



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179

Srednja poklicna in strokovna šola

V Šentjurju, 28. junija 2012

Spoštovani ravnatelji in učitelji osnovnih šol!

Šolski center Šentjur, Srednja poklicna in strokovna šola nudi pester izbor praktičnih delavnic za osnovnošolce. Vsebine delavnic bi lahko poimenovali pod skupnim sloganom: **Od vil do vilic v sožitju z naravo.**

Osnovnošolci lahko v okviru delavnic pridobijo veliko praktičnega znanja ter hkrati v sebi odkrijejo svoj poklicni potencial.

Delavnice lahko vključite v naravoslovne, tehnične dneve, strokovne ekskurzije, razredne ure... Večina delavnic se izvaja na naši šoli oziroma v šolskih delavnicah, posestvu, rastlinjaku, sadovnjaku, vinogradu ter gozdu. Delavnice, ki prostorsko niso omejene, lahko izvedemo tudi na vaši šoli.

V nadaljevanju vam predstavljamo vsebine posameznih delavnic. Podrobnejše informacije glede vsebine in izvedbe lahko pridobite pri svetovalni delavki ga. Mihelci Romih (tel. 746 29 00, int. 106, e-naslov: mihelca.romih@guest.arnes.si) ter koordinatorki delavnic ga. Lidiji Bauman (tel. 040 553 987, e-naslov: lidiya.baumann@gmail.com). Katalog delavnic za osnovnošolce je objavljen tudi na šolski spletni strani: <http://www.sc-s.si/>.

Prisrčno vabljeni na pridobivanje praktičnega znanja.

Srednja poklicna in strokovna šola
ravnatelj
mag. Janez Vodopivec



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179

SEZNAM DELAVNIC ZA OSNOVNOŠOLCE

1. ZDRAVA PREHRANA
2. KONZERVIRANJE ŽIVIL
3. PEKA PECIVA
4. OD ŽITA DO PECIVA
5. KRUH
6. POGRINJKI
7. UPORABA SADJA IN ZELENJAVE
8. SADJARSKO VINOGRADNIŠKE VSEBINE
9. OD JABOLKA DO SOKA
10. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI
11. OD ČEBELNJAKA DO MEDENJAKA
12. ZELIŠČA
13. EKOLOGIJA IN BIO ENERGIJA
14. GOZDNA UČNA POT
15. KMETIJSKA TEHNIKA NEKOČ IN DANES
16. VARNO DELO S TRAKTORJEM IN PRIKLJUČKI



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179

VSEBINSKI DEL DELAVNIC

1. ZDRAVA PREHRANA

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: pomen hrane za telo, pogoji za zdravo prehrano, dnevni obrok hrane, obseg in razporeditev obrokov;
- praktični del:
 - o izračun hranilne in energijske vrednosti obroka;
 - o priprava pogrinjka;
 - o priprava zdravega zajtrka/malice.

2. KONZERVIRANJE ŽIVIL

Čas izvajanja: sept., okt., nov.

Število učencev: maks. 30: 3 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: kaj je konzerviranje in načini konzerviranja;
- praktični del:
 - o vlaganje paprike;
 - o izdelovanje ananasove marmelade, korenčkovega soka...;
 - o peka peciva s konzerviranimi izdelki.

3. PEKA PECIVA

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 20: 2 skupini po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: priprava recepture;
- praktični del:
 - o v slaščičarni: mini tortica, izdelki iz medenega in krhkega testa;
 - o v pekarni: slaniki, kvašeni srčki, kvašeni rogljički, krofi, parklji, prašički za srečo;
 - o degustacija sladic in pekovskega peciva.



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179

4. OD ŽITA DO PECIVA

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: vrste žit, delitev žit in zgradba žitnega zrna;
- praktični del:
 - o prepoznavanje žit, štetje zrn;
 - o mletje žit in izdelava lepka;
 - o peka peciva iz žitnih mok;
 - o izdelava obeska iz semen.

5. KRUH

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: postopek izdelave kruha v angleškem jeziku; film o Mr. Beenu;
- praktični del:
 - o peka kruha;
 - o izdelava darilnih vrečk za kruh;
 - o izračun upeke, cene, receptur in pretvarjanje enot.

