač konja
10. Uzgajivač svinja
11. Proizvođač domaćih suhomesnatih proizvoda
12. Mljekar – sirar
13. Pekar domaćih pekarskih proizvoda
14. Uzgajivač i sakupljač gljiva
15. Ekološki poljoprivrednik
16. Voditelj obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva
17. Aranžer cvijeća
18. Dizajner jednostavnih vrtova



1. UZGAJIVAČ I SAKUPLJAČ LJEKOVITOG BILJA (neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za uzgajivača i sakupljača ljekovitog bilja

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za uzgajivača i sakupljača ljekovitog bilja.

CILJ PROGRAMA

Kroz povijest se, tradicionalno, u Republici Hrvatskoj skupljalo i uzgajalo ljekovito i aromatično bilje. Ta djelatnost gotovo se izgubila, ali posljednjih godina zbog promoviranja ekološke održivosti, smanjenja ovisnosti o generičkim lijekovima, zdravog i prirodnog života ponovno se javlja interes za znanjima i vještinama u uzgoju i sakupljanju ljekovitog bilja. Cilj ovog programa je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja u području uzgoja i sakupljanja ljekovitog i aromatičnog bilja. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina kako bi polaznici mogli razlikovati najpoznatije vrste i svojstva ljekovitog bilja, te provesti osnovne radnje i postupke vezane uz sakupljanje i za uzgoj ljekovitog bilja te primijeniti prikladna sredstva za zaštitu bilja. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa zakonskom regulativom vezanom uz sakupljanje samoniklog bilja u prirodi, jer su mnoge vrste ugrožene ili zaštićene vrste bilja te se često nalaze u zaštićenom području.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Razlikovati osnovne vrste i svojstva ljekovitog i aromatičnog bilja,
- Razlikovati ugrožene i zaštićene vrste samoniklog ljekovitog i aromatičnog bilja
- Opisati zakonska ograničenja vezana uz sakupljanje samoniklog bilja
- Koristiti osnovne postupke u sakupljanju i klasifikaciji ljekovitog bilja
- Koristiti osnovne postupke proizvodnje i uzgoja ljekovitog bilja u vrtu
- Opisati osnovne postupke prerade aromatičnog i ljekovitog bilja,;
- Primijeniti osnovne mjere i postupke rada na siguran način

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

Nastavna cjelina

Najčešće vrste i svojstva ljekovitog i aromatičnog bilja

Zakonska regulativa u sakupljanju i uzgoju ljekovitog bilja

Ugrožene i zaštićene vrste samoniklog ljekovitog i aromatičnog bilja

Sakupljanje samoniklog aromatičnog i ljekovitog bilja

Uzgoj aromatičnog i ljekovitog bilja u vrtu

Osnove zaštite na radu



2. VINOGRADAR-VINAR

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za vinogradara-vinara

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za vinogradara-vinara.

CILJ PROGRAMA:

Posljednjih nekoliko godina vinarski sektor, kako u svijetu tako i u Hrvatskoj, prolazi kroz razdoblje stalnog rasta i napredovanja. Sve je veći broj ljudi zainteresiran ne samo za vino kao proizvod nego i za proizvodnju vina iz vlastitog uzgoja, a što traži određena stručna znanja. Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja u području proizvodnje vina i vinogradarstva. Obrazovni program omogućit će stjecanje osnovnih znanja i vještina o svim koracima u procesu proizvodnje bijelog i crnog vina kao što su sadnja, uzgoj, presađivanje, rezidba i gnojidba vinograda, zaštita vinograda i vinove loze, određivanje vremena berbe, berba te sam postupak proizvodnje bijelog i crnog vina.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Primijeniti osnovne postupke sadnje, uzgoja i njege vinove loze,
- Prepoznati i suzbijati osnovne bolesti i štetnike vinove loze i grožđa te primijeniti osnovne mjere zaštite
- Koristiti osnovne postupke u berbi i primarnoj preradi grožđa
- Koristiti osnovne postupke proizvodnje bijelog i crnog vina
- Prepoznati osnovne bolesti i mane vina
- Opisati osnovna senzorna svojstva vina,
- Primijeniti osnovne mjere i postupke rada na siguran način

