

## ***PROGRAMI OSPOSOBLJAVANJA IZ PODRUČJA POLJOPRIVREDE, PREHRANE I VETERINE***



***Planirajte s nama Vašu poslovnu budućnost !!!***

***Programi osposobljavanja iz područja Poljoprivrede, prehrane i veterine:***

- ***VODITELJ/ICA OPG-A***
- ***MASLINAR/KA***
- ***VOĆAR/ICA***
- ***PROIZVOĐAČ/ICA POVRĆA***
- ***VINAR/ICA – VINOGRADAR/ICA***
- ***UZGAJIVAČ/ICA I PRERAĐIVAČ/ICA LJEKOVITOG I AROMATIČNOG BILJA***
- ***PČELAR/ICA***
- ***UZGAJIVAČ/ICA OVACA***
- ***MLJEKAR/ICA – SIRAR/ICA***
- ***PROIZVOĐAČ/ICA DOMAĆIH PRŠUTA***
- ***PROIZVOĐAČ/ICA ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA***
- ***MESAR/ICA***
- ***UKOVATELJ/ICA POKRETNIM POLJOPRIVREDNIM I ŠUMARSKIM STROJEVIMA***
- ***UKOVATELJ/ICA TRAKTOROM I RADNIM PRIKLJUČCIMA***
- ***UKOVATELJ/ICA MOTORNOM PILOM***
- ***UKOVATELJ/ICA MOTORNOM KOSILICOM***

*Učilište Virtus*



## VODITELJ/ICA OPG-a



Analiziranjem rada poljoprivrednih gospodarstava utvrđeno je da najveći problem kod obiteljskih gospodarstava nije vezan direktno za proizvodnju poljoprivrednih proizvoda, nego za samo poslovanje gospodarstva, odnosno utvrđeno je da poljoprivrednicima nedostaju osnovne poduzetničke i komercijalne vještine te vještine pomoću kojih bi mogli povećati iskoristivost samog gospodarstva.

Ovim programom obuhvaćeni su nastavni sadržaji koji će omogućiti vlasnicima obiteljskih gospodarstava stjecanje osnovnih poduzetničkih, komercijalnih, komunikacijskih te optimizacijskih vještina i znanja.

Sam program se izvodi u trajanju od 157 sati, od čega su 74 sata predviđena za nastavu u obliku vježbi.

Polaznici koji završe program osposobljavanja biti će sposobni:

- osnovati i registrirati svoj OPG u skladu sa zakonskim odredbama
- voditi komercijalno poslovanje OPG-a
- izraditi jednostavan poslovni plan i planirati proizvodnju
- pratiti uspješnost proizvodnih procesa OPG-a
- voditi evidenciju ulaza i izlaza robe
- upravljati rizikom od štetnih događaja u poljoprivredi
- kontrolirati osnovne troškove OPG-a
- plasirati vlastite proizvode na tržištu
- unapređivati proizvodne procese u OPG-u
- služiti se računalom, Internet pretraživačem, elektroničkom poštom i osnovama Worda
- komunicirati s partnerima i zaposlenima prema pravilima poslovnog bontona.

## MASLINAR/KA



Generacijama su težaci na Mediteranu svojim rukama stvarali tekuće zlato koje je tako duboko ukorijenjeno u samu našu povijest. Svojim nutritivnim, ali i ljekovitim svojstvima maslinovo ulje zauzima posebno mjesto u gastronomiji naših krajeva.

Programom stručnog osposobljavanja za poslove maslinara nudimo kvalitetnu izobrazbu potrebnu za kvalitetan uzgoj i proizvodnju maslina, odnosno maslinovog ulja te potrebna znanja u procesu stvaranja maslinika. Također bitna nam je zadaća osposobiti polaznike kako bi se sa svojim proizvodom uspješno plasirali na brzorastuće tržište.

Program traje sveukupno 122 sata, od čega je 60 sati praktične nastave.

