



strokovna šola  
STROKOVNA ŠOLA

VIŠJA

strokovna šola

VIŠJA



# OD NJENIH ZAMETKOV DO DANAŠNJIH DNI

Šolski center Šentjur ima 100-letno tradicijo izobraževanja na področju kmetijstva. V tem času je šola sicer doživela nekatere reorganizacije, združevanja z drugimi šolami in ponovne razdružitve, vendar je vse to dolgo obdobje svojega delovanja izobraževala mlade za potrebe kmetijstva. S to dolgoletno tradicijo smo želeli tudi nadaljevati z razvojem višješolskega izobraževalnega programa na Šolskem centru Šentjur.

## Kronološki pregled prizadevanj za razvoj višješolskega programa na področju kmetijstva v celjski regiji

Razgovori na različnih nivojih so potekali že v letu 1993. Leta 1994 je LDS (Liberalna demokracija Slovenije) – Občinski odbor Šentjur dal predlog za izvajanje višješolskih programov na takratni Srednji vrtnarski, kmetijski in gospodinjski šoli Celje. Naslednje leto je bila v okviru Mestne občine Celje imenovana skupina za pripravo višješolskega programa v celjski regiji. V okviru takratne Srednje vrtnarske, kmetijske in gospodinjske šole, katere enota je bila sedanja Kmetijska in gospodinjska šola Šentjur, sta bili imenovani dve skupini, ki sta se ukvarjali s pripravo višješolskih programov. Na enoti Šentjur je bil pripravljen višješolski program, ki so ga podpirala različna podjetja in lokalna skupnost. Program je bil posredovan Ministrstvu za šolstvo in šport. V letu 1997 smo v skladu z novo šolsko zakonodajo pripravili elaborat o reorganizaciji naše šole. V njem smo

predvidevali tudi Višjo strokovno šolo, kot organizacijsko enoto.

## Prizadevanja po sprejetju Višješolskega programa na področju kmetijstva v Sloveniji

V letu 1999 se je stališče do višješolskega izobraževanja v kmetijstvu spremenilo in tako je strokovni svet sprejel nomenklaturo ter 16. 11. 1999 tudi višješolski program Kmetijstva.

Kmetijska in gospodinjska šola Šentjur je na osnovi sprejetega programa 17. 11. 1999 poslala na Ministrstvo za šolstvo in šport pobudo za razpis višjega strokovnega izobraževanja za področje kmetijstva na naši šoli.

Na osnovi odgovora MŠŠ z dne, 25. 11. 1999 smo pripravili elaborat o ustanovitvi višje strokovne šole kot organizacijske enote Kmetijske in gospodinjske šole Šentjur, ki so ga podprli:

- ☛ 35 občin (od avstrijske do hrvaške meje in Posavja),
- ☛ Zavod za zaposlovanje,
- ☛ Gospodarska zbornica,
- ☛ Obrtna zbornica,
- ☛ 12 podjetij s področja kmetijstva,
- ☛ Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec,
- ☛ poslanci državnega zbora in državni svetniki,
- ☛ 7 krajevnih skupnosti občine Šentjur.

22. 01. 2002 je Vlada RS sprejela Sklep in s tem ustanovila Višjo strokovno šolo v Šentjurju.

01. 02. 2002 je izšel razpis za vpis v višje strokovno izobraževanje v študijskem letu 2002/2003 v katerem Kmetijska in gospodinjstva šola Šentjur razpisuje 45 vpisnih mest za izobraževanje odraslih za pridobitev višje strokovne izobrazbe Kmetijstvo.



*Otvoritev Višje strokovne šole.*



*Dobre želje ravnateljev kmetijskih šol iz Avstrije in Italije, s katerimi sodelujemo v mednarodnih projektih.*

Po večletnih aktivnih prizadevanjih za nastanek Višje strokovne šole Kmetijske in gospodinjstva šole Šentjur smo pričeli v študijskem letu 2002/03 izvajati študij po višješolskem študijskem programu KMETIJSTVO.

Nastanek Višje strokovne šole je tako pomenil pomembno kvaliteto v širši regiji, hkrati pa mladim ponudil možnost, da blizu svojega bivališča pridejo do višje izobrazbe.

Prvotni cilji šole so bili:

- ☛ prizadevati si povezovati študij s prakso in nuditi študentom konkretna znanja in veščine, ki jih bodo potrebovali kot inženirji kmetijstva;
- ☛ uporabljati moderne metode poučevanja, ki temeljijo na skupinskem delu, uporabi primerov iz prakse ter aktivnem sodelovanju študentov tako na predavanjih in vajah;
- ☛ vzgojiti skupino predavateljev – strokovnjakov za kmetijsko dejavnost, ki bodo razvijali to dejavnost s kvalitetnim poučevanjem svojih predmetov.

Cilji izobraževalnega programa Kmetijstvo so bili:

- ☛ izobraziti inženirje kmetijstva s takšnim strokovnoteoretičnim in praktičnim znanjem, ki bo omogočalo uspešno strokovno delo v procesih prilagajanja in prestrukturiranja kmetijstva sodobnim razvojnim težnjam;
- ☛ usposobiti študente za uspešno gospodarjenje na kmetijah z dopolnilnimi dejavnostmi;
- ☛ usposobiti študente za oblikovanje manjših kmetijskih podjetij za zadovoljevanje specifičnih potreb v tržnih nišah;
- ☛ usposobiti študente za delo v strokovnih in drugih združenjih kmetov;
- ☛ vzpodbujanje ter vodenje razvoja kmetijskih in dopolnilnih dejavnosti za potrebe celostnega razvoja podeželja.

V študijskem letu 2002/03 smo imeli vpisanih 62 izrednih odraslih študentov, ki so obiskovali predavanja in vaje v popoldanskem času.

Prvotni predavateljski zbor je sestavljalo 9 predavateljev, od tega 4 predavatelji skupnih strokovnih predmetov, 4 predavatelji temeljnih strokovnih predmetov ter ena organizatorica praktičnega izobraževanja.

Formirana sta bila tudi dva strokovna aktiva, in sicer aktiv skupnih strokovnih predmetov ter aktiv temeljnih strokovnih predmetov.

Glede na analizo anketiranih dijakov celjske regije smo 20. 12. 2002 posredovali Ministrstvu za šolstvo, znanost in šport pobudo za razpis vpisnih mest za mladino oz. redni študij višješolskega študijskega programa Kmetijstvo na naši šoli.

15. 1. 2003 je izšel razpis za vpis v višje strokovno izobraževanje v študijskem letu 2003/2004, iz katerega je bilo razvidno, da je minister razmestil 60 vpisnih mest za izobraževanje mladine (redni študij) in 45 vpisnih mest za izobraževanje odraslih (izredni študij) za pridobitev višje strokovne izobrazbe Kmetijstvo na Kmetijski in gospodinjski šoli Šentjur.



6. 10. 2003 smo pričeli s predavanji za redni študij ter 10. 10. 2003 nadaljevali s predavanji za izredne študente.

Predavateljski zbor je sestavljalo 10 predavateljev, ena izmed njih je bila še organizatorica praktičnega izobraževanja.

Pri nekaterih predmetnih področjih so bili poleg predavateljev predvideni tudi inštruktorji, teh je bilo šest, ki so opravljali del laboratorijskih in seminarskih vaj. Inštruktorji

so sodelovali s predavatelji pri izvajanju študijskega procesa za mladino oz. redni študij. Poleg dveh strokovnih aktivov iz prejšnjega leta se je na novo formiral še strokovni aktiv posebnih strokovnih predmetov. Vodje so sklicevale seje strokovnih aktivov, kjer so obravnavali različno tematiko, ki je upoštevala karakteristike posameznih predmetnih področij.