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|--------------------------------------------|
| Osnove vinogradarstva i vinarstva |
| Sorte, podloge i razmnožavanje vinove loze |
| Uvod u tehnologiju vinogradarstva |
| Uvod u proizvodnju vina |
| Osnove zaštite na radu |

3. VOČAR

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za voćara

TRAJANJE PROGRAMA: 45 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za voćara.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja u području voćarstva. Obrazovni program osposobit će polaznike za obavljanje osnovnih poslova voćara kao što su priprema tla za podizanje voćnjaka, sadnja voćki, obrada i održavanje nasada, gnojidba nasada, zaštita voćki od štetočina i bolesti, berba zrelih plodova, skladištenje i razvrstavanje ubranih plodova. Cilj programa je upoznati polaznike i sa osnovama zaštite na radu, pružanja prve pomoći i rada na siguran način.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Razlikovati morfologiju i fiziologiju pojedinih sorti voća, te fenološki ciklus voća
- Pripremiti zemljište i pravilno zasadi osnovne sorte voća
- Primijeniti osnovne agrotehničke mjere u njezi i održavanju voćnjaka
- Razlikovati, odabrati i koristiti odgovarajuće postupke u uzgoju, berbi i preradi voća
- Koristiti alate i sredstva za poslove voćara/ica
- Prepoznati i suzbijati bolesti voćki
- Pravilno ubiranje, čuvanje i sortiranje zrelih plodova voća
- Primijeniti pravila zaštite na radu i pružanja prve pomoći

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|--------------------------------------------------------|
| Uvod u voćarstvo |
| Priprema terena i sadnja voćnjaka |
| Razmnožavanje sadnica voćaka |
| Tehnologija uzgoja voća |
| Zaštita voćnjaka i primjena sredstava za zaštitu bilja |
| Osnove zaštite na radu |



4. PROIZVOĐAČ DOMAĆIH RAKIJA I LIKERA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za proizvođača domaćih rakija i likera

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za proizvođača domaćih rakija i likera.

CILJ PROGRAMA:

Proizvodnja domaćih alkoholnih pića u Hrvatskoj ima iznimno dugu tradiciju, gotovo jednako dugu kao i uživanje u istima. Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja u pripremi potrebnih sirovina za proizvodnju i proizvodnji domaćih alkoholnih (rakija) i aromatiziranih pića (likera) po tradicionalnim domaćim recepturama uz primjenu suvremenih i sigurnih metoda proizvodnje, zaštite i higijene u radu za vlastite potrebe. Obrazovni program osposobit će polaznike za obavljanje osnovnih zadataka kao što su obrada i priprema voća i drugih biljaka od kojih se proizvodi alkoholno i aromatizirano piće, proizvodnja (destiliranje) alkoholnih pića, aromatiziranje alkoholnih pića, održavanje higijene i sigurnosti tijekom pripreme i proizvodnje, te skladištenje i čuvanje proizvoda. Cilj programa je upoznati polaznike i sa osnovama zaštite na radu, pružanja prve pomoći i rada na siguran način.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

Opisati osnovnu podjelu jakih alkoholnih pića

- Razlikovati vrste jakih alkoholnih pića i sirovine koje se koriste u njihovoj proizvodnji
- Objasniti pripremu sirovina za proizvodnju voćnih rakija
- Objasniti važnost pH vrijednosti u proizvodnji rakija
- Objasniti ulogu kvasaca u voćnoj kaši
- Opisati kako funkcionira složeni kotao za destilaciju
- Objasniti kako funkcionira kolona i deflegmator
- Opisati osnovne korake u proizvodnji likera
- Primijeniti zakonsku regulativu u proizvodnji te provoditi mjere zaštite na radu, zaštite od požara i pružiti prvu pomoć

