

# ŠOLA ZA ŽIVLJENJE IN RAZVOJ



Organizacija Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo



JA Slovenija  
Zavod za spodbujanje podjetnosti mladih



# DRAGE BODOČE DIJAKINJE, DRAGI BODOČI DIJAKI



Biotehniški center Naklo nudi odlične priložnosti za uresničevanje raznolikih idej.

V času šolanja vam bomo približali področja, ki so pomembna za pridelavo in predelavo zdrave hrane, za ohranjanje narave in delovanje v njej.

Pridružite se nam in ustvarjajte z nami,

**dr. Marijan Pogačnik**, direktor



Pred vami je pomembna odločitev. Vstopate na novo pot, v obdobje priprav na poklic, vstopate v čas iskanja odgovorov na pomembna življenjska vprašanja, čas, ko boste stkali močne prijateljske vezi, čas, ko boste izoblikovali svoje praktične spretnosti, pridobili večino raziskovalnega in projektnega dela. Skupaj bomo razvijali socialne in kulturne vrednote, ki bodo vaša osebna dediščina in hkrati vstopnica v samostojno, odraslo obdobje. V življenju boste uspešni na tistih področjih, kjer se boste našli in delo opravljali z veseljem in energijo.

Vabljeni k skupnemu ustvarjanju na biotehniškem področju,

**Andreja Ahčin**, ravnateljica srednje šole



**Monika Rant**,  
pomočnica  
ravnateljice



**Tadeja Fričovsky**,  
pomočnica  
ravnateljice  
in šolska  
svetovalka



**Anja Bergant**,  
koordinatorka  
otrok s  
posebnimi  
potrebami in  
koordinatorka  
šolske  
prehrane



**Neža Pirih Zupan**,  
specialna in  
rehabilitacijska  
pedagoginja

# O NAS



## NAŠA VIZIJA

»Gradimo na temeljih medsebojnega spoštovanja, znanja, truda in odgovornosti do narave.  
Naš dijak spoznava, da je pomembna pot do cilja, odkriva, v čem je dober,  
katere talente in sposobnosti ima.«

# NAŠI NEKDANJI DIJAKI

## **Ana Antolin**, smer hortikulturni tehnik, samostojna podjetnica

Celotno otroštvo in mladost sem dobesedno preživela med rožami. Že čisto majhna sem ob starših velikokrat 'pomagala' v rastlinjaku. Kot oba brata, ki sta obiskovala Srednjo šolo BC Naklo, sem se tudi sama odločila za šolanje na tej šoli.

Poleg osnove, ki sem jo pridobila v Biotehniškem centru, sem se dodatno izobraževala tudi v tujini.

Praktične izkušnje iz cvetličarstva sem pridobila v cvetličarni Gardenia v Ljubljani, cvetličarni vrtnega centra v Nemčiji in zasebni cvetličarski šoli na Nizozemskem.

Teoretično znanje je bilo le osnova, poudarek je bil na praktičnem znanju.

Vsak dan smo imeli drugega mentorja, tako da smo spoznali različne pristope in sloge. To so bili mentorji, ki so aranžirali poroke in slavja pri ameriških filmskih igralcih in velike cvetličarske razstave po svetu.

Sedaj skupaj z bratom delava v domači vrtnariji. Naša proizvodnja obsega sadike okrasnih rastlin in zelenjavne sadike, dišavnice in rezano cvetje. Poleg proizvodnje za maloprodajo delamo tudi reprodukcijski material za ostale vrtnarje (uvažamo sadike pelargonij in strukturnih rastlin, jih ukoreninimo in dobavljamo ostalim vrtnarijam v Sloveniji, na Hrvaškem in v Srbiji).

Še vedno se udeležujemo izobraževanj, ki jih organizira Biotehniški center Naklo. Pogosto na prakso sprejememo dijake, ki se izobražujejo za vrtnarje ali hortikulturne tehnike.