V študijskem letu 2003/04 smo pripravili elaborat o razmestitvi višješolskega programa Živilstvo na organizacijsko enoto Višje strokovne šole Šolskega centra Šentjur in ga novembra 2003 posredovali na Ministrstvo za šolstvo znanost in šport, kjer je bil tudi sprejet.

Z izobraževanjem na področju živilstva smo želeli zagotoviti visoko specializirane strokovnjake za potrebe živilstva v različnih podjetjih naše regije. V regiji so se kazale potrebe po tem profilu tudi s strani turizma, in sicer Zdravilišča Rogaška Slatina, Term Olimia, Zdravilišča Laško, Dobrne, nadalje v živilskih podjetjih Mlekarna Arja vas, Klasje, Celjske mesnine, Frank in v manjših obratovalnih delavnicah.

15. 1. 2004 je izšel razpis za vpis v višje strokovno izobraževanje v študijskem letu 2003/2004, v katerem je Kmetijska in gospodinjska šola Šentjur razpisala 60 vpisnih mest za izobraževanje mladine in 45 vpisnih mest za izobraževanje odraslih za pridobitev višje strokovne izobrazbe kmetijstvo ter 45 vpisnih mest za izobraževanje odraslih za pridobitev višje strokovne izobrazbe ŽIVILSTVO.

Študenti so v programu pridobili naslednje kompetence:

- ☞ izpopolnili in poglobili so znanja o živilstvu;

- ❁ pridobili so sposobnosti za samostojno spremljanje razvoja stroke in usmerjanje svojega širokega tehnološkega znanja v specializiranje na posamezna področja;
- ❁ teoretično znanje iz strokovnih področij živilskih tehnologij, prehrane, ekologije pri reševanju znajo uporabljati praktičnih primerov v svojem delovnem okolju;
- ❁ dopolnili so znanje s področja živilstva z znanji s področja ekonomije, organizacije in vodenja podjetij ter trženja;
- ❁ usposobili so se za vodenje, načrtovanje, organiziranje in nadziranje tehnoloških in proizvodnih enot;
- ❁ sodelujejo pri zagotavljanju kakovosti proizvodnega procesa skupaj z vzdrževanjem in varstvom okolja;
- ❁ znajo uporabljati računalniška orodja za načrtovanje delovnih postopkov in procesov ter obdelavo podatkov;
- ❁ izpopolnili so si znanje tujega jezika za uporabo za spremljanje novosti v svoji stroki v tujini;
- ❁ pridobili so sposobnost razvijanja moralnega čuta za poštenost, natančnost in vestnost pri delu v živilski stroki.

Istega dne, torej 15. 1. 2004 je vlada RS sprejela sklep, da se spremeni ime zavoda v ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR.

V študijskem letu 2003/04 je bilo vpisanih 144 študentov, naslednje leto pa že 240. Posledično večjemu številu študentov se je povečala potreba po predavateljih in inštruktorjih. Le-teh je bilo skupno 22, od tega sta bili tudi dve organizatorki prakse, ločeni po programih, živilstvo in kmetijstvo.



*Informationi dan.*

V program Živilstvo je bilo vpisanih 45 izrednih študentov, ki so obiskovali predavanja in vaje v popoldanskem času. Večina je bila študentov, ki so že imeli delovne izkušnje v živilski stroki in so jih želeli nadgraditi še z dodatnim znanjem. Vpis v program Živilstvo – izredni študij v študijskem letu 2004/05 je zapolnil vsa razpisana mesta, kandidatov za vpis pa je bilo celo več od razpisanih mest.

Ker smo v našem zavodu zadnjih pet let izobraževali v srednjem poklicnem in tehniškem izobraževanju iz področja živilstva, smo želeli dijakom omogočiti tudi v naši regiji nadaljevanje šolanja na tem področju, in sicer višješolski študijski program Živilstvo kot redno obliko študija. S tem bi študentom omogočili lažji in cenejši dostop do študija.

Tako smo v septembru 2004 dali pobudo na Ministrstvo za šolstvo in šport za izvajanje rednega študija po programu Živilstvo.

V januarju 2005, natančneje 31. 1. 2005 je izšel razpis za vpis v višje strokovno izobraževanje za študijsko leto 2005/06, v katerem je Šolski center Šentjur razpisal 60 vpisnih mest za izobraževanje rednih in 45 vpisnih mest za

izobraževanje izrednih študentov, za pridobitev višje strokovne izobrazbe v programu Kmetijstvo, 45 vpisnih mest za izobraževanje rednih in 45 vpisnih mest za izobraževanje izrednih študentov za pridobitev višje strokovne izobrazbe v programu Živilstvo.

Formiral se je strokovni aktiv predavateljev posebnih strokovnih predmetov v programu Živilstvo, predavatelji splošnih predmetov pa so se priključili k že obstoječim strokovnim aktivom za splošne predmete v programu Kmetijstvo.

Informativna dneva sta potekala 11. 2. ter 12. 2. 2005. Zanimanje bodočih študentov za redni študij po programu Živilstvo je bilo veliko.

25. 4. 2005 so diplomirali prvi diplomanti po programu Kmetijstvo na Šolskem centru Šentjur in sicer:

- ♥ Gvido Dobravc: *Predstavitev dopolnilne dejavnosti (turizma) preko spleta;*
- ♥ Miroslav Majer: *Razvoj strojnih krožkov v Sloveniji;*
- ♥ Miroslav Lavrič: *Reja koz na lastni kmetiji kot način ohranjanja kulturne krajine.*

26. 04. 2005 so še diplomirali:

- ♥ Aleksandra Kolar: *Poznavanje ukrepov neposrednih plačil med kmeti;*
- ♥ Suzana Režabek: *Pomen in uvajanje kompostiranja v Sloveniji;*
- ♥ Leonida Palir: *Skladiščenje zelišč.*

Zagovor je bil javen. Prve diplomante so spremljali tudi mediji, ki so objavili intervjuje s študenti. Objave so bile v Šentjurčanu, Novem tedniku in Radiu Celje, v Rogaških novicah ter na Radiu Rogla.

V tem letu je nato diplomiralo še 21 študentov iz višješolskega študijskega programa Kmetijstvo.

1. 10. 2005 smo pričeli z rednim študijem na programu Živilstvo. Študentje so pokazali veliko zanimanje za ta program.

V letu 2005/06 smo izvajali oba višješolska študijska programa, Kmetijstvo in Živilstvo, kot redno in izredno obliko študija. V tem študijskem letu smo pridobili 22 novih diplomantov iz programa Kmetijstvo.

30. 6. 2006 smo imeli prvo svečano podelitev diplom, kjer smo diplome podelili 43 diplomantom. Pridobili so si naziv inženir kmetijstva oz. inženirka kmetijstva.

Diplomante sta poleg direktorja ŠC Šentjur in ravnatelja Višje strokovne šole mag. Branka Šketa pozdravila tudi državni sekretar v kabinetu predsednika vlade dr. Vinko Gorenak in župan Šentjurja mag. Štefan Tisel.



Vsako leto pripravimo diplomantom lep kulturni program.

Diplomantom je diplome podelil ravnatelj Višje strokovne šole Šolskega centra Šentjur, mag. Branko Šket, čestital pa jim je tudi župan, mag. Štefan Tisel.

Novinarji in novinarske hiše, časopisi, ki so obeležili prvo svečano podelitev diplom s svojimi oddajami, prispevki in članki, so: VTV,

Šentjurčan, Šentjurske novice, Štajerski val, Delo, Kmečki glas, Novi tednik ...

V študijskem letu 2006/07 smo nadaljevali z izobraževanjem po programih Kmetijstvo in Živilstvo v obliki rednega in izrednega študija. Vpisanih je bilo 333 študentov. Potreba po predavateljih oz. inštruktorjih se je povečala, le-teh je bilo skupno 27.