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

Nastavna cjelina

Uvod u tehnologiju proizvodnje rakija i likera

Tehnologija proizvodnje domaćih rakija

Tehnologija proizvodnje domaćih likera

Zakonski propisi i regulative

Osnove zaštite na radu



5. SOMMELIER

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za sommeliera

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za sommeliera.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna, odnosno, početnu razinu stručnih teorijskih i praktičnih znanja iz područja sommelierstva i enologije za osobne potrebe stručnog usavršavanja polaznika. Tečaj će polaznicima dati znanja i vještine potrebne da mogu samostalno posluživati vina, istražiti glavne vrste i stilove vina te istraživati vina kroz osnovnu organoleptičku analizu: vid, miris i okus, a također će im dati osnovne vještine i znanja za usklađivanje hrane i vina.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Prepoznati najvažnije vinske regije Hrvatske i svijeta
- Ispravno servirati vino i odabrati odgovarajuću čašu za vino
- Ispravno koristiti osnovni sommelierski pribor
- Opisati osnovna organoleptička svojstva vina pri degustaciji vina
- Opisati glavne vrste i stilove vina
- Objasniti osnovne principe usklađivanja hrane i vina
- Objasniti načine čuvanja i skladištenja vina
- Primijeniti pravila rada na siguran način

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|----------------------------------------------------|
| Uvod u enologiju i sommelierstvo |
| Serviranje vina i sommelierski pribor |
| Organoleptička svojstva određivanje kvaliteta vina |
| Sljubljivanje hrane i vina |
| Čuvanje i skladištenje vina |
| Osnove zaštite na radu |

6. PČELAR

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za pčelara

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za pčelara.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna stručna teorijska i praktična znanja iz tehnologije uzgoja i reprodukcije pčela i proizvodnje domaćeg meda kako bi se polaznici mogli baviti pčelarstvom kao hobiem, te proizvoditi med za vlastite potrebe. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina iz anatomije, fiziologije pčela i pčelinje zajednice, te osnovna praktična znanja iz tehnologije pčelarenja i proizvodnje meda kao osnovnog pčelinjeg proizvoda. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa propisima vezanim uz proizvodnju meda i pčelarstvo, te uz ekološku održivost i bioraznolikost.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Razlikovati glavne osobine pčele i pčelinje zajednice
- Razlikovati osnovne tipove košnica, pčelinjaka i pčelarske opreme
- Ispravno odabrati osnovni postupak u uzgoju pčela
- Ispravno primijeniti osnovni postupak prikupljanju i prerade meda
- Primijeniti osnovna pravila proizvodnje, čuvanja, pakiranja meda
- Prepoznati najčešće pčelinje bolesti i štetnike te ispravno primijeniti postupke borbe protiv njih
- Ispravno koristiti prikladnu zaštitnu pčelarsku odjeću i pribor
- Primijeniti pravila rada na siguran način te postupke pružanja prve pomoći.

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

Nastavna cjelina

Osnove bioloških osobina pčela i pčelinje zajednice

Zakonska regulativa u pčelarstvu i proizvodnji pčelinjih proizvoda

Osnovni tipovi košnica, pčelinjaka i osnovna pčelarska oprema

Osnove pčelarenja i proizvodnje meda

Najčešće bolesti i štetnici pčela i pčelinjih zajednica

Osnove zaštite na radu



7. POVRČAR

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za povrčara

TRAJANJE PROGRAMA: 45 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za povrčara.

CILJ PROGRAMA:

Troškovi izdvajanja za svježe povrće predstavljaju sve značajniju stavku u obiteljskim izdacima, te se ljudi često odlučuju na uzgoj povrća u vlastitom vrtu. Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja u području uzgoja povrća. Obrazovni program osposobit će polaznike za obavljanje osnovnih poslova u povrčarstvu kao što su priprema tla i gredica za sadnju povrća u otvorenim ili zatvorenim prostorima (staklenik ili plastenik), njegu i zaštitu povrća od štetočina i bolesti, berbu zrelih plodova, skladištenje i razvrstavanje ubranih plodova. Cilj programa je upoznati polaznike i sa osnovama zaštite na radu, pružanja prve pomoći i rada na siguran način.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Opisati osnovne tipove povrtlarske proizvodnje
- Objasniti ekološke i klimatske uvjete za proizvodnju povrća
- Opisati osnove agrotehnike u uzgoju povrća vezanih uz plodored, obradu tla i gnojdbu
- Nabrojati najčešće kulture specijalnog povrčarstva
- Pravilno ubiranje, čuvanje i sortiranje zrelih plodova voća
- Primijeniti pravila zaštite na radu i pružanja prve pomoći

