



SREDNJA

poklicna in strokovna šola

poklicna in strokovna šola

SREDNJA



POSLANSTVO SREDNJE POKLICNE IN STROKOVNE ŠOLE

Smo šola, ki že 100 let uspešno opravlja zastavljeno poslanstvo prenašanja najnovejšega znanja v regijo in s tem povečujemo konkurenčnosti našega kraja, torej smo šola za življenje in razvoj posameznikov.



V učni kuhinji pripravljamo razne dobrote, s katerimi postrežemo tudi najvišjim gostom.



Poslanstvo srednje poklicne in strokovne šole je, da zagotavlja in izvaja kakovosten vzgojno-izobraževalni proces v vseh njihovih programih, tako pri izobraževanju mladine kot

odraslih. Pri tem zagotavlja odličnost učiteljev in pogojev izobraževanja. Razvijati moramo partnerstvo z ožjo in s širšo skupnostjo, tako da z njima korektno in kakovostno sodelujemo, se odzivamo na spremembe tehnologij in potreb na trgu dela, novosti pa uvajamo v pedagoško in razvojno delo. S tem zvišujemo raven znanja in izobrazbe za gospodarski, kulturni in socialni razvoj regije.

Želimo biti kvalitetna izobraževalna, raziskovalna in razvojna ustanova, ki postavlja v ospredje občutek za naravo, skrb za pridelavo in predelavo zdrave hrane ter skrb za urejenost okolja v sodelovanju z gospodarstvom.



Skupaj smo močnejši in vzpodbuda drug drugemu.

Spodbujamo podjetnost in inovativnost dijakov, ter skrbimo za osebni razvoj in prijazno delovno okolje zaposlenih. Sooblikovati želimo mladega človeka s širokim znanjem, temeljnimi vzgojnimi vrednotami, globalnim pogledom na svet, pa vendar s kančkom zavedanja svojih korenin.

PREDNOSTI SREDNJE POKLICNE IN STROKOVNE ŠOLE

V prihodnosti želimo ohranjati in razvijati tiste dejavnosti oziroma načine delovanja ter sodelovanja, ki so se doslej izkazali kot uspešni, sprejemali, ohranjali in razvijali pa bomo tudi nove, če nas bodo vodili k zastavljenim ciljem. Ti cilji so:

- ♥ dobri medsebojni odnosi (zaupanje) med dijaki – učitelji – starši;
- ♥ stalni razvoj programov in spodbujamo izobraževanje zaposlenih;
- ♥ stik dijakov z naravo (vzpodbudno naravno okolje);
- ♥ moderni učni pripomočki, ki pomagajo pri učenju;
- ♥ dobro opremljene delavnice za uporabljanje pridobljenega znanja v resničnem življenju;
- ♥ mednarodna izmenjava, dejavnosti v okviru projektov, interesne dejavnosti;
- ♥ sodelovanje in povezovanje z okoljem;
- ♥ sodelovanje z gostujočimi strokovnimi delavci;
- ♥ spodbujamo zavest o enakopravnosti, brez medvrstniškega nasilja;
- ♥ lepo urejena šola, zato se dijaki počutijo dobro;
- ♥ zagotovljena varnost na šoli;
- ♥ topla šolska malica;
- ♥ prijaznost učiteljev in njihova pripravljenost za dodatno delo;
- ♥ raziskovalna dejavnost na področju kmetijstva, živilstva in naravovarstva;
- ♥ dejavnost dijaških domov ter
- ♥ dopolnilne in dodatne dejavnosti povezane z izobraževanjem in kmetijsko pridelavo, ter predelavo.



*Doma so rekli: »Fant, pojdi na kmetijsko šolo.«
In zdaj smo tu – na Šolskem centru Šentjur.*

Dijakom šole želimo zagotoviti takšen nivo znanja in poslovnih veščin, ki jim dajejo prednost pri vključevanju na trg dela in hkrati dobro osnovo za nadaljevanje izobraževanja. Zaupamo v sposobnosti dijakov. Verjamemo, da bomo skupaj zmogli uresničiti cilje.



AKTIV KMETIJCEV

Poslanstvo kmetijske šole v Šentjurju je od pričetka izobraževanja leta 1910 do danes vzgajati in izobraževati mlade kmetovalce in bodoče strokovnjake na področju kmetijstva.

Ob ustanovitvi je bila šola namenjena izobraževanju mladih prevzemnikov kmetij, ohranjanju slovenskega jezika in kulture na območjih, ki jih je šola pokrivala.

Z leti so nastajale spremembe in potrebe po novih znanjih tudi za kmečka dekleta in žene, predvsem na področju gospodinjstva z namenom sodelovanja pri razvoju kmetijstva, ohranjanju običajev, predvsem pa pri dobri in kvalitetni uporabi pridelkov in proizvodov na kmetiji.



Praktični pouk poljedelstva.

Z vsesplošnim gospodarskim razvojem in spremembami v šolstvu je šola ponudila možnosti za srednje poklicno in strokovno izobraževanje na različnih biotehničnih področjih (živinoreja, poljedelstvo, sadjarstvo, vinogradništvo in vinarstvo, kmetijski stroji ...). V težnji slediti potrebam stroke smo teorijo in prakso povezali. Učitelji strokovnih predmetov se povezujemo v aktiv kmetijcev z namenom izmenjave izkušenj, znanj in uspešnega dela.



Dijaki so pri praktičnem pouku sadjarstva sadili jablane.



V vinski kleti nastaja Šolska kapljica.

Sodelujemo z drugimi kmetijskimi ustanovami in strokovnimi službami. Tako lahko uspešno posredujemo znanje našim dijakom in se praktično preizkusimo na posestvu šole, ki se v zadnjih letih povečuje in posodablja, spreminja v učno-vzgojni center za dijake in študente ŠČŠ ter drugih zainteresiranih institucij in posameznikov.