V tem letu so potekale aktivnosti in priprave na prenovo tako srednješolskih kot višješolskih študijskih programov. Kmetijske, živilske, gozdarske, vrtnarske in veterinarske šole so se povezale v Konzorcij biotehniških šol Slovenije. Dogovorili so se za dolgoročno sodelovanje na izobraževalnem, strokovnem in razvojnem področju. Projekt se je imenoval Biotehniška področja, najbolj učeča se okolja. S prenovo so želeli povečati atraktivnost programov, omogočati fleksibilnost, interdisciplinarnost, prehodnost, prenovljeni programi naj bi diplomantom omogočali pridobiti poklicne kvalifikacije in kompetence, primerljive v evropskem prostoru izobraževanja in dela.

Poglavitna sprememba v prenovljenih programih je bilo kreditno ovrednotenje (kreditne točke) predmetov po kreditnem sistemu ECTS, ki omogoča uveljavljanje pridobljenih kreditnih točk v nadaljnjem izobraževanju. Študij na prenovljenih programih ponuja študentom možnost izbire strokovnih predmetov. V program so vključeni posamezni sklopi znanj, ki se nanašajo na turizem, trgovino, naravovarstvo, okolje, šport, storitev, zdravstvo idr.

9. 2. 2007 in 10. 2. 2007 so potekali informativni dnevi. Obisk in zanimanje za prenovljene programe je bilo precejšnje.

24. aprila 2007 smo dobili prvo diplomantko na programu Živilstvo, in sicer Sonjo Šebenik, ki je zagovarjala diplomsko nalogo z naslovom *Vpliv*

*svežega in suhega kvasa na senzorične lastnosti pekovskega peciva.*

V tem letu je bilo še 29 diplomantov. Tako smo dne 30. 9. 2007 imeli drugo svečano podelitev diplom. Diplome smo podelili 30 diplomantom, od tega 21 diplomantom iz programa Kmetijstvo in 9 iz programa Živilstvo.

1. 10. 2007 smo pričeli s predavanji po prenovljenih programih Upravljanje podeželja in krajine ter Živilstvo in prehrana za 1. letnike rednega in izrednega študija. Nadaljevali smo z izobraževanjem po programih Kmetijstvo in Živilstvo za 2. letnike rednega in izrednega študija.

Skozi večletna prizadevanja za izvajanje študija po programu Gostinstvo in turizem (prej še program Turizem) smo v letih 2007 in 2008 pridobili pisne podpore podjetij, skupnosti, turističnih kmetij, ki se ukvarjajo z gostinstvom in turizmom za ustanovitev višješolskega študija Gostinstvo in turizem na Šolskem centru Šentjur. Na ta način bi povezali pridelavo, predelavo in plasiranje izdelkov na trg.

Z višješolskim študijskim programom Gostinstvo in turizem, ki naj bi ga uvedli poleg že obstoječih na tej šoli, bi omogočili večjo možnost izobraževanja mladih za turizem v podjetjih in organizacijah, ki se neposredno ali posredno ukvarjajo s turizmom, povečali pa bi tudi možnost samozaposlitve.

Študenti s študijem po višješolskem študijskem programu GOSTINSTVO IN TURIZEM pridobijo pomembne poklicno-specifične kompetence:

- ☞ prenesejo v šoli pridobljena teoretična spoznanja s področja tujih jezikov, ekonomije, vodenja, komuniciranja, prava, informatike, etnologije, ekologije, dopolnilnih turističnih, dejavnosti,



- gastronomije, v reševanje praktičnih primerov;
- ☛ samostojno vodijo, načrtujejo, organizirajo in nadzirajo delovne procese in izvajajo delo v timu;
- ☛ uporabljajo znanje tujih jezikov za sporazumevanje z gosti in za spremljanje strokovne literature s področja gostinstva in turizma;
- ☛ poznajo osnovne ekonomske zakonitosti in pravne predpise o gostinstvu in turizmu, jih smiselno uporabljajo in opredelijo svoje pristojnosti;
- ☛ samostojno uporabljajo svoja razširjena in poglobljena ekonomska znanja o ekonomiki, trženju in poslovanju organizacij;
- ☛ samostojno uporabljajo računalniška orodja in sodobno programsko opremo v gostinstvu za obdelavo podatkov, potrebnih za analizo poslovanja in načrtovanje delovnih procesov;
- ☛ zavedajo se pomembnosti varovanja naravnega in kulturnega okolja in ga vključujejo v gostinsko-turistično ponudbo;
- ☛ kreativno in samostojno uporabljajo spretnosti iz kulinarike in strežbe;
- ☛ imajo razvit občutek poslovne diskretnosti in etike poklica;
- ☛ samostojno poslovno komunicirajo v gostinstvu in turizmu;
- ☛ organizirajo vodenje delovnih procesov v gostinstvu in turizmu;
- ☛ spremljajo in ugotavljajo razmere na trgu gostinskih in turističnih podjetij;
- ☛ organizirajo enogastronomske dogodke;
- ☛ znajo ovrednotiti prostor in kakovost turističnega območja;

- ☛ samostojno in ustvarjalno uporabljajo spretnosti s področja vodenja potovanj;
- ☛ organizacije prireditev in animacije gostov;
- ☛ zavedajo se pomena dopolnilnih turističnih dejavnosti za oblikovanje pestrejše ponudbe;
- ☛ oblikujejo turistične proizvode in organizirajo dogodke.

Program je bil sestavljen tako, da omogoča izbirnost, ki je vezana tako na splošne potrebe gostinstva in turizma kot tudi na specifične potrebe posameznih teritorialno zaokroženih območij.

Ker se dejavnost gostinstva sooča z resnim problemom pomanjkanja kadrov, so prenovljeni programi tudi atraktivno pripravljene, kar bo pripomoglo k promociji turistične dejavnosti in gostinskih poklicev. Po končanem študiju si študenti pridobijo naziv organizator/ka poslovanje v gostinstvu in turizmu.

31. 1. 2008 je izšel razpis za vpis v višje strokovno izobraževanje, iz katerega je bilo razvidno, da je minister za šolstvo in šport razmestil 45 prostih vpisnih mest za izobraževanje po višješolskem študijskem programu Gostinstvo in turizem, poleg že dveh obstoječih prenovljenih programov.

Tako smo v študijskem letu 2008/09 vpisali prve izredne študente v program Gostinstvo in turizem, nadaljevali pa smo s študijem po programih Upravljanje podeželja in krajine ter Živilstvo in prehrana, imeli pa smo še študente ponavljalce 2. letnikov v programih Kmetijstvo in Živilstvo.

V tem letu je bilo vpisanih 287 študentov, potreba po kadrih, predvsem zaradi strokovnih

predmetov v programu Gostinstvo in turizem, se je povečala.

V začetku oktobra, natančneje 3. 10. 2008 smo imeli na Šolskem centru Šentjur že 3. svečano podelitev diplom. Podelili smo 30 diplom študentom, ki so diplomirali v študijskem letu 2007/08 iz programa Kmetijstvo ali iz programa Živilstvo.



*Po slovesni podelitvi diplom sledi prijetno druženje ob bogati pogostitvi, ki jo vsakič v celoti pripravijo naši dijaki in študentje z mentorji.*

Julija 2009 smo pripravili Elaborat o razmestitvi višješolskega študijskega programa Naravovarstvo na organizacijsko enoto višje strokovne šole Šolskega centra Šentjur.

Ker je bil v marcu 2009 na strokovnem svetu Republike Slovenije sprejet višješolski študijski program Naravovarstvo in smo do takrat na Šolskem centru Šentjur izobraževali v višješolskih študijskih programih Upravljanje podeželja in krajine, Živilstvo in prehrana ter Gostinstvo in turizem, Naravovarstvo pa je bil zelo soroden program, smo ga želeli v študijskem letu 2010/11 ponuditi bodočim študentom.