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|------------------------------------------------------|
| Uvod u povrčarstvo |
| Agrotehničke mjere u povrčarstvu |
| Podizanje povrtnjaka |
| Tehnologija uzgoja povrća |
| Zaštita povrća i primjena sredstava za zaštitu bilja |
| Osnove zaštite na radu |



8. UZGAJIVAČ GOVEDA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za uzgajivača goveda

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za uzgajivača goveda.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna stručna teorijska i praktična znanja iz tehnologije uzgoja goveda na vlastitom domaćinstvu kako bi se polaznici mogli baviti govedarstvom i proizvodnjom kravljeg mlijeka kao hobbijem, te uzgajati goveda za vlastite potrebe. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina iz anatomije, te osnovna praktična znanja iz tehnologije uzgoja goveda. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i s propisima vezanim uz proizvodnju mlijeka i mliječne proizvode za vlastite potrebe, te uz ekološku održivost i bioraznolikost.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Prepoznati i opisati osobitosti, ekonomsku i biološku poziciju govedarske u poljoprivrednoj proizvodnji
- Prepoznati i opisati najvažnije pasmine goveda u Hrvatskoj
- Objasniti anatomske i fiziološke funkcionalne osobitosti goveda kao preživača
- Prepoznati i obrazložiti suvremene tehnologije proizvodnje mlijeka
- Prepoznati i obrazložiti tehnološke, zdravstvene i ekonomske zahtjeve i rizike pri uzgoju goveda
- Organizirati rad i upravljati tehnološkim procesima na obiteljskoj mliječnoj govedarskoj farmi
- Primijeniti pravila rada na siguran način te postupke pružanja prve pomoći

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|----------------------------------|
| Uvod u uzgoj goveda |
| Objekti i oprema za uzgoj goveda |
| Hranidba goveda |
| Poslovi na obiteljskoj farmi |
| Tehnologija proizvodnje mlijeka |
| Osnove zaštite na radu |

9. UZGAJIVAČ KONJA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za uzgajivača konja

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za uzgajivača konja.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna stručna teorijska i praktična znanja iz tehnologije uzgoja i korištenja konja na vlastitom domaćinstvu kako bi se polaznici mogli uzgajati konje za vlastite potrebe. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina iz anatomije, te osnovna praktična znanja iz tehnologije uzgoja i korištenja konja. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa Zakonom o uzgoju domaćih životinja, te uz ekološku održivost i bioraznolikost.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Prepoznati i opisati osobitosti, ekonomsku i biološku poziciju uzgoja konja
- Prepoznati i opisati najvažnije pasmine konja u Hrvatskoj
- Objasniti anatomske i fiziološke funkcionalne osobitosti konja kao preživača
- Prepoznati i obrazložiti tehnološke, zdravstvene i ekonomske zahtjeve i rizike pri uzgoju konja
- Isplanirati i objasniti norme u pogledu smještaja, hranidbe i njege konja
- Organizirati rad i upravljati tehnološkim procesima pri uzgoju konja na obiteljskoj farmi
- Primijeniti pravila rada na siguran način te postupke pružanja prve pomoći.