Kmetijsko mehanizacijo popravljajo in vzdržujejo dijaki.

Člani aktiva redno sodelujemo pri prenovi programov na področju kmetijstva in predelave hrane, varovanju okolja in narave, uporabi ustrezne mehanizacije in opreme, na strokovnih posvetih in kongresih (vinogradništvo in vinarstvo, sadjarstvo, živinoreja, poljedelstvo ...).

Vsako leto organiziramo strokovne ekskurzije za dijake po Sloveniji in v tujini.

Na lokalni ravni sodelujemo s Kmetijsko svetovalno službo in društvom vinogradnikov pri organizaciji ocenjevanja vin s področja Šentjurja in okolice ter vsakoletnim izobraževanjem vinogradnikov (rez trte, zelena dela v vinogradu, priprava trgatve in dela v kleti ...).

Sodelujemo pri promociji šole, razstavah, sejnih in različnih projektih (Eko šola, zdrava šola, priprava strokovne literature ...).



V sodelovanju z VTV smo pripravljali kmetijske nasvete.

Člani aktiva kmetijcev sodelujemo tudi pri dodatnih dejavnostih šole (testiranje strojev za varstvo rastlin, setev travinj, izvajanje tečajev za varno delo s traktorji in traktorskimi priključki, izobraževanju iz varstva rastlin za izvajalce ukrepov, pridobitvi znanj iz nacionalnih poklicnih kvalifikacij in drugih oblikah tečajev na strokovnem in organizacijskem področju.

Vodja aktiva
Bojan Fajs



AKTIV ŽIVILCEV

Aktiv živilcev je zelo aktiven, saj ob izvajanju pouka izvajamo tudi peko peciva in pekovskih izdelkov za pogostitve tako v šoli, kot izven nje in se lahko na temelju raznih anket pohvalimo z izjemno prepoznavnostjo po kvaliteti s strani naših potrošnikov.



Z dijaki živilskih programov pripravljamo pogostitve.

Organiziramo in izvajamo strokovne ekskurzije za dijake živilskih oddelkov.



Obiskali smo sejem v Nemčiji.

Ogledali smo si sejem slaščičarstva in pekarstva v Riminiju, mednarodno razstavo sladoleda v Italiji, obiskali svetovni sejem na področju pekarstva, slaščičarstva in gastronomije v Münchnu.

Sodelujemo pri opremljanju učnih prostorov za izvajanje praktičnega pouka, učne kuhinje, živilske delavnice, laboratorijev za kemijo, mikrobiologijo, sensoriko, diagnostiko živil, tehnološke operacije.



Peki na tekmovanju.

Izvajamo delavnice za osnovnošolce, aktivno sodelujemo na sejnih, razstavah in javnih prireditvah, sodelujemo pri promociji šole in delamo v različnih projektih, kot so Zdrava šola, Eko šola, organiziramo strokovna predavanja za dijake, povezujemo učne vsebine med teorijo in prakso, sodelujemo v študijskih skupinah slaščičarjev, pekov in živilskih tehnikov s preostalimi šolami.

Učitelji se aktivno udeležujemo strokovnih izobraževanj v obliki seminarjev, strokovnih posvetov, strokovnih ekskurzij.

Organiziramo pomoč, sodelovanje in

usmerjanje dijakov kot mentorstvo pri zaključnih izpiti, projektnih nalogah za poklicno maturo. Učitelji se izobražujemo v okviru HACCAP sistema in ter si izmenjujemo strokovna mnenja ter strokovno literaturo.

Usklajujemo vsebine in kriterije ocenjevanja po katalogih znanj, spremljamo doseganje minimalnih standardov in napredovanje dijakov ter usklajujemo potek praktičnega in teoretičnega pouka.

Ukvarjamo se s sklepanjem pogodb z delodajalci za izvajanje praktičnega pouka. Dijaki iz programa slaščičar in pek pod vodstvom mentorstva učiteljev praktičnega pouka aktivno sodelujejo na strokovnih tekmovanjih v okviru GTZ Slovenije.

S svojimi izdelki se predstavljajo na razstavah in različnih drugih prireditvah. Na tekmovanju slaščičarjev srednjih šol Slovenije so naši

slaščičarji oktobra 2005 v Portorožu prejeli srebrno medaljo.

Vajenka tretjega letnika programa slaščičar-konditor Mateja Gaber se je poleg še dveh vajencev iz Srednje šole za gostinstvo in turizem iz Ljubljane udeležila prvega srečanja vajencev iz cele Evrope v Parizu. Udeležbo na srečanju jim je omogočila Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije.

Naši dijaki opravijo zaključni izpit iz praktičnega področja z odličnim uspehom. Ena izmed njih je bila tudi dijakinja Vesna Ograjenšek. Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije jo je nagradila s posebnim priznanjem za najboljše vajence v Sloveniji.

Vodja aktiva
Elizabeta Paska



Mateja Gaber



Iz Portoroža so naši slaščičarji prinesli srebrno medaljo.



Vesna Ograjenšek

AKTIV GOSPODINJ

Že od nekdanj velja, da gospodinja podpira tri vogale pri hiši. Ne glede na ves napredek in razne nove tehnologije je še vedno tisti nepogrešljivi motor družine, ki skrbi za dobro počutje v družini. Gospodinja naj bi bila čimbolj podkovaná z raznimi veščinami in znanji, zato je prav, da so gospodinjke ustrezno strokovno usposobljene.



Gospodinjke dajejo velik poudarek etnološkim značilnostim.

Tako so razmišljali že davnega leta 1932, ko so na tedanji Kmetijski šoli v Šentjurju vpeljali v izobraževalni proces gospodinjski program, ki je takrat trajal eno leto. Mlada kmečka dekleta so se naučila kuhanja, šivanja in raznih

zunanjih kmečkih del. Kasneje se je ta program preoblikoval v dvoletnega. Z razmahom srednjega poklicnega izobraževanja je leta 1990 ugledal luč sveta triletni program kmetovalka–gospodinja. Povečalo se je število ur teoretičnega pouka, pa tudi praktični pouk je pridobil na širini.

