



Srednje škole Donji Miholjac



KLIKNI I ISTRAŽI

Program je započeo 2015. godine, a od 2017. se provodi u punom opsegu te smo po ovom programu jedinstveni među srednjim školama na našem području. Program se sastoji od predavanja i radionica na satovima razrednika svih programa i zanimanja koje provode stručni nastavnici, ekonomisti.

Financijska pismenost, višegodišnji projekt

PUčenici u prvom razredu dobivaju besplatno udžbenik „Moj novac, moja budućnost“. Učenici se upoznaju s osnovama financija potrebnih u svakodnevnom životu i to od kreditnih kartica, kupovine na internetu, štednje, kredita preko zaštite prava potrošača do upravljanja osobnim, kućnim financijama, a od iduće godine uvodimo prijavu i intervju za posao. Koordinator projekta je Antonio Čmelak, nastavnik ekonomske grupe predmeta



Srednja škola Donji Miholjac



KLIKNI POGLEDAJ VIDEO

inovativni stroj
folijopolagačica
Srednje škole Donji Miholjac
nagrađen je u loku na
međunarodnom sajmu
inovacija INVENTUM 2020.
SREBRNOM MEDALJOM

Mentor inovacije je nastavnik praktične nastave strojarstva Zdravko Ovžetski

SUVREMENA ŠKOLA PO MJERI SVAKOG UČENIKA ŠKOLA PROŠLOSTI, ŠKOLA BUDUĆNOSTI



Školski biološki vrt je svake godine sve bogatiji zdravim i sočnim plodovima koji su rezultat vrijednih ruku učenika i nastavnika poljoprivredne struke. Osim na vrtnim gredicama, jedan dio povrtnje proizvodnje se uzgaja i u dva plastenika.



Ubrani plodovi se u praktikumu čiste, sortiraju i prerađuju u različite ukusne proizvode. Praktikum je opremljen suvremenom opremom financiranom iz projekta Ministarstva poljoprivrede.

Prerada voća i povrća u školskom praktikumu aktiva poljoprivrede i učenika poljoprivrednih zanimanja cvječar, agrotehničar, poljoprivredni gospodarstvenik



**pogon za preradu
voća i povrća**



**Od nekoliko vrsta jabuka proizvodimo ukusan i
kvalitetan jabučni ocat.**



KLIKNI I POGLEDAJ VIDEO

**Višnju, marelicu i šljivu
otkoštavamo i
usitnjavamo u pasirki
koja nam je važan
pomagač u cijeloj
proizvodnoj liniji.**



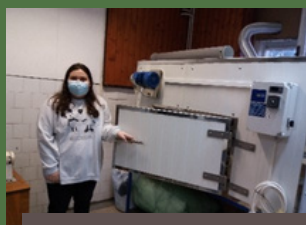
**Usitnjeno voće ukuhavamo u
ukusan pekmez u posebnom
električnom kotlu s
miješalicom.**



**Suhe biljke kao i
zrnate plodove
meljemo u malom
mlinu čekičaru.**



**Od višanja i bobičastog voća
izrađujemo nekoliko vrsta
likera.**



**Ljekovito i začinsko bilje sušimo u
visokofunkcionalnoj sušari te pakiramo u ekološki
prihvatljiva pakiranja.**



Kroz praktični rad i vježbe učenici, osim što stječu vrijedne vještine i oplemenjuju svoja znanja novim spoznajama, ostvaruju zapažene rezultate kroz izradu vrijednih prehrambenih proizvoda koji se mogu naći i na VAŠEMU stolu.



Pratite nas na web stranici škole, Facebooku i Instagramu
te putem interaktivne digitalne knjige



KLIKNI I ISTRAŽI