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|---------------------------------|
| Uvod u uzgoj konja |
| Objekti i oprema za uzgoj konja |
| Hranidba i njega konja |
| Uzgojne metode i tehnike uzgoja |
| Osnove zaštite na radu |



10. UZGAJIVAČ SVINJA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za uzgajivača svinja

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za uzgajivača svinja.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna stručna teorijska i praktična znanja iz tehnologije uzgoja svinja na vlastitom domaćinstvu kako bi se polaznici mogli baviti svinjarstvom i proizvodnjom svinjskog mesa i suhomesnatih proizvoda kao hobiem, te uzgajati svinje za vlastite potrebe. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina iz anatomije, te osnovna praktična znanja iz tehnologije uzgoja svinja. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa propisima vezanim uz proizvodnju mesa za vlastite potrebe, te uz ekološku održivost i bioraznolikost.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Prepoznati i opisati osobitosti, ekonomsku i biološku poziciju uzgoja svinja u poljoprivrednoj proizvodnji
- Prepoznati i opisati najvažnije pasmine svinja u Hrvatskoj
- Objasniti anatomske i fiziološke funkcionalne osobitosti svinja
- Prepoznati i obrazložiti suvremene tehnologije proizvodnje svinjskog mesa
- Prepoznati i obrazložiti tehnološke, zdravstvene i ekonomske zahtjeve i rizike pri uzgoju svinja
- Organizirati rad i upravljati tehnološkim procesima uzgoja svinja na obiteljskoj farmi
- Primijeniti pravila rada na siguran način te postupke pružanja prve pomoći.

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|----------------------------------|
| Uvod u uzgoj svinja |
| Objekti i oprema za uzgoj svinja |
| Hranidba svinja |
| Poslovi na obiteljskoj farmi |
| Tehnologija proizvodnje mesa |
| Osnove zaštite na radu |



11. PROIZVOĐAČ DOMAĆIH SUHOMESNATIH PROIZVODA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za proizvođača domaćih suhomesnatih proizvoda

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za proizvođača domaćih suhomesnatih proizvoda.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja za proizvodnju domaćih suhomesnatih proizvoda. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina iz područja pripreme, obrade i sušenja domaćih suhomesnatih proizvoda od svinjskog mesa po tradicionalnoj slavonskoj recepturi poput pršuta, šunke, slanine, kobasica, čvaraka i svinjske masti. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa zakonskom regulativom vezanom uz minimalne uvjete održavanja higijene i sigurnosti tijekom pripreme i proizvodnje, te skladištenja i čuvanja proizvoda. Cilj programa je upoznati polaznike i sa osnovama zaštite na radu, pružanja prve pomoći i rada na siguran način.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Opisati nutritivne vrijednosti mesa i suhomesnatih proizvoda
- Razlikovati i razvrstati osnovne dijelove svinjskog mesa za obradu
- Razlikovati različite vrste suhomesnatih proizvoda
- Opisati osnovne higijenske standarde tijekom obrade mesa i proizvodnje suhomesnatih proizvoda
- Održavati higijenu pribora i prostora za preradu mesa i proizvodnju suhomesnatih proizvoda
- Koristiti osnovne postupke pripreme mesa za izradu suhomesnatih proizvoda
- Koristiti osnovne postupke tehnologije proizvodnje pršuta, šunke, slanine, kobasica i čvaraka.
- Prepoznati mane mesa i suhomesnatih proizvoda
- Primijeniti osnovne mjere i postupke rada na siguran način

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

Nastavna cjelina

Uvod u proizvodnju domaćih suhomesnatih proizvoda

Tehnologija obrade mesa i proizvodnje domaćih suhomesnatih proizvoda

Higijena

Osnove zaštite na radu



12. MLJEKAR-SIRAR

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za mljekara-sirara

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za mljekara-sirara.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja za proizvodnju domaćeg sira. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina iz područja proizvodnje mlijeka i fermentiranih proizvoda, proizvodnji i njezi sira. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa zakonskom regulativom vezanom uz minimalne uvjete održavanja higijene i sigurnosti tijekom pripreme i proizvodnje, te skladištenja i čuvanja proizvoda. Cilj programa je upoznati polaznike i sa osnovama zaštite na radu, pružanja prve pomoći i rada na siguran način.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Opisati svojstva i sastav mlijeka
- Razlikovati osnovne vrste fermentiranih proizvoda od mlijeka,
- Opisati osnovne higijenske standarde tijekom proizvodnje i obrade mlijeka
- Održavati higijenu pribora i prostora za preradu mlijeka i proizvodnju mliječnih proizvoda
- Koristiti osnovne postupke pripreme mlijeka za izradu sira i drugih mliječnih proizvoda
- Koristiti osnovne postupke tehnologije proizvodnje sira
- Opisati osnovne postupke tehnologije proizvodnje specijalnih vrsta sireva
- Prepoznati mane mlijeka i sira
- Primijeniti osnovne mjere i postupke rada na siguran način