Oba programa, kmečka gospodinja in kmetovalka–gospodinja sta v letih izvajanja doživela kar nekaj prenov, pri čemer smo sodelovale tudi članice aktiva gospodinj naše šole. Spremembe so nastajale pri naboru in vsebinah strokovnih predmetov. Vseskozi pa je bil poudarek na gospodinjsstvu, v zadnjem času tudi na tekstilijah in urejanju doma ter rastlinski in živalski proizvodnji.



Pri vrtnarski praksi so dijakinje in dijaki gospodinjskega programa skrbeli za gredice v okolici šole.

Dijaki so z veseljem obiskovali praktični pouk. Velik poudarek je bil na kuhanju, saj so v učni kuhinji ustvarjali pravcate pojedine za različne namene. Tako so radi pogostili različne, tudi pomembne goste, z ministri na čelu. Poleg kuhanja so se naučili pripravljeno tudi

primerno postreči. Naše gospodinje so bile dobro poznane Šentjurčanom in okoličanom, saj so pripravljale pogostitve in stregle na različnih prireditvah. Ne le pridne, tudi lepe so bile, saj smo jih odeli v posebne noše, v katerih so se še bolj elegantno pomešale med goste. Velik poudarek je bil tudi na ročnih delih, saj smo dekleta in fante naučili vezenja, kvačkanja, pletenja, šivanja, izdelovanja raznih voščilnic in priložnostnih okrasnih predmetov. Posebej ponosni smo na vse vezenine, ki so se rojevale v šoli, nastajale in dokončale pa doma ob toplih pečeh v hladnih zimskih večerih pod spretnimi prsti naših dijakinj in dijakov. Tako se je del naše slovenske kulturne dediščine naselil v marsikateri dom.



Splošna gospodinjska praksa je potekala v pralnici in likalnici.

Pri splošni gospodinjski praksi je bil poudarek na pranju, likanju in čiščenju. Mladi so se srečali z različnimi materiali, pripomočki, stroji, pralnimi in čistilnimi sredstvi ter usvojili različne tehnike dela. Ne samo, da so gospodinje večje hišnih opravil, odlično se znajdejo tudi na vrtu. Na šolski vrtnariji so se naučile vzgajati in pridelovati zelenjavo, dišavnice in okrasne rastline. Prav tako se dobro znajdejo na njivi, v sadovnjaku,

vinogradu ... Vseskozi smo jih navajali na smotrno rabo različnih materialov, energetskih virov, racionalno porabo razpoložljivega časa in ne nazadnje tudi na kar se da zdrav način dela in življenja. Pa še na eno stvar ne smemo pozabiti – dijakinje in dijaki tega programa so bili marljivi in mirni, sicer mladostno razposajeni, a glede vedenja vzor vsem ostalim. Vse lepo in prav, le da je vse to napisano v pretekliku. Na žalost hitrejši in bolj sodoben tempo življenja s sabo odnaša tudi dobro zastavljene projekte, ki se zdijo marsikomu v tem »norem svetu« odveč. Tako je tudi z našima gospodinjskima programoma, ki sta se znašla na smetišču izobraževalnih programov, saj je upad interesa mladih in njihovih staršev doprinesel k zaprtju te stroke v celotni Sloveniji. Ampak to ni bil samo eden izmed programov, to je bila šola za življenje. In marsikdo izmed naših dijakov se je tu našel ter se izoblikoval v pravo osebnost.



V učni kuhinji so nastale mnoge dobrote.

Prav gotovo se bodo še pojavile težnje, da bi se poučevanje navedenih veščin spet vrnilo v šolske klopi, a dokler miselnost tega ne podpira, dokler imamo preveč slabih vzorcev, bo težko kaj spremeniti. Vemo pa, da tam, kjer

se za bohotnimi rožami na oknih razprostirajo vezene zavese, so na mizi, na ročno vezanem prtu z narodnim motivom pristne slovenske jedi s potico na čelu, za zidovi tega doma

razdaja vso svojo toplino gospodinja, ki si je pridobila znanja v naši šoli.

Vodja aktiva
Darinka Tepeš



AKTIV TUJIH JEZIKOV

Profesorice tujih jezikov se trudimo, da bi bili rezultati poučevanja čim boljši, znanje, ki ga dijaki tekom šolskega leta pridobijo, pa čim kompleksnejše in uporabno v stroki.

Da bi zagotovile dobre rezultate, smo tudi v šolskem letu 2009/10 že v začetku septembra poenotile kriterije ter minimalne standarde znanja. Aktiv si je med drugim zadal tudi naslednje aktivnosti: udeležba na strokovnih seminarjih za tuje jezike ter razgovori o teh seminarjih, udeležba na sestankih študijske skupine za tuje jezike in razgovori o novostih, usklajena uporaba učbenikov, učil, pripomočkov ter strokovne literature za tuje jezike ...

Novost v tem šolskem letu je bilo sodelovanje v mednarodnem projektu ACES, v okviru katerega smo kot šola koordinatorica skupaj s šolama partnerkama iz Češke in Srbije delovali v skrbi za varovanje okolja in kulturne dediščine. Zanimanje za sodelovanje v projektu je bilo s strani dijakov izredno, saj si je marsikdo želel spoznati Češko oz. Srbijo, neverjeten pa je bil odziv dijakov pri sami pripravi oz. organizaciji sprejema čeških in srbskih dijakov v mesecu marcu pri nas.

Neprecenljive so bile izkušnje pri pridobivanju znanja tujih jezikov, krasno vpletene v pridobivanje izkušenj in novih idej na področju varovanja okolja in kulturne dediščine.