## VOĆAR/ICA



Obzirom na umjerenu klimu, veliki broj sunčanih sati i općenito podneblje ovdje u Dalmaciji veliki broj ljudi ima zasađene razne vrste voćki, pretežno u okolici vlastitog kućanstva. Nešto manje raširena je pojava profesionalnog bavljenja voćarstvom u smislu plantaža i zasada voća na velikim površinama.

Ukoliko imate potrebu naučiti mnogo više, iz profesionalnih ili privatnih pobuda, o pravilnim postupcima rada koji prethode konačnom cilju tj. plodovima voćki spremnima za konzumaciju, naš program osposobljavanja bi vas mogao zanimati.

Program poduke obuhvaća područje morfologije voćaka, zatim samog podizanja voćnjaka, zaštite voćaka od bolesti, te njihovu preradu i konzerviranje.

Osposobljavanje traje 122 nastavna sata i od toga je 80 sati praktični dio programa.

## **PROIZVOĐAČ/ICA POVRĆA**



Osnovni cilj programa je potaknuti nezaposlene osobe da na neiskorištenim poljoprivrednim zemljištima započnu samostalno obavljanje poslova i radnih zadataka uzgoja povrtlarskih kultura te njihovu prodaju na tržnicama, prodajnim centrima ili prerađivačkoj industriji čime pridonose razvoju poljoprivrede.

Također, cilj programa je priprema povrtlara za ispunjavanje standarda Europske unije kako bi povećali svoju konkurentnost na tržištu. Cilj je povećanje razine zapošljivosti nezaposlenih osoba te usklađivanje njihovih kvalifikacija s potrebama na lokalnom tržištu rada.

Stručno osposobljavanje za proizvođača/icu povrća provodi se u trajanju od sveukupno 160 sati, od čega 70 sati teorijske nastave.

## **VINAR/ICA – VINOGRADAR/ICA**



U svijetu vinogradarstva poznato je pet zona uzgoja vinove loze, koje se karakteriziraju po broju sunčanih sati i temperaturi, što su glavne pretpostavke kvalitetnog uzgoja. Hrvatska je jedna od rijetkih zemalja koja ima svih pet zona.

Vinogradarstvo uz svoju srodnu granu vinarstvo spada u najveći poljoprivredni potencijal trenutno u Hrvatskoj, a pravilnom edukacijom i vi možete stvoriti vlastite preduvjete za izlazak na jedno od najbrže rastućih tržišta u Europi.

Stručnim programom osposobljavanja prenosimo polaznicima potrebno znanje vezano uz pripremu zemljišta za podizanje vinograda, zatim za uzgoj i obradu vinove loze, prevenciju od raznih bolesti vinove loze, te naposljetku primjenu suvremenih metoda u podrumarstvu.

Program osposobljavanja za poslove vinar - vinogradar se provodi u trajanju od 122 nastavna sata.

## **UZGAJIVAČ/ICA I PRERAĐIVAČ/ICA LJEKOVITOG I AROMATIČNOG BILJA**



Danas postoji veliki broj vrsta bilja. U farmaceutici je oko 50% aktivnih tvari biljnog podrijetla, što uvjetuje sve veću potražnju za prirodnim sirovinama. Sve se više raspoznaje trend povratka prirodnim izvorima u prehrani i liječenju, osobito vezano uz povećanje životnog standarda.

Prema definiciji Svjetske zdravstvene organizacije, ljekovito bilje je vrsta bilja čiji jedan ili više biljnih dijelova sadrže biološki aktivnu tvar koja se može koristiti u terapijske svrhe ili kemijsko-farmaceutske sinteze.

S druge strane prema istom izvoru, aromatično bilje je vrsta bilja koje sadrži jednu ili više aktivnih tvari posebnog mirisa ili okusa, koje se koriste za spravljanje mirisa, kozmetičkih proizvoda, napitaka, aroma za živežne namirnice.

Stručno osposobljavanje za uzgajivača/icu i prerađivača/icu ljekovitog i aromatičnog bilja provodi se u trajanju od sveukupno 170 nastavnih sati, od čega 60 sati teorijske nastave.