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|------------------------------------------|
| Uvod u mljekarstvo- sirarstvo |
| Tehnologija rada u mljekarstvu-sirarstvu |
| Higijena u mljekarstvu- sirarstvu |
| Osnove zaštite na radu |



13. PEKAR DOMAĆIH PEKARSKIH PROIZVODA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za pekara domaćih pekarskih proizvoda

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za pekara domaćih pekarskih proizvoda.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja za proizvodnju domaćih pekarskih proizvoda. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina potrebnih za izradu tijesta za kruh i peciva, obradu tijesta i tjestenih komada te pečenje i hlađenje tjestenih komada. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa zakonskom regulativom vezanom uz minimalne uvjete održavanja higijene i sigurnosti tijekom pripreme i proizvodnje, te skladištenja i čuvanja proizvoda. Cilj programa je upoznati polaznike i sa osnovama zaštite na radu, pružanja prve pomoći i rada na siguran način.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Razlikovati živežne namirnice i vrste brašna za pripremu tijesta za domaće pekarske proizvode
- Primijeniti odgovarajuće postupke pri izradi i oblikovanju tijesta za kruh i pecivo
- Primijeniti vaganje potrebne količine namirnica prema recepturi
- Objasniti faze dozrijevanja tijesta
- Objasniti načine razvlačenja i oblikovanja tijesta
- Izraditi peciva prema normativima uz korištenje recepata
- Primjenjivati pravila osobne higijene, higijene uređaja i pribora
- Primijeniti osnovne mjere i postupke rada na siguran način

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

Nastavna cjelina

Uvod u pekarstvo

Tehnologija rada u pekarstvu

Higijena

Osnove zaštite na radu



14. UZGAJIVAČ I SAKUPLJAČ GLJIVA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za uzgajivača i sakupljača gljiva

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za uzgajivača i sakupljača gljiva.

CILJ PROGRAMA:

U Republici Hrvatskoj postoji duga tradicija skupljanja i uzgoja gljiva. Posljednjih godina zbog promoviranja ekološke održivosti, zdravog i prirodnog života ponovno se javlja interes za znanjima i vještinama u uzgoju i sakupljanju gljiva. Cilj ovog neformalnog programa obrazovanja odraslih je pružiti polaznicima osnovna teorijska i praktična znanja u području uzgoja i sakupljanja gljiva. Tečaj će omogućiti stjecanje osnovnih znanja i vještina kako bi polaznici mogli razlikovati najpoznatije vrste i svojstva gljiva, izbjeći trovanje gljivama te provesti osnovne radnje i postupke vezane uz sakupljanje i za uzgoj gljiva te primijeniti prikladne uzgojne metode. Osim toga, cilj programa je upoznati polaznike i sa zakonskom regulativom vezanom uz sakupljanje gljiva u prirodi, jer su mnoge vrste ugrožene ili zaštićene te se često nalaze u zaštićenom području.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Razlikovati osnovne vrste i bitne elemente morfologije gljiva,
- Prepoznati zaštićene vrste gljiva
- Opisati zakonska ograničenja vezana uz sakupljanje gljiva
- Koristiti osnovne postupke u uzgoju i klasifikaciji gljiva po vrstama
- Raspoznati najčešće vrste gljiva koje se mogu skupljati
- Raspoznati najčešće otrovne vrste gljiva
- Opisati radnje uzgoja gljiva u plasteniku i podrumu
- Primijeniti osnovne mjere i postupke rada na siguran način

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|---------------------------------------------------|
| Najčešće vrste i svojstva gljiva |
| Zakonska regulativa u sakupljanju i uzgoju gljiva |
| Sakupljanje gljiva |
| Uzgoj gljiva u plasteniku i podrumu |
| Osnove zaštite na radu |