Drugi projekt, v katerem naša šola sodeluje že peto šolsko leto, se imenuje Leonardo da Vinci. Tudi s pomočjo tega projekta je 8 dijakov in dijakinj uspešno promoviralo Šolski center Šentjur in seveda posledično tudi našo deželo, saj so naši dijaki na Portugalskem v Lizboni preživeli dva tedna, kjer so prisostvovali pouku in se tudi praktično izobraževali. Dijaki so ogromno pridobili na strokovnem in tudi na jezikovnem področju, za kar gre zahvala predvsem koordinatorki projekta Zali Lakner, ki je v to vložila veliko truda in časa.

Učiteljice smo se pri pouku tujih jezikov posluževale tudi revij v nemškem in angleškem jeziku, pridobile pa smo nekaj novih vadnic angleškega jezika, ki nam služijo predvsem pri pripravah na poklicno maturo. Redna evalvacija učnih uspehov nedvomno prispeva k boljšim učnim rezultatom.

Vodja aktiva
Zala Lakner

AKTIV MATEMATIKOV, FIZIKOV IN RAČUNALNIČARJEV

Aktiv matematikov, fizikov in računalničarjev je eden izmed aktivov, ki delujejo v okviru Šolskega centra Šentjur. Člani aktiva se pogosto sestajamo. Tako usklajujemo pedagoško delo. Skupaj določimo ocenjevalne kriterije. Dijaki so s pomočjo mentorjev izdelali geometrijska telesa, ki služijo kot eksponati v učilnicah. Profesorji se redno udeležujemo izobraževanj. Tako spremljamo novosti na področju izobraževanja, ki so pomembne za sodoben pouk.



Ponosni smo na dve sodobno opremljeni računalniški učilnici.

Šola sodeluje na matematičnem tekmovanju KENGURU. Dijaki naše šole pogosto dosegajo vidne rezultate na državnem nivoju. Matematika je eden izmed izbirnih predmetov na poklicni maturi. Zanimivost naše šole je, da velika večina dijakov že več let zaporedoma opravlja poklicno maturo pri matematiki.

Za Šolski center Šentjur je značilen zelo hiter razvoj na področju računalništva. Pri tem razvoju vseskozi sodelujemo profesorji, ki poučujemo računalništvo.

V letu 2001 smo na šoli dokončali ožičenje. Šola je pridobila administrativno in pedagoško omrežje. Pričela se je intenzivnejša nabava računalniške opreme. Šola je sodelovala na vseh razpisih za nakup opreme. Posodobili smo računalniško učilnico ter poskrbeli za nakup novih računalnikov. Učilnice so opremljene z osebni računalniki in projektorji. Ta strojna oprema omogoča sodoben pouk. Poleg osebnih računalnikov in projektorja so nujno potrebni še digitalni fotoaparati, digitalne kamere, optični čitalci (scenerji), tiskalniki, grafična računala. Naša največja pridobitev pa so interaktivne table, ki so nameščene v dveh učilnicah. V tem času smo uspeli vzpostaviti ADSL in VDSL povezavo. Naš cilj je povečati hitrost prenosa podatkov s pomočjo optične povezave.

Dogodki in dogajanje na šoli so razvidni na prenovljeni spletni strani. Za to stran je bila registrirana nova domena www.sc-s.si.

Pri pouku informatike že od leta 2007 uporabljamo spletno učilnico. S pomočjo programa Moodle učenci rešujejo naloge in jih oddajajo v učilnico. V tej učilnici se nahajajo gradiva, ki jih dijaki uporabljajo pri pouku.

Vodja aktiva
Roman Štraus

AKTIV DRUŽBOSLOVK

Ugotovitev modreca, da »če nočemo biti samo gruča naključnih sopotnikov, temveč družbena skupnost, narod, potem moramo gojiti skupni zgodovinski spomin«, nam prihaja naproti ravno te dni, ko obeležujemo 100 let obstoja naše šole.



V okviru projektne dneva, posvečenega 100-letnici šole so se dijaki trudili najlepše narisati šolo.

Zgodovina piše zgodbe. In ena izmed zanimivih zgodb je tudi ta, da je bila med prvimi tečajnicami – gospodinjami tudi moja stara mama in da po toliko letih poučujem na tej šoli tudi jaz.

Aktiv družboslovk sestavljamo profesorice, ki poučujemo sociologijo, geografijo, psihologijo, družboslovje, zgodovino in umetnost. Družboslovno-humanistični predmeti, ki dijakom poleg temeljne strokovne izobrazbe nudijo še »dodano vrednost«, vse tisto, česar je v današnji družbi premalo. Te vrednote so patriotizem, strpnost, etičnost, čut za estetsko. Vse to združujemo v skrbi za lep materni jezik in s spoštovanjem do številnih narečij, ki jih slišimo tudi v šoli.



Šentjurju v ponos je železničarski muzej.

Dijaki največ znanja in izkušenj pridobijo na terenu. V sklopu pouka in v okviru interesnih dejavnosti si vsako leto ogledajo krajevne in regijske kulturnozgodovinske in naravne znamenitosti, spoznajo pomembne Slovenke in Slovence, posebej tiste, ki so delovali v naši širši okolici, sodelujejo na prireditvah, proslavah in s svojimi glasbenimi in slikarskimi talenti popestrijo marsikatero prireditev.

V imenu profesorice aktiva družboslovk in aktiva slavistk ter z željo, da bi se na naši častitljivi šoli »rojevale« še številne generacije dobrih, delovnih in poštenih Slovencev

vodja aktiva
Petra Jovan

SVETOVALNO DELO

Temelj za delo svetovalnega dela v srednjih šolah so Programske smernice svetovalne službe v gimnazijah, nižjih in srednjih poklicnih šolah ter strokovnih šolah in v dijaških domovih.