## **Žan Janhar**, smer naravovarstveni tehnik, inštruktor jahanja

Za šolanje v Biotehniškem centru Naklo sem se odločil, ker se doma ukvarjamo s konjerejo in jahanjem. Obiskoval sem smer naravovarstveni tehnik in šolanje nadaljeval na Univerzi v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, smer kmetijstvo – živinoreja.

V šoli mi je bilo všeč, da sem lahko obšolske dejavnosti usklajeval s šolskimi obveznostmi.

Poleg dobrih prijateljev sem pridobil praktična znanja, ki jih danes uporabljam pri svojem delu. Tudi teorija, ki se mi je takrat zdela nekoliko odveč, danes pomembno dopolnjuje moja ostala znanja.

Že v času šolanja v Biotehniškem centru Naklo sem nadaljeval in nadgrajeval delo doma. Pridobil sem licenco za inštruktorja jahanja pri Konjeniški zvezi Slovenije.

Danes na kmetiji, kjer imamo 35 konj, vodim šolo jahanja. S tremi kvadriljami, ki jih treniram, nastopamo po celi Sloveniji, tudi na osrednjih prireditvah v Lipici.

Z veseljem dijake in študente, ki želijo spoznati delo na naši kmetiji, sprejemam na praktično izobraževanje, jim pomagam pri raziskovalnem delu in drugih projektih.

# UTRINKI IZ ŠOLSkih PROSTOROV



## DIJAŠKA SKUPNOST

- sprejem 1. letnikov
- predaja ključa
- skupna skrb za življenje dijakov na šoli
- predstavniki v ekosvetu
- predstavniki v šolskem skladu
- predstavniki v komisiji za kakovost
- predstavniki v svetu šole

## ŠOLSKA SVETOVALNA SLUŽBA

Srednješolska leta so zelo pomembno obdobje v našem življenju. Dijaki se soočate s prehodom v prihajajočo odraslost. Nekateri hodite po tej poti zelo samostojno, nekateri potrebujete nekaj usmerjanja in spodbud. Na šoli smo odrasli tudi zato, da prepoznamo vašo močno področja in vas usmerjamo tja, kjer lahko svoje spretnosti in posebne sposobnosti še dodatno razvijate. Šolska svetovalna služba je v prvi vrsti svetovalna podpora dijakom in njihovim staršem. Verjamemo, da kakovostno sodelovanje "dijak – starš – šola" vedno rodi dobre rezultate.

*Tadeja Fričovsky, šolska svetovalka*

## USTVARJAMO V ŠOLSkih DELAVNICAH

- gospodinjska učilnica
- aranžerski delavnici
- rastlinjaka
- hlev
- mehanična delavnica
- sadovnjak
- delavnica za obdelavo lesa
- laboratoriji
- pekarska in slaščičarska delavnica
- razvojna delavnica
- multimedijška učilnica
- mlekerska in sadjarska delavnica
- šolska trgovina



# TUDI TAKO SE UČIMO



## AKTIVNO DRŽAVLJANSTVO

### KARIERNA MAPA

- načrtovanje lastne osebne in poklicne poti
- osnova za prijavo na mednarodne izmenjave
- boljša možnost zaposlitve

### KROŽKI

- konjeniški
- pevski
- planinski
- novinarski
- bralni

### RAZSTAVE

- božično-novoletna
- likovna
- tematske na šoli
- velikonočna
- zaključnih del

### HUMANITARNA DEJAVNOST

- dobrodelni večer
- vesela pošta
- sodelovanje z mirovniki
- medsebojna učna pomoč

### DELAMO TIMSKO, PROJEKTNO

- projektne dnevi

### RAZISKUJEMO

- Srečanje mladih raziskovalcev
- PRIUS – projektno delo, raziskovalno delo, izobraževanje, usposabljanje, strokovno izpopolnjevanje
- Krkine nagrade in priznanja