15. EKOLOŠKI POLJOPRIVREDNIK

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za ekološkog poljoprivrednika

TRAJANJE PROGRAMA: 50 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za ekološkog poljoprivrednika.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog programa stručnog usavršavanja je pružiti polaznicima osnovna praktična i teorijska znanja za prelazak na ekološku poljoprivrednu proizvodnju, znanja iz ekološke održivosti, bioraznolikosti i zaštite okoliša, te im dati znanja i vještine potrebne da mogu uz pomoć kontrolnog tijela proizvoditi ekološku hranu na vlastitom imanju, uz ograničenje ulaznih sirovina isključivo na proizvode prirodnog podrijetla, te osnovna znanja za učinkovito korištenje resursa i gnojiva uz istovremeno smanjenje korištenja zaštitnih sredstava i energije. Osim toga, cilj programa je pružiti polaznicima osnovna znanja o ekološkoj regulativi EU-a i nacionalnim pravilima u okviru strogog kontrolnog okvira, kako bi polaznici jasno raspoznavali propise, oznake, pakiranja i oglašavanja koja omogućuju razlikovanje konvencionalnih proizvoda od ekoloških proizvoda;

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Razlikovati, odabrati i koristiti odgovarajuće postupke u podizanju voćnjaka u eko uzgoju.
- Provoditi njegu i rezidbu voćnjaka u ekološkom uzgoju.
- Provoditi postupke zaštite voćnjaka u eko uzgoju
- Prepoznati izvore zagađenja, načine širenja bolesti i provesti mjere njihovog sprečavanja, te pravilnog zbrinjavanja otpadnih tvari u ekološkom uzgoju;
- Provesti proces osnovne obrade tla na proizvodnim površinama za povrće na ekološki način
- Provesti proces sadnje, njege i održavanja povrća na ekološki način
- Isplanirati proces kontinuirane suradnje s kontrolnim tijelom prema Pravilniku o kontrolnom sustavu ekološke poljoprivrede
- Primijeniti osnovna pravila zaštite od požara i pružanja prve pomoći

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|-----------------------------------------------|
| Uvod u ekološku poljoprivredu |
| Priprema tla i sadnja u ekološkoj proizvodnji |
| Planiranje i priprema ekološkog povrtnjaka |
| Praćenje rasta i njega voćaka |
| Ekološki uzgoj povrća |
| Ekološka zaštita u voćarstvu |
| Ekološka zaštita povrća |
| Ekološki faktori proizvodnje ljekovitog bilja |
| Osnove zaštite na radu |

16. VODITELJ OBITELJSKOG POLJOPRIVREDNOG GOSPODARSTVA (neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za voditelja OPG-a

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za voditelja OPG-a.

CILJ PROGRAMA:

Izvešće „Stanje sektora i analiza javnih izdataka za poljoprivredu i ruralni razvoj“, koje pruža analitičku podlogu za definiranje strateških prioriteta u poljoprivredi i ruralnom razvoju u Hrvatskoj i tako doprinijeti u izradi Nacionalne strategije poljoprivrede i ruralnog razvoja te Strateškog plana u okviru zajedničke poljoprivredne politike EU-a (ZPP) za tekuće programsko razdoblje (2021.-2027.) pokazuje da Hrvatska ima golem potencijal pretvaranja svoga poljoprivredno-prehrambenog sektora u modernu djelatnost koja potiče gospodarski rast, stvara radna mjesta i ostvaruje prihod u ruralnim zajednicama. Izvešće također pokazuje da na tržištu rada nedostaju poduzetničke vještine i određena znanja da bi ljudi u ruralnim krajevima Hrvatske sami krenuli u poljoprivrednu proizvodnju putem vlastitih OPG-ova. Cilj ovog programa je dati polaznicima osnovna poduzetnička znanja i motivaciju da mogu osnovati i registrirati vlastiti OPG te izraditi jednostavni poslovni plan. Cilj programa je pružiti polaznicima neka osnovna poduzetnička, komercijalna i komunikacijska znanja kako bi mogli bolje planirati osnivanje vlastitog OPG-a.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Provođenje postupka osnivanja i registracije OPG-a
- Izrada jednostavnog poslovnog plana
- Procjena kapaciteta OPG-a
- Plasman proizvoda na tržište
- Primjena pravila poslovnog bontona u komunikaciji