Le te v drugem posebnem delu opredeljujejo, da svetovalno delo temelji na:

- ♥ posebni skrbi pri sprejemu, spremljanju in svetovanju novincem, ponavljalcem, preusmerjenim, integriranim dijakom ter pri prehajanju dijakov na naslednjo stopnjo izobraževanja in pri poklicni orientaciji;
- ♥ upoštevanju splošnih značilnosti in posebnosti v telesnem, osebnem (spoznavnem in čustvenem) in socialnem razvoju dijakov;
- ♥ ugotavljanju in upoštevanju značilnosti ožjega in širšega socialnega okolja, iz katerega prihajajo dijaki;
- ♥ upoštevanju splošnih značilnosti šole kot ustanove in njenih posebnosti (velikost, programi, kadrovski in materialni pogoji);
- ♥ ugotavljanju značilnosti in možnosti za izboljšanje vsakdanjega življenja in dela v šoli.

Prav tako so v Programskih smernicah opredeljena tudi osnovna področja dela, ki so:

- ♥ načrtovanje, spremljanje in evalvacija;
- ♥ razvojno-analitične naloge;
- ♥ svetovalno delo z vajenci in dijaki;
- ♥ svetovalno delo z učitelji;
- ♥ svetovalno delo s starši;
- ♥ strokovno izpopolnjevanje;
- ♥ druge naloge.

Tudi na Šolskem centru Šentjur se trudimo, da čimbolj sledimo programskim smernicam in vzpostavljamo svetovalni odnos, preko katerega si prizadevamo vzpostaviti, razvijati in vzdrževati ustvarjalno soočanje in sodelovanje vseh udeležencev v projektu pomoči in sodelovanja. Prizadevamo si vzdrževati odprte možnosti za stalno vzpostavljanje in razvijanje mreže pomoči ter sodelovanja svetovalne službe z vsemi udeleženci.



*Dijakom nudimo različne možnosti družabnosti
– pustni torek, februarja 2008.*

Trudimo se, da je v šoli optimalni razvoj dijakov ne glede na spol, socialno in kulturno poreklo, veroizpoved, narodno pripadnost ter telesno in duševno konstitucijo.

Svetovalna služba v šoli opravlja interdisciplinarno zasnovano strokovno delo v šoli za šolo. Trudimo se tudi, da pomagamo in sodelujemo z osnovnim namenom, da bi bili vsi posamezni udeleženci v šoli in vzgojno-izobraževalni ustanovi kot celoti, čimbolj uspešni pri uresničevanju temeljnega in v tem okviru vseh drugih sistemsko zastavljenih

splošnih in posebnih vzgojno-izobraževalnih ciljev.

To nam v veliki meri uspeva, saj starši in dijaki povedo, da so se v naši šoli našli in so zato tudi uspešni. Uspešni dijaki pa pomenijo tudi uspešno šolo.

Kot svetovalna delavka se na podlagi svojega posebnega strokovnega znanja preko svetovalnega odnosa in na strokovno

avtonomni način vključujem v kompleksno reševanje pedagoških, psiholoških in socialnih vprašanj vzgojno-izobraževalnega dela v šoli s tem, da pomagam in sodelujem z vsemi udeleženci v šoli in po potrebi tudi z ustreznimi zunanjimi ustanovami.

Svetovalna delavka
Mihelca Romih



IZOBRAŽEVANJE ODRASLIH

Izobraževanje v Srednji poklicni in strokovni šoli vodim že od leta 1997, ko smo iz takratne skupne Srednje vrtnarske, kmetijske in gospodinjske šole Celje, enota Šentjur, postali

samostojna Kmetijska in gospodinjska šola Šentjur in kasneje leta 2004 Šolski center Šentjur.

V tem času smo zamenjali, zaključili in začeli na novo izobraževati veliko programov in prav za vse programe ves čas nudimo možnost zaključka izobraževanja vsem tistim kandidatom, bivšim dijakom, ki v času rednega šolanja niso bili uspešni, za skoraj vse programe pa tudi vpis v začetni letnik, če kandidati želijo pridobiti višjo stopnjo izobrazbe ali se prekvalificirati.

Odrasli se torej lahko vpišejo v skoraj vse programe izobraževanja na področju kmetijstva in živilstva, ki jih izvajamo tudi za mladino.

Letno se v povprečju vpiše med 10 in 15 kandidatov. Največ vpisanih kandidatov smo imeli v šolskem letu 2004/05, kar 36, vendar je le petina teh kandidatov tudi zaključila izobraževanje z zaključnim izpitom ali poklicno maturo. Tudi v ostalih šolskih letih je bilo stanje glede zaključka izobraževanja podobno. Čeprav je izobrazba pomemben dejavnik pri iskanju zaposlitve in napredovanju, žal vedno pogosteje ugotavljamo, da se večina kandidatov vpiše zgolj zato, da pridobijo status dijaka oz. študenta in s tem uveljavljajo različne bonitete, ki jim jih nudi ta status, npr. delo preko študentskih servisov, ohranitev preživnin, pokojnin, ipd., ne pa tudi iz dejanske želje po pridobitvi izobrazbe.

Ves ta čas se odrasli izobražujejo samostojno, kar radi imenujemo samoizobraževanje. Razlog za to je v tem, da izvajamo veliko različnih programov in prav za nobenega ne zberemo toliko kandidatov, da bi bilo smotrno organizirati predavanja. Odrasli na konzultacijah z učitelji dobijo vse potrebne informacije o tem, kaj vse se morajo naučiti, katero literaturo lahko uporabijo, kje jo lahko dobijo ... Velikokrat jim gradivo tudi fotokopiramo ali posredujemo v elektronski

obliki. Vsi kandidati se lahko tudi včlanijo v šolsko knjižnico. V pripravo na izpite morajo kandidati seveda vložiti veliko dela in samodiscipline. Zlasti pri praktičnem pouku jim omogočimo tudi prisotnost pri rednih urah, saj lahko le tako spoznajo delovni prostor in inventar, da lahko kasneje na izpitu izdelajo izdelek ali opravijo storitev.