### TEKMUJEMO

- Kenguru
- oranje
- šport
- geografija
- Proteus
- Flora
- Cankarjevo priznanje
- sladkorna bolezen
- IATEFL (angleščina)
- zgodovina
- logika
- Preglova plaketa
- Stefanovo priznanje
- Pffifikus (nemščina)
- tekmovanje pekov in slaščičarjev
- Ekokviz

### AKTIVNI SMO V PROJEKTIH:

- Zeleni SlijAj
- UNESCO ŠOLA
- Ekošola
- Erasmus+
- Dijak dijakom za varno mobilnost
- Učenje učenja
- Zdrava šola
- Rastem s knjigo
- NA-MA poti
- Šola za starše
- Nadarjeni dijaki
- Mediacija
- Karierna mapa
- Izmenjave dijakov
- program MEPI
- partnerstvo prek meja (Ehrental, Litzlhof)
- eTwinning
- SUITABLE
- Alps4nats
- Alpska šola
- NAT2CARE
- PODVIG
- Formativna šola
- Ustvarjanje učnih okolij za 21. stoletje
- Varno in spodbudno učno okolje

# SHEMA PROGRAMOV IN KAZALO

ŠTUDIJ ali ZAPOSILITEV

POKLICNA MATURA

SREDNJI  
STROKOVNI  
PROGRAMI  
4 leta

HORTIKULTURNI TEHNIK

Str. 8–9

KMETIJSKO-PODJETNIŠKI TEHNIK

Str. 10–11

NARAVOVARSTVENI TEHNIK

Str. 12–13

ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK

Str. 14–15

POKLICNO-  
TEHNIŠKI  
PROGRAMI  
2 leti

HORTIKULTURNI TEHNIK

Str. 32–33

KMETIJSKO-PODJETNIŠKI TEHNIK

Str. 32–33

ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK

Str. 32–33



ZAKLJUČNI IZPIT

POKLICNI  
PROGRAMI  
3 leta

CVETLIČAR

Str. 18–19

VRTNAR

Str. 20–21

GOSPODAR NA PODEŽELJU

Str. 22–23

MEHANIČAR KMETIJSKIH IN  
DELOVNIH STROJEV

Str. 24–25

MESAR

Str. 26–27

PEK

Str. 28–29

SLAŠČIČAR

Str. 30–31

ZAKLJUČNI IZPIT

NIŽJI POKLICNI  
PROGRAM  
2 leti

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI –  
živilska smer, gospodinjska smer,  
kmetijska smer

Str. 34–35

# HORTIKULTURNI TEHNIK

## Kaj delamo hortikulturni tehniki?

- razmnožujemo in gojimo večino uporabnih rastlin
- načrtujemo pridelovanje in oskrbo sadik

- oblikujemo, načrtujemo in zasajamo vrtove
- svetujemo strankam pri prodaji izdelkov in storitev
- s cvetjem in lončnicami krasimo bivalne in poslovne prostore







## **IZobraževanje traja 4 leta.**

Dijak/-inja izobraževalni program zaključi s poklicno maturo. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## **Odpri kurikulum**

Dijaki v tretjem letniku izpopolnjujejo svoje znanje v izbirnih modulih Osnove floristike in Oskrba urbanih površin.

## **Nadaljnja pot izobraževanja**

Po zaključenem programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev.

## **Možnosti zaposlitve:**

- vrtnarije
- drevesnice in trsnice
- kmetije, ki so usmerjene v pridelovanje zelenjave
- kmetijske zadruge
- vrtnarski centri
- botanični vrtovi
- komunalna podjetja in podjetja za urejanje okolja
- cvetličarne
- sadne in okrasne drevesnice
- samozaposlitev



# KMETIJSKO-PODJETNIŠKI TEHNIK

## Kaj delamo kmetijsko-podjetniški tehniki?

- načrtujemo, vodimo in spremljamo dela v rastlinski in živalski proizvodnji
- načrtujemo kmetijsko pridelavo in rejo živali ter pridelujemo poljščine, sadje, krmo in redimo živali
- delamo s kmetijsko mehanizacijo in opravljamo manjša popravila strojev