6. POGRINJKI

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: kaj je pogrinjek, kako je sestavljen in pravila pri pripravi pogrinjka;
- praktični del:
 - o izdelava meni kartice in darilca;
 - o izdelava aranžmaja;
 - o zlaganje servietk in postavitve enostavnega pogrinjka.



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179

7. UPORABA SADJA IN ZELENJAVE

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: prehranski pomen, hranilna vrednost in uporaba, razvrščanje;
- praktični del:
 - o dekoracije iz sadja in zelenjave;
 - o aranžiranje s sadjem in zelenjavo;
 - o priprava zelenjavnega in sadnega krožnika;
 - o priprava sadnega kruha.

8. SADJARSKO VINOGRADNIŠKE VSEBINE

Čas izvajanja: od nov. do mar.

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: razmnoževanje in obrezovanje sadnega drevja in vinske trte, ohranjanje starih sort sadja (bogotinka);
- praktični del:
 - o rez in cepitev sadnega drevja;
 - o rez vinske trte;
 - o laboratorijske vaje (analiza sadnega soka...).

9. OD JABOLKA DO SOKA

Čas izvajanja: sept., okt., nov.

Število učencev: maks. 30: 2 skupini po 15 učencev

Vsebina:

- teoretični del: obiranje, mletje, stiskanje jabolk ter proizvodnja jabolčnega soka;
- praktični del:
 - o obiranje jabolk;
 - o mletje in stiskanje;
 - o degustacija soka;
 - o laboratorijske vaje (določanje zrelosti sadja...).



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179

10. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 20: 2 skupini po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: pomen mleka in mlečnih izdelkov v prehrani, sestava mleka;
- praktični del
 - o kisanje mleka;
 - o priprava skute;
 - o izdelava jogurta;
 - o izdelava surovega masla;
 - o priprava krepčilnega jogurta;
 - o degustacija mlečnih izdelkov.

11. OD ČEBELNJAKA DO MEDENJAKA

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: čebelarstvo, čebela, med, čebelnjak in panjska končnica kot dediščina;
- praktični del:
 - o ogled čebelnjaka, opravljanje čebelarskih del;
 - o prepoznavanje/degustacija različnih vrst medu in čebeljih proizvodov;
 - o peka medenjakov, medenih srčkov;
 - o poslikava panjskih končnic.

12. ZELIŠČA

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: čajanka v angleškem jeziku, trženje zelišč;
- praktični del:
 - o sušenje zelišč in oblikovanje šopkov;
 - o uporaba zelišč pri peki;
 - o priprava zeliščnega napitka;
 - o izdelovanje zeliščne kopeli ter mila.



ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Šolski center Šentjur, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur
Telefon: +386 (0)3 746-29-00, fax: +386 (0)3 746-29-20, TRR: 01100-6030705179

13. EKOLOGIJA IN BIO ENERGIJA

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. : 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: ekosistem in viri energije, predstavitev varčne hiše, delovanje fotocelic in rastlinske čistilne naprave;
- praktični del:
 - o ureditev permakulturne gredice;
 - o sajenje vodoljubnih rastlin;
 - o ogled rastlinske čistilne naprave in rastišča velikonočnice na Ponikvi.

14. GOZDNA UČNA POT

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. : 40: 4 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: varovalni gozd - vloga gozda, zunanji vplivi na gozd in varstvo;
- praktični del:
 - o drevesne in grmovne vrste ob poti, raznolikost v gozdu;
 - o živali v gozdu;
 - o drevesa - naravne vrednote;
 - o vesela doživetja v gozdu.

15. KMETIJSKA TEHNIKA NEKOČ IN DANES

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. : 30: 3 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: zgodovina razvoja traktorjev;
- praktični del: demonstracija delovanja traktorja nekoč in danes.

16. VARNO DELO S TRAKTORJEM IN PRIKLJUČKI

Čas izvajanja: celo šolsko leto

Število učencev: maks. : 30: 3 skupine po 10 učencev

Vsebina:

- teoretični del: varnostni ukrepi pri upravljanju traktorja;
- praktični del: praktični prikaz varnega dela.