Ko ocenijo, da znajo dovolj, se kandidati z učitelji dogovorijo za opravljanje izpita. Pri tem so kar uspešni, saj razen redkih izjem, vsi dobijo pozitivne ocene, dostikrat celo zelo visoke.

Na področju izobraževanja odraslih sodelujemo tudi z drugimi sorodnimi organizacijami kot je Zavod RS za zaposlovanje – območna enota Celje, Andragoški center Slovenije, UPI – LU Žalec ... V sodelovanju z UPI – LU Žalec smo se s propagandnim materialom predstavljali na Dnevih svetovalnih središč, ki so nekaj let zapored potekala v različnih trgovskih centrih v Celju.

Vsako leto za Statistični urad RS pripravimo popis izobraževanja odraslih, v aplikacijo Andragoškega centra Slovenije vnašamo podatke o ponudbi izobraževanja odraslih v šoli, posredujemo informacije o izobraževalnih programih Zavodu RS za zaposlovanje, ipd.

Ker je v znanju moč in prihodnost, upamo, da se bo v prihodnje interes za vpis odraslih v naše izobraževalne programe še povečal in to ne zaradi materialnih koristi kandidatov, ampak zaradi želje po pridobivanju novih znanj in izkušenj.

Organizatorica izobraževanja
odraslih na Srednji poklicni in
strokovni šoli
Natalija Trček-Kovše

POKLICNA MATURA

Dijaki, ki so se na Šolskem centru Šentjur izobraževali v različnih programih Srednjega strokovnega izobraževanja (SSI) ter Poklicno-tehniškega izobraževanja (PTI) že od šolskega leta 2001/02 zaključijo izobraževanje z opravljeno poklicno matura, ki je nadomestila prejšnjo obliko zaključka izobraževanja, ko so dijaki lahko izbirali med zaključnim izpitom in splošno matura.

Poklicna matura je državni izpit z dvojno kvalifikacijo:

- ☛ je oblika zaključnega izpita, s katero si kandidat pridobi strokovno izobrazbo;
- ☛ daje pravico do nadaljevanja študija v višjih in visokih strokovnih programih brez dodatnih pogojev.

Razlika med poklicno in splošno matura glede nadaljnega študija je v tem, da splošna matura omogoča vpis v vse študijske programe, višješolske, visokošolske in univerzitetne, poklicna pa le v višješolske in visokošolske, ne pa tudi v univerzitetne. Poklicni maturanti, ki se želijo vpisati na univerzitetni študij, morajo ob poklicni maturi opraviti še izpit iz posameznega predmeta splošne mature (5. predmet). Vpisa na univerzitetni študij z opravljeno poklicno matura ne omogočajo prav vsi univerzitetni študijski programi. Različni univerzitetni programi zahtevajo takšen izpit iz različnih predmetov, to je razvidno iz vsakoletnega razpisa za vpis, objavljenega na spletni strani Visokošolske prijavno-informacijske službe.

Poklicna matura poteka v skladu z Zakonom o maturi, Pravilnikom o poklicni maturi, Pravilniku o načinu izvajanja poklicne mature za kandidate s posebnimi potrebami, Navodili

o izpitnem redu ter Koledarjem opravljana poklicne mature.

Poklicna matura sestoji iz štirih predmetov:

1. predmet – slovenščina,
2. predmet – temeljni strokovno-teoretični predmet,
3. predmet – matematika / angleščina / nemščina (izbira),
4. predmet – praktični del izpita (izdelek oz. storitev in zagovor v obliki projektne dela).

Dijaki različnih programov opravljajo poklicno matura iz 2. predmeta različno. V šolskem letu 2009/10 je poklicno matura zaključila zadnja generacija neprenovljenih programov SSI, ki so lahko izbirali med predmeti sadjarstvo in vinogradništvo, živinoreja, poljedelstvo (Kmetijski tehnik) oz. tehnologija (Živilski tehnik). Dijaki prenovljenih programov PTI pa so opravljali poklicno matura iz predmeta kmetijstvo (Kmetijsko-podjetniški tehnik PTI) ter živilstvo in prehrana (Živilsko-prehranski tehnik PTI).

Poklicna matura iz 4. predmeta se izvaja v obliki projektne dela, kjer izdelek oz. storitev dijaki pripravijo v timih, delo pa poteka pod vodstvom mentorja skozi celotno šolsko leto.

Vse aktivnosti v zvezi s poklicno matura v šoli vodi Šolska maturitetna komisija v sestavi petih predstavnikov (predsednik komisije, 3 člani komisije ter tajnik komisije).

Poklicna matura se izvaja v treh izpitnih rokih in sicer spomladanskem, jesenskem ter zimskem roku in se zaključi s slovesno seznanitvijo kandidatov z uspehom na poklicni maturi in podelitvijo spričeval.



Slovesna seznanitev kandidatov z uspehom pri poklicni maturi in podelitev spričeval, 7. 7. 2008.



Dijaki, ki so na poklicni maturi 2008/09 dosegli 18 in več točk, zlata maturantka Marija Praznik ter predstavniki šole.

Tajnica Šolske maturitetne komisije za poklicno maturo
Sonja Ravnak

ZAKLJUČNI IZPIT

Izobraževalni program za pridobitev nižje in srednje poklicne izobrazbe se konča z zaključnim izpitom. Za dijake zaključnih letnikov se zato pouk konča že v maju, sledijo pa organizirane priprave na zaključni izpit pri posameznih predmetih.

Zaključni izpit lahko opravljajo vsi kandidati, ki so uspešno opravili vse obveznosti izobraževalnega programa.

Izpitni roki so trije:

- ☛ spomladanski izpitni rok (junija),
- ☛ jesenski izpitni rok (avgusta),
- ☛ zimski izpitni rok (februarja).

Kandidati se pisno prijavijo na zaključni izpit. Prijavni obrazec vložijo 30 dni pred začetkom izpitnega roka.