- delamo v delavnici za obdelavo lesa
- predelujemo mleko v mlečne izdelke, predelujemo sadje

<b>IZBIRNI MODULI</b>	Vzdrževanje in urejanje naravne krajine	Pridelava poljščin	Pridelava sadja	Reja živali	Odprti kurikulum	
<b>OBVEZNI MODULI PROGRAMA</b>	Vodenje del na kmetijskem gospodarstvu	Prodaja in svetovanje v kmetijstvu	Varstvo rastlin	Kmetijska pridelava in reja s kmetijsko mehanizacijo	Pridelava krme	Naprava trajnega nasada
<b>TEMELJNI MODULI NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU</b>	Podjetništvo in trženje	<b>PRAKTIČNI POUK POTEKA:</b>				
<b>SKUPNI MODULI NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU</b>	Trajnostni razvoj	Informatika in poslovno komuniciranje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NA ŠOLSKEM POSESTVU</li> <li>• V HLEVU</li> <li>• V DELAVNICAH (STROJNA, ZA OBDELAVO LESA, SADJARSKA IN MLEKARSKA)</li> <li>• NA DELOVIŠČIH</li> <li>• V KMETIJSKEM LABORATORIJU</li> </ul>			
<b>SPLOŠNOIZO-BRAŽEVALNI PREDMETI</b>	Slovenščina		Matematika		Tuji jezik	Umetnost
	Biologija		Športna vzgoja		Zgodovina	Geografija
	Sociologija ali psihologija		Fizika		Kemija	



# KMETIJSKO-PODJETNIŠKI TEHNIK

## Izobraževanje traja 4 leta.

Dijak/-inja izobraževalni program zaključi s poklicno maturo. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## Po lastni izbiri

Del izobraževanja se izvede tudi prek odprtega kurikuluma. Dijaki lahko izbirajo med Osnovnim tečajem za izvajalce fitoukrepov, Osnovnim tečajem varnega dela z motorno žago, Čebelarstvom, Kovaštvom, Peko kruha in potic iz krušne peči ter drugimi tečaji po lastni izbiri.

## Nadaljnja pot izobraževanja

Po zaključenem programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev.

## Odprti kurikulum

- nemščina
- informatika v kmetijstvu
- predelava mleka
- ekološko kmetovanje
- gospodarska geografija
- turizem na podeželju
- komunikacija v trženju

## Možnosti zaposlitve:

- kmetije in posestva
- kmetijske zadruge
- kmetijske trgovine
- agencija za razvoj podeželja
- kmetijski zavodi
- vrtnarski centri
- samozaposlitev



# NARAVOVARSTVENI TEHNIK

## Kaj delamo naravovarstveni tehniki?

- prepoznavamo in popisujemo organizme na terenu
- preučujemo vpliv posamezne dejavnosti v prostoru na naravo in procese v njej
- opravljamo vzdrževalna dela na vodni učni poti, v učilnici v naravi, v medonosnem vrtu
- izvajamo kemijske in biološke analize vode, zraka in tal v laboratorijih in na terenu

- pripravljamo predloge uporabe obnovljivih virov energije
- popisujemo naravne vrednote in zavarovana območja v šolskem in domačem okolju z uporabo baz naravovarstvenih podatkov
- pripravljamo predloge varovanja in promocije naravnih vrednot
- urimo se v usklajevanju interesov različnih skupin
- spoznavamo uporabno naravovarstveno zakonodajo
- urimo se v vodenju različnih skupin v naravi
- pripravljamo naravovarstveno-turistične ponudbe vodenj v naravi