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

| Nastavna cjelina |
|-------------------------------------------------------------|
| Osnove komunikacije i timskog rada |
| Uvod u agroekonomiku |
| Vođenje proizvodne i tehnološke dokumentacije OPG-a |
| Osiguranje kvalitete u poljoprivrednoj proizvodnji na OPG-u |
| Osnove zaštite na radu |



17. ARANŽER CVIJEĆA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za aranžera cvijeća

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za aranžera cvijeća.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog programa je dati polaznicima osnovna znanja i vještine kako bi samostalno za vlastite potrebe mogli samostalno koristiti aranžerski pribor i alat, te uz pomoć različitih vrsta cvijeća i zelenila kreirati cvjetne aranžmane, dekoracije i ukrase te uređivati prostore za prigodne događaje ili ambijent. Cilj programa je pružiti polaznicima neka osnovna znanja kako bi usvojili nove ideje, mogli učinkovito raspolagati zadanim budžetom te uz pomoć stečenih znanja samostalno izrađivati cvjetne aranžmane i ukrase i oblikovali prostor interijera.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Razlikovati vrste cvijeća i zelenila za aranžiranje;
- Koristiti odgovarajuće postupke u njezi cvijeća;
- Koristiti odgovarajuće materijale, alate i pomagala za cvjećarsko-aranžerske poslove na stručan i siguran način;
- Izraditi cvjetne aranžmane i prigodne dekoracije za različite namjene;
- Sudjelovati pri uređivanju interijera;
- Pravilno kompostirati i zbrinjavati biljne ostatke u vrtu
- Primijeniti pravila zaštite na radu i pružanja prve pomoći

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

Nastavna cjelina

Uvod u aranžiranje cvijećem

Osnovne aranžiranja

Osnove zaštite na radu



18. DIZAJNER JEDNOSTAVNIH VRTOVA

(neformalni program)

NAZIV PROGRAMA: Stručno usavršavanje za dizajnera jednostavnih vrtova

TRAJANJE PROGRAMA: 40 sati (nastava, radionice i praktični rad)

Svakom polazniku nakon uspješno završene završne provjere izdaje se potvrda o pohađanju programa stručnog usavršavanja za dizajnera jednostavnih vrtova.

CILJ PROGRAMA:

Cilj ovog programa je dati polaznicima osnovna znanja i vještine kako bi samostalno za vlastite potrebe mogli oblikovati prostor vrta, terase ili balkona. Cilj programa je pružiti polaznicima neka osnovna znanja kako bi usvojili nove ideje, mogli učinkovito raspolagati zadanim budžetom te uz pomoć stečenih znanja pretvoriti zamišljeni projekt u oblikovani i funkcionalni vrt.

PO ZAVRŠETKU PROGRAMA POLAZNICI ĆE NAUČITI:

- Opisati osnovne pojmove iz dendrologije
- Opisati najpoznatije vrste ukrasnog drveća i grmlja, trajnice, jednogodišnje biljke, cvijeće i travne smjese u kontinentalnoj Hrvatskoj.
- Primijeniti vještinu tehničkog predočavanja dizajna vrta kroz crtež u tlocrtu
- Objasniti osnovne pojmove projektiranja pojedinih prostora vrta te zakonitosti projektiranja elemenata vrta.
- Primijeniti osnovna znanja i vještine u vrtlarskim radovima (sadnja, njega, održavanje)
- Pravilno kompostirati i zbrinjavati biljne ostatke u vrtu
- Opisati osnovna pravila i načela permakulture
- Prepoznati bolesti i štetnike urbanog drveća i grmlja
- Primijeniti pravila zaštite na radu i pružanja prve pomoći

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

Nastavna cjelina

Uvod u dizajn vrtova i pejzažnu arhitekturu

Osnovne dendrologije i cvječarstva

Projektiranje vrtova

Osnove zaštite na radu