Zaključni izpit je vstopnica za vpis v programe srednjega poklicnega oz. strokovnega izobraževanja ali poklicno-tehniškega izobraževanja, odvisno od programa, ki ga zaključujejo.

V šolskem letu 2008/09 je zaključni izpit, v skladu s Pravilnikom o zaključnem izpitu, obsegal dve oziroma tri izpitne enote.

V programu nižjega poklicnega izobraževanja dve izpitni enoti:

- ☛ pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- ☛ praktična storitev z zagovorom.

V programu srednjega poklicnega izobraževanja tri izpitne enote:

- ☛ pisni in ustni izpit iz slovenščine;
- ☛ temeljni strokovni predmet;
- ☛ praktična storitev z zagovorom.

Dijaki, ki so dosegli odličen učni uspeh v zaključnem letniku, so lahko opravljali samo praktični del zaključnega izpita.

S prenovo programov se je spremenila tudi vsebina zaključnega izpita. Zaključni izpit v programih nižjega in srednjega poklicnega izobraževanja se je v šolskem letu 2009/10 izpeljal v skladu s Pravilnikom o zaključnem izpitu in obsega eno oziroma dve izpitni enoti.

V prenovljenem programu nižjega poklicnega izobraževanja eno izpitno enoto:

- 🍷 zaključno delo.

V prenovljenem programu srednjega poklicnega izobraževanja dve izpitni enoti:

- 🍷 pisni in ustni izpit iz slovenščine,
- 🍷 zaključno delo.

Dijaki, ki v zaključnem letniku dosežejo zaključno oceno odlično iz slovenščine, so oproščeni opravljanja te izpitne enote.



Samo še tale posnetek, pa je izobraževanje v programu slaščičar končano.

Tajnica ŠK ZI
Lidija Bauman

PREHRANA DIJAKOV

S pripravo prehrane za učence se šola ukvarja že vse od ustanovitve, saj je večina učencev živela v dijaškem domu, ki je bil organiziran v sklopu šole. Z izgradnjo novega dijaškega doma leta 1983 je šola pridobila tudi novo sodobno kuhinjo, v kateri so vse do leta 2008 pripravljali vse tri dnevne obroke za dijake dijaškega doma in kosila za zaposlene, od septembra 2004 pa tudi kosila za študente višješolskega programa. Z uvedbo zakona o subvencioniranju dijaške prehrane in pravilnika o subvencioniranju dijaške prehrane smo ponudbo na področju organizirane prehrane popestrili s pripravo toplega obroka za vse

dijake. Seveda pa kuhinja po 25 letih ni bila kos tem zahtevam.



Razdeljevanje malic poteka hitro in brez težav.

Za pripravo toplega obroka so bile nujno potrebne dodatne investicije: nabava nove hladilne opreme, popravilo kotlov in prekucnika, peči, zamenjava notranjih vrat, dopolnitev razdelilnega pulta in pulta v pomivalnici posode, nabava dodatnega pribora in kuhinjskih pripomočkov. Večji del investicij smo pokrili iz lastnih virov, opremo jedilnice in parno-konvekcijsko peč pa je financiralo Ministrstvo za šolstvo in šport.

Priprava in razdeljevanje dodatnega toplega obroka je, na splošno zadovoljstvo dijakov, stekla brez posebnih težav že na prvi šolski dan septembra 2008.

Današnji jedilniki so sestavljeni v skladu s praktičnimi navodili za načrtovanje dnevnih obrokov za dijake, ki jih je izdal Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije. Pri



Dijaki so zadovoljni z zdravim, toplim obrokom malice.

sestavljanju mesečnih jedilnikov sodelujejo predstavnik dijaškega doma, kuharice in organizator prehrane. Za brezhibno pripravo in okusnost jedi pa poskrbijo naše izkušene kuharice z dijaki in študenti, ki v kuhinji opravljajo praktični pouk oziroma prakso. Izkoriščamo še dodatne priložnosti, ki jih ponuja organizacija šolske prakse, in sicer v jedilnik vključujemo sadje in zelenjavo s šolskega vrta ter kruh in slaščice, ki jih pripravljajo v učnih delavnicah v okviru šolskih programov pek in slaščičar ter živilski tehnik. V jubilejnem letu šole smo šolske jedilnike dodatno popestrili. Obudili smo spomine na jedi, ki so se na področju Kozjanskega uživale že pred sto in več leti. S pomočjo ge. Bernarde Vodopivc, naših kuharic/učiteljic praktičnega pouka ge. Ivanke Žmaher, ge. Dragice Keše, ge. Darje Keglič ter organizatorke prehrane ge. Magde Guček smo iz pisnih in ustnih virov zbrali jedi kot so: mlečni močnik, prežganka, zabeljen fižol, ajdovi štruklji, ajdovi žganci, pečena jabolka ... Izbrane jedi naših prednikov vključimo na jedilnik vsaj enkrat mesečno. Tako kot so v tistih časih skromno živeli prebivalci Kozjanskega, so skromni tudi stoletni jedilniki, ampak dokazano bolj zdravi.

Organizatorka šolske
prehrane
Magda Guček



ŠPORTNE AKTIVNOSTI – atletski mnogoboj

V šolskem letu 2008/2009 smo se odločili, da popestrimo športno dejavnost naših dijakov. Zato smo prvič izvedli športni dan, s tekmovanjem v atletskem mnogoboju. Dijakinje in dijaki so tekmovali v tekih na 60 in 600 metrov, suvanju krogle in v skoku v daljino.

Vse rezultate smo s pomočjo lastne programske opreme vnašali v računalnik in takoj po končanem tekmovanju razglasili najboljše dijake v posameznih disciplinah.