Odstranjevanje invazivk

# NARAVOVARSTVENI TEHNIK

## Izobraževanje traja 4 leta.

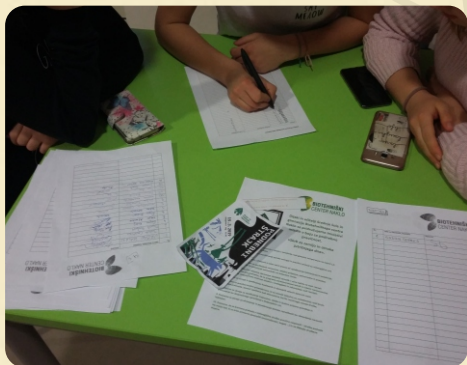
Dijak/-inja izobraževalni program zaključi s poklicno matura. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## Nadaljnja pot izobraževanja

Po zaključenem programu se dijak/-inja s poklicno matura lahko vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev.

## Možnosti zaposlitve:

- podjetja in organizacije za urejanje okolja oz. prostora
- organizacije, ki izvajajo monitoringe (ogljničnega odtisa, zraka, tal, voda...)
- vodovarstvena in komunalna podjetja
- organizacije, ki skrbijo za strategije ravnanja z odpadki
- občine, za področje trajnostnega delovanja
- laboratoriji za izvedbo ekoloških analiz
- samozaposlitev na področju vodenja v naravi in razvoja turizma na podeželju
- zavodi, ki delujejo v smeri ohranjanja narave, varovanja narave



Beleženje števila podpisnikov – podnebni štrajk



Meritve na terenu



Nova metoda odstranjevanja dresnika s TNP Bohinj

# ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK

## Kaj delamo živilsko-prehranski tehniki?

- obravnavamo lastnosti živil rastlinskega in živalskega izvora
- seznanimo se z različnimi postopki preprečevanja kvarjenja živil
- v specializiranih laboratorijih kontroliramo kakovost izbranih živil

- v šolskih delavnicah: pekarski, slaščičarski, sadjarski, mlekarski, mesarski in razvojni spoznavamo tehnološke postopke izdelave živil
- izdelana živila pokažemo in senzorično ocenimo
- pakiramo, označujemo in prodajamo svoje izdelke
- spoznavamo priporočila zdravega in uravnoveženega prehranjevanja
- načrtujemo uravnovežene jedilnike
- obiskujemo različne živilske obrate in spoznavamo potek dela v njih
- pridobivamo splošno izobrazbo



### PRAKTIČNI POUK POTEKA:

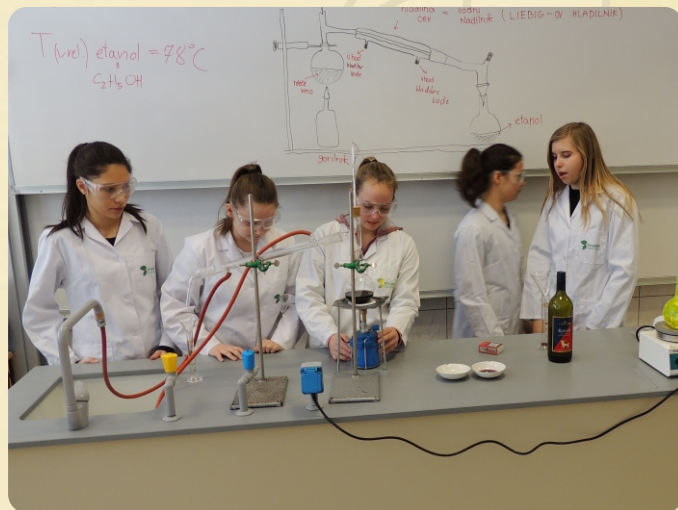
- V ŠOLSkih UČNIH DELAVNICAH
- NA DELOVIŠČIH
- V IZBRANIH ŽIVILSKIH OBRATIH



# ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK

## Možnosti zaposlitve:

- industrijski živilski obrati
- laboratorij za nadzor kakovosti živil
- obrtniški živilski obrati (slaščičarne, pekarne, predelovalnice mesa, žganjekuhe ipd.)
- prehranski obrati (gostilne, restavracije, hoteli, velike kuhinje)
- pakirnice živil
- trgovine z živili
- samozaposlitev



## Izobraževanje traja 4 leta.

Dijak/-inja izobraževalni program zaključí s poklicno maturo. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## Nadaljnja pot izobraževanja

Po zaključenem programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev.



