

## ГРАФИЧКА СРУКА

### Што учи графички уредник-дизајнер?

\*Смислува, споделува и реализира идејно решение во компјутерската технологија за графички производи, наоѓа технички решенија за функционален и атрактивен изглед на истите, го дизајнира внатрешниот и надворешниот изглед на графичките производи со цел тие да бидат попримамливи за купувачите креира применета уметност преку графичкиот дизајн.

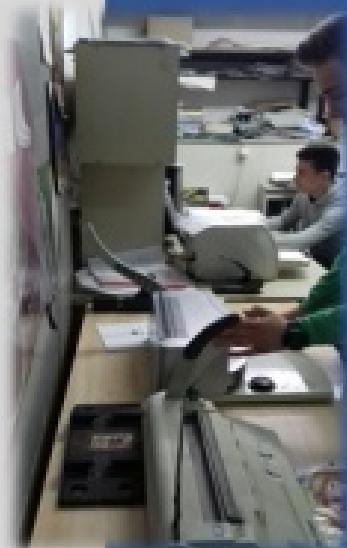
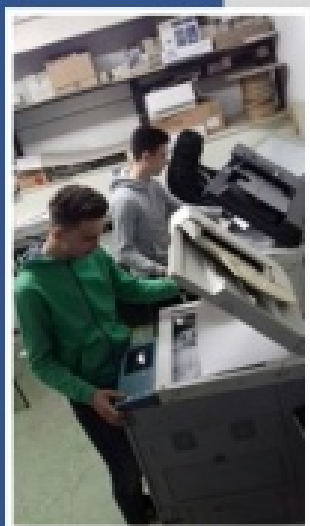
### Што учи доработувач на графички производи?

\*Финализирање и доработка на графичките производи со цел на пазарот да се појават како целина и готов производ, да ги направи примамливи и атрактивни за купувачите и да го задржат вниманието со цел да се има потрошувачка, тука спаѓаат: украсни кеси, книги, проспекти, каталози, календари, папки, секаков рекламен материјал и многу други графички производи.

### Што учи печатарот?

\*Печатење книги, весници, списанија, плакати учебници, амбалажи, украсни кутии, вреќи и кеси, како и многу други графички производи, печати во сите техники за печатење во формати и ролни, во црно-бела и колор техника.

СУГС, „Димитар Влахов“ -  
Скопје



## ХЕМИСКО-ТЕХНОЛОШКА СТРУКА

### Што учи прехранбен техничар?

\*Планира и организира активности во производниот процес, изработува различни прехранбени производи, врши рутински анализи на производи, полни, амбалажира и етикета прехранбени производи. Работи според стандардите за квалитет.

### Што учи месопреработувач?

\*Разликува правила за заштита при работа и заштита на околината, ветеринарно - санитарни прописи на организирање на работата во месарница, постапки од технологија на колене на домашни животни, техники на обработка на месо, складирање, амбалажирање и продажба на месо и месни производи.

### Што учи месарот?

\*Организација на работа во различни производни погони, објаснува правила за пакување, складирање и транспорт на прехранбени производи, методи за анализа и контрола на квалитет на сировините и производите, расекува, обескостува, обработува и категоризира месо, лади, складира и амбалажира месо за преработка.

### Што учи млекопреработувач?

\*Анализира, планира и организира работа согласно стандардите и стандардните процедури, набавува и врши прием на млеко и репроматеријали, врши преработка, произведува пастеризирано и стерилизирано млеко, произведува: киселомлечни производи, сирење и путер, пакува, складира и врши контрола на квалитетот во согласност од стандардите и стандардните процедури.

СУГС „Димитар Влахов“ -  
Скопје



## ЛИЧНИ УСЛУГИ

### Што учи техничар за козметичка нега и убавина?

• Да препознава и одредува статус на кожа; да недостатоци на кожата кои може да ги третира козметичар; да избира и работи со козметички препарати и козметички постапки според потребите на клиентот; да избира и работи со апаратурна козметика за лице и тело; да планира и спроведува визуелна корекција на лицето со шминка; да применува основни масажни движења на лице и тело; да дава стручни совети во нега на лице и тело; да избира и применува козметички постапки во нега на раце и нозе