Izobraževanje na področju naravovarstva bi zagotavljalo visoko specializirane strokovnjake

za potrebe novih standardov znanj v različnih ustanovah in podjetjih, ki se ukvarjajo s trajnostnim gospodarjenjem v pomembnih panogah naše regije. Ministrstvo za okolje in prostor je z ekspertno skupino strokovnjakov sodelovalo s Šolskim centrom Šentjur in Konzorcijem biotehniških šol pri pisanju in sestavljanju novega izobraževalnega programa inženir/inženirka naravovarstva.

Pristojna ministrstva, npr. Ministrstvo za okolje in prostor so zastopala strokovna mnenja, da ta program izvaja Šolski center Šentjur, ker je ta zavod umeščen v okolje, kjer se izkazujejo izrazite potrebe po teh znanjih in s tem nova delovna mesta npr. bližina Kozjanskega narodnega parka, Ekoremediacijskega centra, Centrov za ustrezno ravnanje z odpadki, zagotavljanjem pitne vode, novimi tehnologijami v kmetijski panogi v regiji.

Omenjeni Šolski center je umeščen v Savinjsko regijo s kozjansko subregijo, kjer so lokalne skupnosti z največjim deležem kmetijstva kot gospodarske panoge in področja NATURE 2000, občin z okoljsko problematiko in se izkazujejo potrebe po znanjih s področja trajnostnega razvoja in varstva naravnih vrednot.

V študijskem letu 2009/10 smo vpisali skupno 318 študentov, ki so se izobraževali po programih Upravljanje podeželja in krajine, Živilstvo in prehrana ter Gostinstvo in turizem.

4. svečana podelitev diplom za študente diplomante v študijskem letu 2008/09 je bila 16. 10. 2009. Podelili smo diplome 49 diplomantom, med katerimi pa je bila prva diplomantka iz prenovljenega programa Upravljanje podeželja in krajine in sicer Erika Klančnik z naslovom diplomske naloge *Pridelovanje koruze na naravi prijazen način.*



*Slovesna podelitev diplom.*

1. februarja 2010 je izšel razpis za vpis v višje strokovno izobraževanje v študijskem letu 2010/11. Za to študijsko leto smo imeli razpisana prosta vpisna mesta poleg treh že obstoječih programov še četrtega – NARAVOVARSTVO. Študij se bo izvajal kot redna in izredna oblika študija.

Študent bo v omenjenem programu pridobil naslednje poklicno-specifične kompetence:

- ☛ izvaja trajnostni razvoj na področju gospodarjenja z naravnimi viri;
- ☛ pripravlja strokovne predloge ukrepov varstva sestavin biotske raznovrstnosti, ukrepe varstva naravnih vrednot in ekoremediacij;
- ☛ svetuje pri uporabi gensko spremenjenih organizmov (GSO);
- ☛ svetuje pri ravnanju s trdoživimi organskimi onesnaževali;
- ☛ načrtuje postopke varstva naravnih vrednot in sodeluje pri uvajanju tehnoloških postopkov varovanja habitatov in ekoremediacij;
- ☛ organizira, izvaja in spremlja ukrepe varstva naravnih vrednot, varovanja habitatov in ekoremediacij;
- ☛ pripravlja strokovne predloge ukrepov varstva okolja in prostora;
- ☛ zbira in vrednoti dokumentacijo za področje varstva naravnih vrednot, varovanja habitatov in ekoremediacij;
- ☛ načrtuje in organizira gojenje in oskrbo koristnih organizmov;
- ☛ načrtuje in organizira vzdrževanje prostorov in opreme za gojenja koristnih organizmov;
- ☛ izvaja in nadzoruje vnos in uporabo koristnih organizmov;
- ☛ svetuje in prodaja izdelke, naprave in druge pripomočke za vzdrževanje naravnega ravnovesja in biotske raznovrstnosti;
- ☛ ovrednoti odpadke, odpadne vode in nevarne snovi;
- ☛ sodeluje pri sanacijah vode, zraka in tal;
- ☛ pripravi izvedbeni načrt ter spremlja, izvaja in nadzira tehnološke postopke za pridobivanju energije in materialov;
- ☛ vodi pripravo substratov, materialov, alternativnih virov energije za trženje;
- ☛ vodi evidenco s področja različnih del, obdelave surovin in procesov;
- ☛ sodeluje pri pripravi domačih in mednarodnih projektov;
- ☛ vodi, usklajuje in usmerja dejavnosti v okviru zavarovanega območja;
- ☛ pripravlja izvedbene programe varstva zavarovanih območij;
- ☛ sodeluje pri uvajanju ustreznih tehnoloških postopkov za varovanje habitatov;
- ☛ sodeluje pri pripravi naravovarstvenih soglasij;
- ☛ nadzira izvajanje ukrepov varstva naravnih vrednot in ohranjanja biotske raznovrstnosti;

- ☞ zbira, arhivira in vrednoti dokumentacijo o zavarovanem območju.

Po oceni informativnih dni, ki so bili 12. 2., 13. 2. in 27. 2. ter prvih podatkih o prijavah za vpis, lahko pričakujemo zadovoljiv vpis na višjo strokovno šolo v študijskem letu 2010/11 na vse štiri višješolske študijske programe:

- ☞ Upravljanje podeželja in krajine (redni in izredni),
- ☞ Živilstvo in prehrana (redni in izredni),
- ☞ Naravovarstvo (redni in izredni) in
- ☞ Gostinstvo in turizem (izredni).

V sklopu obeležitve 100. obletnice Šolskega centra Šentjur bo 9. 10. 2010 potekala 5. svečana podelitev diplom za študente diplomante v študijskem letu 2009/10. Diplome bomo podelili 51 diplomantom.

Do 100. obletnice oz. do konca študijskega leta 2009/10 so diplomirali 203 študenti.

Sestava organov Višje strokovne šole ob 100 obletnici, v študijskem letu 2009/10 je naslednja: ravnatelj:

- ☞ mag. Branko Šket

strateški svet:

- ☞ predsednik: Jurij Gunzek;
- ☞ 2 predavatelja višje strokovne šole: Katja Gobec, Sonja Ravnak;
- ☞ predstavnik diplomantov: Gvido Dobravc;
- ☞ 2 predstavnika študentov: Tilen Drofelnik, študent Upravljanje podeželja in krajine in Jerneja Horvat, študentka Živilstva in prehrane;
- ☞ predstavnik Obrtno-podjetniške zbornice: ga. Marija Fajdiga;
- ☞ predstavnik Kmetijsko gozdarske zbornice: ga. Maja Klemen Cokan.

predavateljski zbor:

- ☞ 29 predavateljev, pri predmetnih

področjih sodelujejo tudi 4 inštruktorji in laborant.

strokovni aktivni in njihovi vodje:

- ☞ Poslovanje, ekonomika, informatika, komunikacija (Sonja Ravnak);
- ☞ Podjetništvo in Zakonodaja (Marjana Kurnik);
- ☞ Tehnologije v živilstvu, Vinarstvo (Jurij Gunzek);
- ☞ Posebni strokovni predmeti v programu Živilstvo in prehrana (mag. Katja Gobec);
- ☞ Strokovni aktiv programa Gostinstvo in turizem – strokovni predmeti (Romana Kralj);
- ☞ Izbirni predmeti UPK, Rastlinska pridelava in reja živali (mag. Metoda Senica).