## PČELAR/ICA



Hrvatska ima povoljne uvjete i dugu tradiciju u pčelarstvu za proizvodnju meda i drugih pčelinjih proizvoda. Međutim, u Hrvatskoj postoji mali broj profesionalnih pčelara, što karakterizira i ostale tranzicijske zemlje, ali ne i zemlje Europske Unije, gdje je situacija povoljnija.

Obujam proizvodnje meda u RH u kontinuiranom je porastu posljednjih nekoliko godina a izvoz meda je dostigao polovinu ukupne proizvodnje meda, čime su se ostvarili uvjeti za povećanje izvoza. Istovremeno se i uvoz meda u našu zemlju znatno smanjio.

Isto tako, Hrvatska posjeduje velike površine netaknute prirode, gdje pčelari drže svoje košnice, a europsko tržište osobito cijeni biološki čisti med. Zbog svega navedenog, kao i zbog činjenice da Hrvatska postala članicom Europske Unije, poslovi pčelara/ice će biti traženi, a isto tako, svaki pčelar će trebati biti educiran za obavljanje navedenog posla.

Stručno osposobljavanje za pčelara/icu provodi se u trajanju od sveukupno 144 nastavnih sati, od čega 68 sati teorijske nastave.



## **UZGAJIVAČ/ICA OVACA**



Ovce se u Hrvatskoj uzgajaju stoljećima, a genetsko bogatstvo našeg ovčarstva temelji se na postojanju većeg broja izvornih pasmina i populacija ovaca prilagođenih specifičnom podneblju. Ovčarstvo u Hrvatskoj, kao jedna od najstarijih djelatnosti, na nekim područjima i najvažnija, ima ne samo gospodarsku važnost nego i duboke demografske, kulturološke, sociološke, etnološke i tradicijske korijene.

Sve je veća potreba tržišta rada i sve je veći interes za obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima i mogućnosti da osobe koje već rade na ovim poslovima formaliziraju stečena znanja i vještine.

Stručno osposobljavanje za poslove uzgajivača/icu ovaca provodi se u trajanju od sveukupno 130 nastavnih sati, od čega 60 sati teorijske nastave.

## **MLJEKAR/ICA – SIRAR/ICA**



Mlijeko je zapravo jedina kompletna namirnica jer u svom sastavu ima sva potrebna nutritivna svojstva potrebna čovjekovoj prehrani. Preradom mlijeka dobivamo čvrsti produkt, sir. Proizvodnja sira datira daleko u povijest, zanimljivost je da je sirenje otkriveno slučajno, pohranom mlijeka u mijehove načinjene od želudaca životinja u kojima su bili enzimi neophodni za proces samog sirenja.

Program osposobljavanja za poslove mljekara – sirara ima za cilj pripremiti polaznike na samostalnu proizvodnju raznih vrsta sireva, njihovo skladištenje te distribuciju. Jako je bitno stručno popratiti svaku fazu tehnologije rada kako bi sam rezultat proizvodnje, sir bio što kvalitetniji.

Program traje 122 nastavna sata od čega 80 sati čini praktična nastava gdje polaznici primjenjuju stečena teoretska znanja.

## **PROIZVOĐAČ/ICA DOMAĆIH PRŠUTA**



Pršut je, kao što znamo, jedan od naših najvećih gastronomskih brandova. U Hrvatskoj imamo dvije osnovne vrste, a to su istarski i dalmatinski pršut. Zanimljivo je spomenuti da se pri proizvodnji našeg dalmatinskog pršuta koriste neke metode kojima se ne koriste proizvođači pršuta nigdje drugdje u svijetu. Naime naš dalmatinski pršut se dimi i taj proces obrade ga čini posebnim, kao i činjenica da se suši na buri koja na prirodan način izvlači vlagu iz pršuta.

Učilište Virtus je pripremio za vas program osposobljavanja za proizvođača domaćih pršuta. Pohađanjem programa steći ćete sve potrebne vještine, ali i potrebna teoretska znanja kako bi mogli kvalitetno pristupiti proizvodnji pršuta. Znači od pripreme same sirovine pa sve do načina skladištenja gotovog proizvoda.

Program se provodi u trajanju od 122 sata, od čega je predviđeno 80 sati praktične nastave.