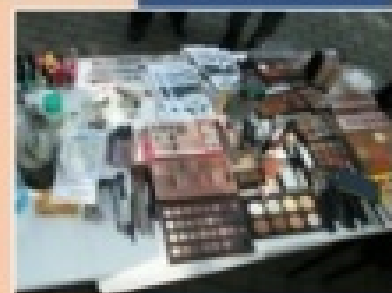
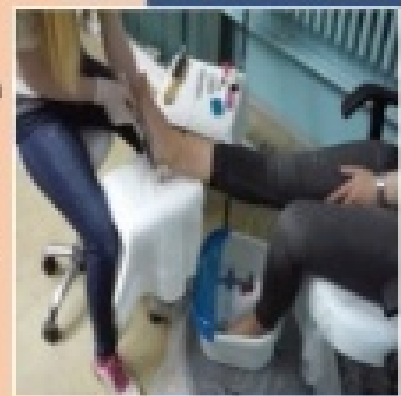
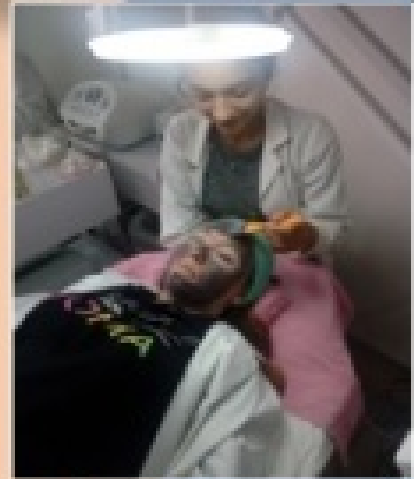
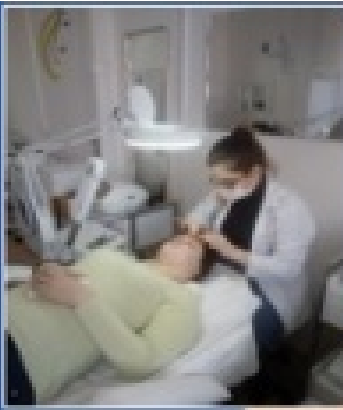
### Што учи фризерот?

Техники за миење на коса и скалп и масажа на скалп; постапка на миење при себореа, праут, вошлнвост, со техника на исправување и бранување; обликување на коса со техника на плетење; обликување на сува коса со преса и фигаро; изработка на секаков вид на фризури; техники на работа при потстрижување, ретчење, видови на потстрижување, градурирано боб, слоевито и рамно потстрижување.

### Што учи естетичар за нега на раце и нозе?

Правилно изведување на депилација на раце и нозе; хигиена на кожа пред и по депилација ; нега на кожа на раце; декорација на нокти со класична техника и надградби; одржување и отстранување на надградбата на ноктите  
Изведување на различни постапки при нега на стапало.

СУГС „Димитар Влахов“ - Скопје







**СУГС „ДИМИТАР ВЛАХОВ”-Скопје**  
 Бул. 3-та Македонска бригада 22, Скопје  
 тел. 02/2464-590  
 e-mail: sugsdimitarvlahov@yahoo.com

## ЗОШТО ДА ГО ОДБЕРЕШ ДИМИТАР ВЛАХОВ?

- Модерни и перспективни струки
- Побарувачка на нашите струки на пазарот на труд
- Брзо вработување по завршување на образованието
- Можност за започнување на свој сопствен бизнис
- Квалитетна училишна и задолжителна приватна пракса
- Бројна соработка со компании и институции од нашата земја
- Со вертикална проодност – можност за напредување од 3 год. во 4 год. образование и продолжување на образованието на бројни факултети
- Хоризонтална проодност – можност за префрлање од еден профил/квалификација во друг со исто годишно траење

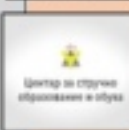
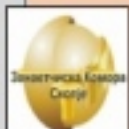
### Развиено соработка на:

#### Локално ниво

- \* Социјални партнери и установи од структурата, преку изведување практична настава на нашите ученици во нивните објекти.
- \* Градско собрание.
- \* Кабинет на градоначалникот.



Град Скопје



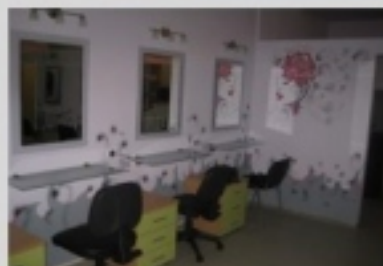
#### Републичко ниво

- Со други училишта во Р.С.М
- \* Стручни институции (ученички домови, интернати и домови за деца без родители каде што престојуваат наши ученици)

#### Меморандуми за соработка

- За практична настава/феријална пракса
- \* ЕВН
- \* Факултет за земјоделски на уки и храна

### Опремени кабинети и простории во кои се изведува наставата



Фризерскио-козметички салон  
во Карпош



Училишен кабинет за практична настава- ФРИЗЕР



Училишен кабинет за практична настава – козметичар



Хемиска лабораторија



Кабинет за прехранбен техничар



Кабинет за графичка струка

Опремени кабинети за теоретска настава



Следете не' на



[www.sugsdimitarvlahov.edu.mk](http://www.sugsdimitarvlahov.edu.mk)