študijska komisija:

- ☞ Marjana Kurnik (predsednik),
- ☞ Jurij Gunzek (član),
- ☞ Janez Vodopivec (član).

komisija za spremljanje in zagotavljanje

kakovosti:

- ☞ predsednica: Sonja Ravnak (predavateljica),
- ☞ člani: Jurij Gunzek (predavatelj), Metoda Senica (predavateljica), Marjana Kurnik (predavateljica), Magda Guček (predavateljica), Katarina Perčič (študentka Upravljanja podeželja in krajine), Suzana Jazbec (študentka Živilstva in prehrane).

Strokovna svetovalka za študijske in študentske zadeve  
Natalija Brečko

# RAZISKOVALNO DELO

Uspešno opravljeno diplomsko delo je rezultat izbranega študija in prizadevnega raziskovalnega dela posameznega študenta ob pomoči mentorja in ostalih ustanov, ki se ukvarjajo s strokovnim delom na področju kmetijstva, upravljanja podeželja, živilstva in prehrane, dopolnilnih dejavnosti, naravovarstva, trajnostnega razvoja in turizma. Delež raziskovalnega dela se opravi na posestvu, delavnicah in v laboratoriju Šolskega centra Šentjur. Velik delež raziskovalnih nalog pa je vezanih na specializirane kmetije, posestva, zavode, inštitute in ostala podjetja kjer naši študentje izvajajo tekom študija praktično izobraževanje.

Diplomsko delo je strokovno delo, ki dokazuje, da je študent sposoben samostojnega raziskovalnega dela, reševanja širše problematike izbranega področja, ki se navezuje na strokovne predmete izbranega študija. Študijska komisija pregleda in potrди dispozicijo diplomske naloge ter izbranega mentorja. Naloga mora biti oblikovana v skladu s Pravilnikom o diplomiranju. Vsebina mora biti temi primerno strokovna, besedilo pa napisano v skladu s pravopisnimi merili knjižnega jezika. Struktura diplomske naloge mora vsebovati uvod, pregled obstoječe aktualne literature na izbrano temo, *eksperimentalni* del v obliki predstavitve materialov in metod dela raziskave. Temu sledi predstavitev rezultatov v preglednicah in grafih ter obrazložitev le teh. Razprava naj bo primerna temi, dovolj strokovna in v upoštevanju že znanih izsledkov pri izbrani temi. Na koncu sledi povzetek, ki vsebuje

sklepne ugotovitve, objektivno oceno rezultatov v povezavi s problemom, ki smo si ga zastavili z namenom naloge in v uvodu.

Eden izmed namenov praktičnega izobraževanja izven naše šole je ravno v tem, da si študentje pridobijo nova strokovna znanja na področju bioznanosti, predvsem na nivoju uporabe v praksi. Poskusi in raziskave naj bi bile rezultat povezave kmetijske proizvodnje, prireje, predelave in drugih z okoljem povezanih dejavnosti človeka. Raziskovalno delo naj bo usmerjeno v pridelavo, prirejo, tehnologije in procese, ki omogočajo trajnostni razvoj, racionalno rabo primarnih virov, ohranjajo okolje in se prilagajajo sodobnemu načinu življenja ob upoštevanju vse večjih zahtev po zdravi hrani. Nekatere izmed raziskave so izrazito interdisciplinarno naravnane, predvsem pri študijskem programu Upravljanje podeželja, ker je izbor strokovnih predmetov širok.

Študentje naj bi na področju rastlinske pridelave nadgradili svoje znanje iz rabe kmetijskih zemljišč, varstva rastlin, vpliva globalnih okoljskih sprememb na rabo tal, preučili vplive onesnaženega okolja na rastline in ekosistem. Hkrati se spremljajo procesi pri predelavi živil rastlinskega izvora. Šolski center Šentjur ima v upravljanju sadovnjak, vinograde, poskusna polja, vrt, vrtnarijo in vinsko klet, ki so pogosto mesto poskusov za nastanek novih raziskav.

Na področju gospodarjenja v živinoreji in predelavi živil živalskega izvora se zavzemamo, da se v raziskovalnem delu študentje seznanijo z organizacijo in vodenjem

reje živali na kmetijskem gospodarstvu, spremljajo selekcijske metode pri reji živali, načrtujejo krmne obroke, spremljajo rast živali in statistično ovrednotijo dobljene rezultate, znajo izbrati primerno vrsto in pasmo živali za rejo v različnih pogojih in spremljajo zdravstveno stanje živali. Zavedati se moramo, da so se tehnologije rej v zadnjem obdobju močno spremenile. Vse večji pomen dajemo področju etologije, ki temelji na opazovanju in poznavanju počutja živali s katerimi lahko povežemo raziskave, ki nam omogočajo odpravljati pomanjkljivosti v posameznih sistemih reje živali in tako dosežemo boljše počutje in prirejo.

Pri predelavi živil jih usmerjamo v raziskavo vodenja in kontrole postopkov proizvodnje mleka, mlečnih izdelkov, mesa ..., k sodelovanju pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov, k izvajanju določil veljavne zakonodaje internih tehnoloških standardov, k skrbi za energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo predelave in prilagajanja spremembam v procesu trženja. Velik delež raziskovalnega dela se na tem področju izvaja v večjih obratih za predelavo kot tudi na kmetijah usmerjenih v dopolnilno dejavnost.

Izkazuje se, da je razvoj turizem v povezavi z gostinstvom perspektivna dejavnost, ki vedno bolj vključuje podeželje in turistične kmetije. Marsikatera kmetija v Sloveniji bo zaradi svoje majhnosti ali geografskih posebnosti težko sledila hitremu tržnemu razvoju velikih kmetij v Evropi. Imamo pa možnosti razvoja kmetij v okviru dopolnilnih dejavnosti. Ena izmed teh je tudi turistična ponudba, vezana na prvobitno

okolje, naravne lepote, izvrstno in raznoliko kulinariko, možnosti animacije in športnih aktivnosti na podeželju ter neprecenljivo gostoljubnost kmečkih ljudi. Študentje bodo sposobni pripraviti posamezne programe oglaševanja, ponudbe, izdelave programa rekreacije, animacije, predstavitvene mape, predvsem pa sodelovanja v pripravi razpisne dokumentacije za pridobitev sredstev v aktualnih programih, ki se nanašajo na razvoj podeželja. Raziskovanje na tem področju nam nudi nove možnosti razvoja podeželja, in hkrati skrbi za celostno podobo in urejenost kmetije in njeno vključevanje v turistično ponudbo

kraja.

Študent naj bi po zaključku študija izbranega programa, izvajanju poskusa in raziskave pod izbranim mentorstvom našega predavatelja bil sposoben ustvarjalnega in samostojnega dela na izbranem področju. Usposobi se za strokovno vodenje kmetije, za opravljanje nalog v izbranih podjetjih, zavodih in ustanovah na področju upravljanja podeželja, dopolnilnih dejavnost, živilstva in prehrane, turizma in naravovarstva. Naš cilj bo dosežen, če bodo naši diplomanti sposobni prenesti in opredmetiti pridobljeno temeljno strokovno znanje iz zgoraj omenjenih področij izobraževanja v življenje, kajti študij v posameznih programih ustvarja različne možnosti za delo v praksi.

Ob vsakoletni svečani podelitvi diplom objavimo Izvlečke diplomskih nalog diplomantov.

mag. Metoda Senica

# 1. MEDNARODNI KONGRES

## »TRAJNOSTNI VIDIKI PRIDELAVE, PREDELAVE IN PONUDBE«

V okviru praznovanja 100. obletnice šole smo skupaj z Agronomsko fakulteto Univerze »Goce Delčev« in Štipa v Makedoniji ter Agronomsko fakulteto Univerze v Kragujevcu, organizirali 1. mednarodni kongres z naslovom Trajnostni vidiki pridelave, predelave in ponudbe, ki je potekal 7. in 8. oktobra 2010.