## **PROIZVOĐAČ/ICA ALKOHOLNIH I BEZALKOHOLNIH PIĆA**



Proizvodnja pića u vlastitom aranžmanu ukorijenjena je naraštajima u Hrvatskoj. Veći dio proizvodnje uvijek su zauzimala alkoholna pića koja su nastajala u skladu s prirodom i blagodatima raznih vrsta voćki.

Namjera nam je da ovim programom osposobljavanja za proizvođača alkoholnih i bezalkoholnih pića potaknemo proizvodnju raznih vrsta pića, ali i djelovanje na tržištu prodajom autohtonih pića.

Prethodnica proizvodnji je uzgoj raznih vrsta voća i time zapravo počinje ciklus koji završava sa konačnim proizvodom.

Program obuhvaća više cjelina osposobljavanja od kojih su možda najvažnije upoznavanje polaznika sa svim mogućim vrstama sirovina, čitaj, voća od kojih je moguća priprava pića, zatim upoznajemo polaznike sa tehnologijom rada primjerice, kako napraviti i brandirati vlastiti liker ili rakiju i slično. Nakon proizvodnje polaznici stječu znanja kako pakirati i skladištiti proizvode da bi ih mogli prodavati ili koristiti za vlastite potrebe.

Osposobljavanje se izvodi u trajanju od 120 sati od čega je praktična nastava 81 sat.

## MESAR/ICA



Obzirom da postoji velika potražnja za stjecanje zvanja za poslove mesara pripremljen je stručni program osposobljavanja kojim podučavamo polaznike svim potrebnim vještinama uz pomoć kojih će što lakše savladati mesarski zanat.

Program osposobljavanja pruža uvid u tehnologiju rada od samog prihvata stoke do završne obrade mesa. Bitno je i napomenuti da polaznici uče kako pravilno rukovati alatima i strojevima koji su potrebni pri obavljanju ovih poslova. Poseban naglasak pri poduci je na tehnologiji obrade mesa s obzirom da je to ključni segment poslova mesara.

Osposobljavanje traje 350 nastavnih sati, a od toga 235 sati se provodi praktična nastava u tvrtkama iz kojih dolaze polaznici ili u onim tvrtkama s kojima Učilište ima potpisan ugovor o suradnji.

**UKOVATELJ/ICA POKRETNIM POLJOPRIVREDNIM I  
ŠUMARSKIM STROJEVIMA, UKOVATELJ/ICA TRAKTOROM I  
RADNIM PRIKLJUČCIMA, UKOVATELJ/ICA MOTORNOM PILOM,  
UKOVATELJ/ICA MOTORNOM KOSILICOM**



Velika većina poljoprivrednih poslova se oduvijek obavljala ručno, ali ponekad je ipak potrebna pomoć strojeva kako bi se brže i kvalitetnije zadovoljili svi procesi iz tehnologije rada.

Poljoprivrednici se danas često služe manjim i većim strojevima i to je postao standard. Isto tako šumarski radovi također zahtijevaju upotrebu pokretnih strojeva koji olakšavaju proces rada.

Učilište Virtus ovim programima polaznicima omogućava upoznavanje sa strojevima i stručnim savjetima uči polaznike pravilnom načinu rukovanja istima.

Program osposobljavanja za rukovatelja pokretnim poljoprivrednim i šumarskim strojevima provodi se u trajanju od 120 sati od čega je 70 sati praktičnog dijela nastave.

Program osposobljavanja za rukovatelja traktorom i radnim priključcima provodi se u trajanju od 150 sati od čega je 97 sati praktičnog dijela nastave.

Program osposobljavanja za rukovatelja motornom pilom i kosilicom provodi se u trajanju od 120 sati od čega je 85 sati praktičnog dijela nastave.

## **UVJETI ZA UPIS:**

- završena osnovna škola
- navršenih 18 godina
- liječničko uvjerenje o zdravstvenoj sposobnosti za obavljanje navedenih poslova.

*Svi programi verificirani su od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta te se polaznicima po završetku pojedinog programa i položenom završnom ispitu zvanja upisuju u e – radnu knjižicu.*