Razglasili smo tudi najboljše posameznike in razrede v mnogoboju. Najboljši trije posamezniki so dobili medalje z emblemom naše šole, priznanja in praktične nagrade. V šolskem letu 2009/2010 smo tekmovanje v atletskem mnogoboju ponovili in ga tudi popestrili s častnim gostom. Zaključka tekmovanja in podelitve priznanj, medalj in praktičnih nagrad se je udeležil slovenski košarkarski reprezentant Goran Jagodnik.



Organizator
Boris Zrinski



Najboljši atleti z Goranom Jagodnikom, septembra 2009.

MATURANTSKI PLES

Maturanti Šolskega centra Šentjur se vsako leto zavrtijo na maturantskem plesu. Le-ta predstavlja uraden, slovesen ter predvsem prijeten zaključek njihovega dvo-, tri-, štiri- in petletnega izobraževanja. Ob tako svečanem dogodku, kot je maturantski ples, vse zbrane najprej nagovori direktor Šolskega centra Šentjur, mag. Branko Šket in jim zaželi uspešen zaključek šolanja. Tudi ravnatelj Janez Vodopivec dijakom nameni nekaj vzpodbudnih besed ter se hkrati zahvali staršem, ki podpirajo svoje mladostnike na poti k znanju. Besedo ima tudi predstavnik maturantov, ki se v imenu maturantov ŠC Šentjur z zadovoljstvom in hvaležnostjo ozre na skupno prehojeno pot. Lokacija plesa se spreminja glede na število maturantov oz. povabljenih. V zadnjih letih so odplesali četvorko v Celjskem domu, v Golovcu, v Hotelu Štorman ter v Thermani v Laškem. Vsako leto se do polnoči odvije plesni program, v katerem uživajo tako starši kot sorodniki, prijatelji in profesorji, in sicer v ritmih četvorke, mazurke, tanga, angleškega in dunajskega valčka ...

Prijetnemu vzdušju sledi ples do zgodnjih jutranjih ur in nepozaben spomin na zaključek čudovitega obdobja srednješolskih dni ...

Organizatorica
Mateja Fidler



Lepi, elegantni in – odrasli ...



S četvorko pred ponosne starše.



IZVEDBA NARAVOSLOVNO-TEHNIŠKIH DNEVOV ZA OSNOVNOŠOLCE

Vsako šolsko leto pripravimo predstavitev naših izobraževalnih programov za osnovnošolce v okviru njihovih naravoslovno-tehniških dnevov. Predstavitev lahko poteka v naši ali osnovni šoli v obliki učnih delavnic.

Delavnice so sestavljene iz teoretičnega in praktičnega dela in trajajo od tri do štiri šolske ure.

Do sedaj smo uspešno izvedli vrsto zanimivih delavnic in navdušili kar nekaj osnovnošolcev, ki so od nas odšli nasmejani in vedno tudi z dobrotami, ki so jih pripravili sami.

Velikokrat smo izvedli delavnico KONZERVIRANJE ŽIVIL. Delavnica zajema teoretični in praktični del. V teoretičnem delu učenci spoznajo s pomočjo delovnih listov pomen konzerviranja ter postopke in načine shranjevanja konzerviranih izdelkov. Pri praktičnem delu prva skupina učencev peče marmeladne žepke in rogljičke, druga skupina pa pripravlja ananasovo marmelado, korenčkov sok in vloženo pisano papriko.



Razigrani osnovnošolci se preizkušajo v slašičarstvu.

Zelo zanimiva je tudi delavnica ŽIVILA, ki se je do sedaj vedno izvajala v osnovnih šolah in zajema kar šest različnih praktičnih vaj:

1. vaja: Spoznavanje mlevskih izdelkov;
2. vaja: Razvrščanje živil v piramido zdrave prehrane;
3. vaja: Dokazovanje barvil v živilih;
4. vaja: Ugotavljanje svežosti jajc;
5. vaja: Določanje zrelosti sadja;
6. vaja: Dekoracije iz sadja in zelenjave.



»Poskusimo, kaj nam je uspelo narediti«.

Zanimive so tudi delavnice PREDELAVA SADJA (od jabolka do soka ali od grozda do vina), ZDRAVA PREHRANA (dnevni obroki hrane, sestavljanje jedilnikov, priprava pogrinjkov), ZELIŠČA (spoznavanje zelišč, čajanka v angleškem jeziku, zeliščni izdelki), KRUH (peka pekovskih izdelkov, kruh v angleškem jeziku, izdelava darilnih vrečk za kruh) in še več.

Koordinatorica
Lidija Bauman

SREČANJA DIJAKOV BIOTEHNIŠKIH ŠOL

Vsako leto ena izmed šol organizira srečanje dijakov, kjer se pomerijo v različnih šaljivih spretnostnih igrah. Namen teh srečanj ni le tekmovalnost, temveč tudi druženje in spoznavanje.



Naša ekipa leta 2009.

27. maja 2009 je naša šola organizirala srečanje biotehniških šol Slovenije. Tekmovanja se je udeležilo devet šol, potekalo pa je na šolskih površinah in v strojni delavnici. Predstavniki šol so tekmovali v lupljenju jabolk, hitrostnem požiranju kremne rezine, hoji na smučeh, mlinarskem štafetnem teku, menjavi gum na traktorju in vleki traktorja.



Maček v žaklju? No, ja ...

V končni razvrstitvi je ŠC Šentjur dosegel prvo, Izobraževalni center Piramida Maribor drugo, Biotehniška šola Ptuj pa tretje mesto.

10. maja 2010 je srečanje biotehniških šol potekalo v Mariboru. Tekmovanja se je tokrat udeležilo 10 šol, tekmovali pa so v spretnostni vožnji s traktorjem, zabijanju žeblicev, vlečenju vrvi, kotaljenju bale, metanju kamna z rame, košnji s koso in grabljenju, vožnji soigralke v samokolnici z menjavo kombinezona in ličkanju koruze. Zmagali so dijaki Šolskega centra Šentjur.

Mentor
Darko Uležić



»Naj se vidi, od kod smo močni fantje – tudi letos smo zmagali.«