Na kongresu je bilo predstavljenih 55 prispevkov, ki so bili plod dela 69 avtorjev. S predavanji so sodelovali profesorji Agronomske fakultete Univerze »Goce Delčev« iz Štipa v Makedoniji in profesorji Agronomske fakultete Univerze v Kragujevcu. Iz tujine so sodelovali tudi strokovnjaki iz Raziskovalnega inštituta za kmetijstvo in gozdarstvo Laimburg iz Južne Tirolske v Italiji in strokovnjaki Kmetijsko-raziskovalnega inštituta iz Haidegga v Avstriji. V sodelovanju s predsednico Zveze društev za biomaso Slovenije – Slobiom je sodeloval tudi profesor Univerze iz Pittsburgha v ZDA. Na kongresu so svoje strokovno znanje in izkušnje predstavili tudi učitelji Kmetijske

šole iz Futoga v Srbiji in Kmetijske šole »LFS Edelhof« v Avstriji. Od slovenskih strokovnjakov so sodelovali profesorji iz Biotehniške fakultete (Oddelka za biologijo in Oddelka za zoologijo) Univerze v Ljubljani, profesorji Filozofske fakultete in Fakultete za gradbeništvo Univerze v Mariboru, strokovnjaki Mednarodnega centra za ekoremediacije, strokovnjaki Tehnološkega centra za aplikativno ekologijo, strokovnjaki Sadjarskega centra Maribor, strokovnjaki Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije, Kmetijsko gozdarskega zavoda Celje, predavatelji različnih slovenskih višjih šol s področja biotehnike ter učitelji gimnazij celjske regije in različnih slovenskih srednjih strokovnih šol, ki izvajajo programe s področja biotehnike.

Predsednica  
organizacijskega odbora  
mag. Katja Gobec



# PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

V študijskem letu 2002/03 smo začeli z izvajanjem višješolskih programov. Prvi višješolski program, ki smo ga izvajali kot izredni študij, je bil program Kmetijstvo. V letu 2003/04 smo ta program izvajali v obliki rednega in izrednega študija. V študijskem letu 2004/05 smo začeli z izvajanjem višješolskega programa Živilstvo. Študij je bilo mogoče nadaljevati le izredno, vendar je bil že v naslednjem študijskem letu študentom omogočen redni vpis v ta program.

V študijskem letu 2008/09 smo pridobili še višješolskega programa Gostinstvo in turizem, ki smo ga začeli izvajati kot izredni študij.

Izredni študentje imajo možnost priznavanja praktičnega izobraževanja na podlagi delovnih izkušenj. Pri pregledovanju vlog za priznavanje praktičnega izobraževanja smo upoštevali Navodila za prilagajanje izobraževalnih programov poklicnega in strokovnega izobraževanja odraslim udeležencem izobraževanja (Uradni list RS, št. 80/1998).



*Živali vedno poskrbijo, da pri praktičnem izobraževanju ni dolgčas.*

Redni študentje so praktično izobraževanje opravili pri delodajalcih v terminih, ki so določeni s študijskim koledarjem. V prvem in drugem letniku so študentje opravili po 400 ur praktičnega izobraževanja z različnih strokovnih področij.

V programu Kmetijstvo so bila področja praktičnega izobraževanja naslednja: govedoreja, prašičereja, perutninarstvo, tehnologija mesa in mesnih izdelkov, tehnologija mleka in mlečnih izdelkov, pridelovanje poljščin in krme, vrtnarstvo, pridelava žit, tehnologija pridelave sadja, vinogradništvo.

Splošni cilji praktičnega izobraževanja v programu Kmetijstvo so:

- ☞ naučiti se vseh pomembnih tehnoloških postopkov dela na področju kmetijstva;
- ☞ sodelovati s strokovnimi službami, selekcijskimi centri, različnimi društvi, specializiranimi zadrugami in laboratoriji;
- ☞ se seznaniti z večjim številom praktičnih rešitev različnih tehnologij reje in pridelave,
- ☞ razvijati human odnos do živali;
- ☞ spoznati organizacijo podjetja oziroma kmetije;
- ☞ se usposobiti za varno izvajanje delovnih postopkov, za katere so odgovorni;
- ☞ se usposobiti za varovanje okolja;
- ☞ znati komunicirati s sodelujočimi, znati vzpostaviti primerne stike z nadrejenimi in podrejenimi delavci;



- ☛ znati delati v skupini, jo spodbujati, iskati rešitve in se ji prilagajati.



*Praksa študentov na šolskem posestvu.*

V študijskem letu 2007/08 smo začeli izvajati prenovljeni program Upravljanje podeželja in krajine za redne in izredne študente. V novem izobraževalnem programu so se spremenile strokovne vsebine praktičnega izobraževanja, in sicer gospodarjenje v živinoreji, gospodarjenje v poljedelstvu in vrtnarstvu, gospodarjenju v sadjarstvu in vinogradništvu, ekološka pridelava hrane, turizem in rekreacija na podeželju, trženje, izbirni sklop.



*Praktični pouk s področja živinoreje.*

Splošni cilji praktičnega izobraževanja v programu Upravljanje podeželja in krajine so:

- ☛ praktično utrjevanje kompetence strokovnih in splošnih modulov in predmetov;
- ☛ pridobljena znanja preizkusiti v praksi;
- ☛ organizirati lastno delo in načrtovati svoje praktično izobraževanje;
- ☛ pripraviti praktično zasnovo diplomskega dela;
- ☛ komunicirati z okolico v okviru svojega strokovnega področja.

Področja praktičnega izobraževanja v programu Živilstvo:

1. letnik:

- ☛ organizacija in poslovanje podjetja,
- ☛ gospodarnost pri delu in ekonomika podjetja,
- ☛ varstvo okolja,
- ☛ načrtovanje in dokumentacija,
- ☛ varstvo pri delu,
- ☛ priprava in vodenje del,
- ☛ tehnološki postopki in uporaba računalnika.

2. letnik:

- ☛ tehnološki razvoj podjetja,
- ☛ zakonodaja, standardi in predpisi,
- ☛ projektiranje in vodenje dokumentacije,
- ☛ tehnologija in prehrana,
- ☛ nadzor in trženje.

Splošni cilji praktičnega izobraževanja v programu Živilstvo so:

- ☛ spoznati organizacijo podjetja;
- ☛ spoznati tehnološki in proizvodni postopek;
- ☛ spoznati povezanost podjetja z narodnim in mednarodnim gospodarstvom in
- ☛ spoznati razvojne potrebe podjetja.

V študijskem letu 2007/08 smo začeli izvajati prenovljeni program Živilstvo in prehrana za redne in izredne študente.

Splošni cilji praktičnega izobraževanja v programu Živilstvo in prehrana so:

- ☞ pisno in ustno komunicirati;
- ☞ načrtovati, pripraviti, izvajati in kontrolirati lastno delo in delo skupine;
- ☞ skrbeti za energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo;
- ☞ varovati zdravje in okolje ter ravnati v skladu z dobro higiensko prakso;
- ☞ uporabljati IKT tehnologijo.

V študijskem letu 2008/09 smo začeli izvajati program Gostinstvo in turizem.

Področja praktičnega izobraževanja:

1. letnik:

- ☞ dela in postopki v hotelskih in gostinsko turističnih podjetjih,
- ☞ soodvisnost enot gostinsko turističnih podjetij,
- ☞ dela v recepciji, animaciji in trženju,
- ☞ sestavljanje gostinske in turistične ponudbe,
- ☞ komunikacija (pisna in ustna) v okviru svojega strokovnega področja v različnih jezikih,

- ☞ organizacija dela gostinsko turističnega podjetja,
- ☞ vodenje evidenc.

2. letnik:

- ☞ sodobni trendi v gostinstvu in turizmu,
- ☞ poznavanje razmer na trgu v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu,
- ☞ analiziranje ponudb,
- ☞ priprava novih turističnih proizvodov,
- ☞ oblikovanje gostinske in turistične ponudbe,
- ☞ organizacija, motivacija in vodenje,
- ☞ animacija,
- ☞ trženje.

Izvedbo praktičnega izobraževanja usklajuje predavatelj višje šole – organizator praktičnega izobraževanja. Organizator praktičnega izobraževanja pripravi skupaj s študentom in mentorjem (delodajalcem) individualni program izvajanja praktičnega izobraževanja.

Študentje imajo možnost opraviti del praktičnega izobraževanja tudi v tujini v okviru mednarodnega projekta Erasmus.

Organizatorke praktičnega izobraževanja  
mag. Katja Gobec  
Marjana Kurnik

## STROKOVNE EKSKURZIJE IN OGLEDI

Študentje višje šole Šolskega centra Šentjur v okviru rednih predavanj pridobijo veliko teoretičnih znanj, ki pa nikakor ne bi bila uporabna v tolikšni meri, če le ta ne bi podkrepili z ogledi različnih proizvodnih obratov, sejmov, kmetij ... V ta namen predavatelj vsako študijsko leto v okviru letnega delovnega načrta določijo podjetja,

sejme in kmetije idr., ki si jih bodo študentje ogledali. Natančni terminski plan ogledov določijo predavatelji v okviru študijskih skupin, v sodelovanju s socialnimi partnerji in organizatorji sejmov. Strokovni ogledi so organizirani v obliki ekskurzij ali v obliki laboratorijskih vaj na terenu.



*Terenske vaje pri predmetu Gospodarjenje v živalinoreji in Zdravstveno varstvo domačih živali (kmetija pri Jerneju – Jazbine), 2. letnik UPK.*

V obdobju od leta 2002 do 1. 2010 so naši študentje obiskali:

sejme:

- 🍷 47. mednarodni sejem MG, Langarone, Italija;
- 🍷 mednarodni sejem kulinarike Gast-Expo v Ljubljani;
- 🍷 slovenski festival vin in kulinarike v Ljubljani;

živilske in neživilske obrate:

- 🍷 proizvodnja sadnih sokov Fructal Ajdovščina;
- 🍷 polnilnica mineralne vode podjetja Kolinska d.d.;
- 🍷 podjetje Etol d.d., Škofja vas;
- 🍷 vinske kleti: Imeno, Zlati Grič, Radgonske Gorice, Ptujška klet, Slovenska Bistrica, Istenič, Dveri Pax;
- 🍷 Pivovarna Laško in Pivovarna Lipnik;
- 🍷 podjetje Oljarna Gea in Oljarna Fram;
- 🍷 proizvodnja Mlekarna Celeia d.d.;
- 🍷 podjetje MIP d.d. Nova Gorica - obrat trajnih salam v Tolminu in obrat proizvodnje pršutov Kobjeglava-Štanjel;

- 🍷 pršutarno Grča, Štanjel;
- 🍷 proizvodnja savinjskih želodcev v podjetju Dipromes d.o.o.- Šentrupert;
- 🍷 podjetje Pivka perutninarstvo d.d.- vzreja perutnine;
- 🍷 proizvodnja Celjske mesnine d.d.;
- 🍷 proizvodnja Perutnina Ptuj d.d.;
- 🍷 podjetje Ptujške pekarnice;
- 🍷 mlin, keksarna in pekarna podjetja Klasje d.d.;
- 🍷 kuhinjski obrat Dom starejših občanov Šentjur;
- 🍷 podjetje Tespack-Duropack, Brestanica;
- 🍷 podjetje Etiks Štore, peči na lesno biomaso;

turistične kmetije, kmetije z dopolnilno dejavnostjo in specializirane kmetije na območju KGZ Celje:

- 🍷 Podpečan-sirarna, Pirešica;
- 🍷 Aškerčevina-Rimske Toplice, ki se poleg ohranjanja kulturne dediščine ukvarja tudi s proizvodnjo ovčjega sira;
- 🍷 Videc- Sirarstvo Videc, ki se ukvarja s proizvodnjo kozjega sira;
- 🍷 Rojnik; hmeljarska kmetija;

kmetije: Pučnik, Pavlič, Mastnak, Terčič, Maček, Toplišek;

zavode:

- 🍷 Zavod za zdravstveno varstvo Celje;
- 🍷 Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, oddelek za živalinorejo, kmetije Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije;
- 🍷 Razvojna agencija Kozjansko;
- 🍷 Inštitut za hmeljarstvo Žalec;

muzeja:

- 🍷 Muzej na prostem Rogatec;
- 🍷 muzejski Babičev mlin;
- 🍷 čebelarški muzej Švagelj Štanjel;

### podjetja na področju turizma:

- 🍷 podjetje Amon d.o.o.- golf, turizem; Olimje;
- 🍷 podjetje Terme Olimia d.d., Podčetrtek;
- 🍷 konjeniški center Bosio; Medlog;

### čistilne naprave:

- 🍷 rastlinska čistilna naprava Kalobje;
- 🍷 čistilna naprava Celje; Tremarje;

### zavarovana območja:

- 🍷 krajinski park Ponikovski kras;
- 🍷 regijski park Kozjanski regijski park;

Študentje za posamezne ekskurzije, strokovne ogledе pripravijo pisna poročila iz katerih je moč razbrati, da so z ogledi poglobili teoretična znanja in pridobili nova. Z določenimi podjetji so navezali tudi poznanstva, ki so jim koristila pri lastni proizvodni dejavnosti, ali pri iskanju zaposlitve.

Magda Guček in Marjana Kurnik

## OGLED TOVARNE TRAKTORJEV FENDT

V sklopu vaj pri predmetu Logistika in mehanizacija so študentje programa Upravljanje podeželja in krajine obiskali tovarno traktorjev Fendt v kraju Marktoberdorf v Nemčiji. To ni bil samo obisk tovarne, ampak je šlo za dvodnevno strokovno ekskurzijo, ki je zajemala podrobno predstavitev proizvodnega programa, predstavitev proizvodnje traktorjev ter praktično spoznavanje traktorskih sistemov

in novih  
tehničnih  
rešitev, ki jih  
ponuja vodilni  
svetovni  
proizvajalec  
traktorjev.  
Strokovne  
ekskurzije se je  
udeležilo  
devetnajst  
študentov in  
spremljevalci  
mag. Branko  
Šket, mag. Janez



Vodopivec, Martin Šket, Srečko Vrečer in Jurij Gunzek.

Tovarna Fendt je bila ustanovljena leta 1930. V vsej svoji zgodovini se je ukvarjala s proizvodnjo in razvojem traktorjev in ostale kmetijske mehanizacije. Številne novosti, ki jih najdemo pri današnjih traktorjih izhajajo ravno iz tega podjetja. Med zelo pomembne in odmevne novosti zagotovo sodi zasnova

brezstopenjske transmisije, ki jo poznamo pod oznako Fendt Vario. Uspešnost te tehnološke rešitve potrjuje podatek, da je

*Tako študentom,  
kot študentkam je  
bilo v veselje  
peljati takšen  
velik traktor.*

bilo od leta 1996, ko je bil tovrstni traktor prvič serijsko izdelan (Fendt Vario 926), pa do leta 2009 izdelanih že 100 000 traktorjev z brezstopenjsko transmisijo. Od leta 2009 imajo vsi traktorji, ki prihajajo iz tega podjetja, brezstopenjsko transmisijo.

Ogled proizvodnje traktorjev smo pričeli v obratu za obdelavo zobnikov, gredi in ostalih elementov pogonskih sklopov. Obdelava poteka na sodobnih obdelovalnih strojih, po postopkih, ki zagotavljajo visoko kakovost omenjenih elementov. Pri delovanju obdelovalnih strojev se sprosti veliko toplotne energije, ki jo koristno porabijo za ogrevanje proizvodnih objektov. Nadaljevali smo z ogledom proizvodnih postopkov montaže in vgradnje traktorskih sklopov, ki se večinoma pripravijo v kooperacijskih podjetjih in v montažo dobavijo po programu izdelave traktorjev. Program izdelave traktorjev ne določa podjetje, ampak kupci, to pomeni, da se vsi traktorji izdelujejo za znanega kupca in tako je mogoče na proizvodnem traku sočasno videti traktorje različnih proizvodnih serij. Pomembni sklopi traktorja, kot sta menjalnik in

hidravlično dvigalo, se preizkusijo že med montažo, delovanje vsakega traktorja pa je po koncu montaže temeljito testirajo. Letna proizvodnja v tovarni Fendt se giblje od 12 000 do 15 000 traktorjev.

Zelo zanimiv del obiska je bila vožnja traktorja, kjer so študentje lahko praktično spoznali značilnosti vožnje traktorja z brezstopenjsko transmisijo in to na traktorjih različnih moči, tudi na trenutno njihovem najmočnejšem traktorju, to je Fendt Vario 936 z 265 KW moči. Obisk smo sklenili s pogovorom o razvoju traktorja v bodoče in ugotovili, da tehnični napredek nima meja in da se nam mogoče že kmalu obeta traktor, ki bo deloval brez neposrednega upravljanja traktorista, oz. bo delo traktorista še bolj olajšano. To možnost nudi sistem Auto Guide, ki so ga v podjetju razvili v zadnjih letih in je kot prvi tovrstni sistem v Sloveniji nameščen na traktor Fendt 716 Vario, ki ga ima v učne in proizvodne namene Šolski center Šentjur.

Jurij Gunzek



## ŠTUDIJSKO PO KRASU IN GORIŠKEM

V 1. letniku Višje strokovne šole Šentjur, smer Upravljanje podeželja in krajine, smo imeli predmet Turizem in rekreacija na podeželju. V zelo zanimivem programu predavanj, ki nam ga je predstavila mag. Metoda Senica, kot predavateljica tega predmeta, smo bili seznanjeni, da bomo preko snovi spoznali turistične, naravne in arhitekturne značilnosti slovenskega podeželja, razvoj turizma na kmetijah, kulturne navade in socialne značilnosti podeželja.



Med predstavitvijo in razgovorom o poteku predavanj smo prišli do ideje, da bi del vaj izvedli kot strokovne ogledne na terenu. Potrebno je bilo izbrati organizatorja strokovne ekskurzije, kraj oziroma smer in temo vaj.

Odločili smo se, da obiščemo slovenski Kras in Goriško. Kraško pokrajino poznamo po Postojni, Rakovem Škocjanu, Lipici, Sežani, Novi Gorici. Poznal sem tudi turistične kmetije, ki goste vabijo na teran in pršut. To pa je bilo tudi vse. Gospod Tomi Rumpf nam je omogočil strokovni ogled Kobilarne Lipica, hotela, okolice, programa dresurnega jahanja in vožnje s kočijo. Predstavnik marketinga nam je predstavil delo in razvoj turistične ponudbe kobilarne in njihovega povezovanja z okolico.

V sodelovanju s predavateljico in študenti smo si porazdelili naloge, ki so potrebne za enodnevno izvedbo vaj. Prevezeli smo organizacijo prevoza in prehrane, ter izvedbo programa po načrtanem urniku.



### Program izvajanja vaj, 28. 5. 2010:

- 6<sup>00</sup> Zbiranje pred šolo v Šentjurju in vožnja do avtoceste v Dramljah v smeri proti Lipici.
- 8<sup>00</sup> Vožnja po avtocesti mimo odcepa za Cerknico, Cerknško jezero.
- 8<sup>15</sup> Vožnja mimo Postojne, Postojnska jama, Predjamski grad.
- 8<sup>30</sup> Vožnja mimo Divače, kjer je tudi odcep za Rakov Škocjan.
- 9<sup>00</sup> Prihod v Kobilarno Lipica, ki je praznovala 430. obletnico obstoja.



9<sup>30</sup> Strokovno voden ogled kobilarne, ogled treninga, vožnja s kočijo.



11<sup>00</sup> Power-point predstavitev kobilarne, golf igrišča in usmeritev v nadaljnji razvoj.

12<sup>30</sup> Odhod v smeri znane vinogradniške kmetije Vinarstvo Štoka v Dutovljah z ogledom vinske kleti in degustacijo pršuta ter vin, ki jih ta kmetija prideluje na 7 ha površine. Razgovor s predstavnico KGZS Kmetijski zavod Sežana, gospo Ido Štoka, ki nam bo obrazložila razvoj dopolnilnih dejavnosti na območju Krasa.

15<sup>30</sup> Prihod v Štanjel, kjer si bomo ogledali znamenitosti kraške arhitekture z renesančnim baročnim gradom in cerkvijo Sv. Danijela ter Fabijanijevim parkom.



Preživeli smo čudovit delovni dan na Krasu. Sklenili smo, da se bomo še vrnili ... Spoznali smo dobre ljudi, spremljali razvoj turizma na podeželju, občudovali lepo in zanimivo pokrajino, kulinarčne dobrote Krasa in vina pa so očarale marsikaterega degustatorja.

Za nami je ostalo še veliko neodkritega. Videli in spoznali smo kraško arhitekturo na podeželju, razvoj dopolnilnih dejavnosti na tem območju, zgodovino in o način življenja na Krasu nekoč in danes.

Radko Kvas,  
izredni študent 2. letnika UPK



## KO ŠTUDENT NA RAJŽO GRE ...

V sredo, 16. 4. 2008 smo obiskali podjetje Fructal v Ajdovščini. Tam nas je sprejel g. Silvo, ki nas je popeljal čez celotno proizvodnjo. Najprej smo si skozi okno ogledali linijo za izdelavo otroške hrane. V sam prostor nismo šli zaradi HACCP sistema.

V tovarni izvajajo tudi različne analize na težke kovine in pesticide... Otroška hrana je sterilna, surovine pa večinoma dobijo iz Italije.

Ogledali smo si linijo za proizvodnjo sadnih pripravkov in skladišče pol proizvodov. Skladiščjo jih v 410 cisternah, volumen ene same cisterne pa je 24.000 l. V njih shranjujejo sadne kaše, koncentrate ... Ogledali smo si tudi linijo za proizvodnjo zamrznjenih kaš, linijo za predelavo sadja, pasterizacijski oddelek, linijo za polnjenje steklenic, aseptično linijo za Fruca (pasterizacija – hlajenje – hladno polnjenje – etiketiranje – pakiranje – skladiščenje). Zanimiv

podatek pa je, da na uro naredijo 8.000 litrov Fruca.

Ogledali smo si tudi vas Štanjel, ki je bila nekoč zelo naseljena, sedaj pa ima le še štirideset prebivalcev. Obdana je z obzidjem in predstavlja obliko panja. Gospod, ki nas je sprejel, nam je predstavil zgodovino Štanjela. Je domačin in se ukvarja s čebelarstvom.

Ogledali smo si tudi izletniško kmetijo Grča, ki se ukvarja s sušenjem pršuta, pridelovanjem različnih vin in vinskih likerjev. Tam smo imeli degustacijo pršuta, nato še vina ali vinskega likerja. Pokazali so nam tudi sušilnico pršuta.

Bilo je zelo zanimivo.

Mihaela Brečko  
2. letnik Živilstvo