# SMO MEDNARODNO AKTIVNI

## Avstrija





# SMO MEDNARODNO AKTIVNI

## Norveška



## Estonija



## Hrvaška



# CVETLIČAR

## Kaj delamo cvetličarji?

- oblikujemo in izdelujemo vse vrste cvetličnih vezav – šopke, aranžmaje, vence ...
- oskrbujemo lončnice in nasadke

- aranžiramo darila
- krasimo bivalne in poslovne prostore
- ustvarjamo s cvetjem in rastlinami

IZBIRNI  
MODULI

Poročna  
floristika

Žalna floristika

Priprava  
in izdelava  
aranžmajev,  
šopkov in  
nasadkov

Oblikovanje  
in urejanje  
bivalnega  
okolja z  
rastlinami

OBVEZNI  
MODULI  
PROGRAMA

Oblikovanje  
cvetličnih  
vezav  
in dekoracij

Priprava in  
izdelava  
aranžerskega  
materiala

SKUPNI  
MODULI NA  
HORTIKULTURI

Osnove  
hortikulture

TEMELJNI  
MODULI NA  
BIOTEHNIŠKEM  
PODROČJU

Osnove  
rastlinske  
pridelave z  
varstvom rastlin

Osnove  
podjetništva in  
prodaja

SKUPNI  
MODULI NA  
BIOTEHNIŠKEM  
PODROČJU

Varovanje  
okolja z  
osnovami  
trajnostnega  
razvoja

IKT in osnove  
poslovnega  
komuniciranja

SPLOŠNOIZO-  
BRAŽEVALNI  
PREDMETI

Slovenščina

Matematika

Tuji jezik

Umetnost

Naravoslovje

Družboslovje

Športna vzgoja

## PRAKTIČNI POUK POTEKA:

- V ARANŽERSKIH DELAVNICAH
- NA TERENU
- NA DELOVIŠČIH



## Nadaljnja pot izobraževanja:

- PTI-program hortikulturni tehnik ali kmetijsko-podjetniški tehnik
- po zaključenem PTI-programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev



## Izobraževanje traja 3 leta.

Dijak/-inja izobraževani program zaključijo z zaključnim izpitom. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.



## Možnosti zaposlitve:

- cvetličarne
- vrtnarije
- vrtnarski centri
- samozaposlitev

## Kaj delamo vrtnarji?

- razmnožujemo in gojimo vse vrste rastlin
- pridelujemo zelenjavo in zelišča

- oskrbujemo sadike okrasnih zelnatih in lesnatih rastlin
- zasadimo, uredimo in vzdržujemo zelene površine
- zasadimo korita in nasadke

### IZBIRNI MODULI

Drevesničarstvo in trsničarstvo

Grajene sestavine zelenih površin

Pridelava zelenjadnic

Vzdrževanje rekreacijskih in športnih zelenih površin

Pridelava okrasnih rastlin

Urejanje zelenih površin

### PRAKTIČNI POUK POTEKA:

- NA ŠOLSKEM POSESTVU
- V RASTLINJAKIH
- NA TERENU

### SKUPNI MODULI NA HORTIKULTURI

Osnove hortikulture

### TEMELJNI MODULI NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU

Osnove rastlinske pridelave z varstvom rastlin

Osnove podjetništva in prodaja

Osnove upravljanja strojev in naprav

### SKUPNI MODULI NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU

Varovanje okolja z osnovami trajnostnega razvoja

IKT in osnove poslovnega komuniciranja

### SPLOŠNOIZO-BRAŽEVALNI PREDMETI

Slovenščina

Matematika

Tuji jezik

Umetnost

Naravoslovje

Družboslovje

Športna vzgoja



## Izobraževanje traja 3 leta.

Dijak/-inja izobraževani program zaključi z zaključnim izpitom. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## Nadaljnja pot izobraževanja:

- PTI-program hortikulturni tehnik ali kmetijsko-podjetniški tehnik
- po zaključenem PTI-programu se lahko dijak/-inja poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev



## Možnosti zaposlitve:

- vrtnarije
- drevsnice in trsnice
- kmetije, ki so usmerjene v pridelovanje zelenjave
- kmetijske zadruge
- vrtnarski centri
- botanični vrtovi
- komunalna podjetja in podjetja za urejanje okolja
- samozaposlitve

# GOSPODAR NA PODEŽELJU

## IZBIRNI MODULI

Upravljanje kmetijske mehanizacije

Upravljanje z alternativnimi viri energije, materiali in okoljem

Osnove gozdarstva

Pridelava zelenjadnic v zavarovanem prostoru

Biološke čistilne naprave in kompostarne

Vzdrževanje rekreacijskih in športnih zelenih površin

Oskrba konj in učenje jahanja

Pridelava poljščin

Reja živali

Pridelava sadja

Pridelava krme

Naprava trajnega nasada

### PRAKTIČNI POUK POTEKA:

- NA ŠOLSKEM POSESTVU
- V HLEVU
- NA DELAVNICAH (STROJNA, ZA OBDELAVO LESA, SADJARSKA IN MLEKARSKA)
- NA DELOVIŠČIH

## OBVEZNI MODULI PROGRAMA

Kmetijska pridelava in reja s kmetijsko mehanizacijo

## TEMELJNI MODULI NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU

Osnove rastlinske pridelave z varstvom rastlin

Osnove podjetništva in prodaja

Osnove upravljanja strojev in naprav

## SKUPNI MODULI NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU

Varovanje okolja z osnovami trajnostnega razvoja

IKT in osnove poslovnega komuniciranja

## SPLOŠNOIZO-BRAŽEVALNI PREDMETI

Slovenščina

Matematika

Tuji jezik

Umetnost

Naravoslovje

Družboslovje

Športna vzgoja

## Kaj delamo gospodarji na podeželju?

- upravljamo in vodimo kmetijo
- skrbimo za vzrejo domačih živali
- pridelujemo poljščine in krmo
- vzgajamo sadno drevje in zelenjavo
- predelujemo sadje in mleko



# GOSPODAR NA PODEŽELJU

## Izobraževanje traja 3 leta.

Dijak/-inja izobraževani program zaključí z zaključnim izpitom. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## Odpri kurikulum

- predelava mleka
- predelava sadja
- pridelava poljščin
- čebelarstvo
- pridelava zelenjadnic v zavarovanem prostoru
- komunikacija v prodaji
- ekološko kmetovanje
- sadjarstvo

## Možnosti zaposlitve:

- lastna kmetija
- farne
- kmetijske zadruge
- kmetijske trgovine
- vrtnarje
- kmetijske in predelovalne organizacije
- samozaposlitev

## Nadaljnja pot izobraževanja:

- PTI-program kmetijsko-podjetniški tehnik ali živilsko-prehranski tehnik
- po zaključenem PTI-programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev

## Po lastni izbiri

Del izobraževanja se izvede tudi prek odprtega kurikuluma. Dijaki lahko izbirajo med Osnovnim tečajem za izvajalce fitoukrepov, Osnovnim tečajem varnega dela z motorno žago, Kovaštvom, Peko kruha in potic iz krušne peči ter drugimi tečaji po lastni izbiri.



# MEHANIČNI KMETIJSKIH IN DELOVNIH STROJEV

**Praktični del pouka** za strokovne module poteka enkrat ali dvakrat tedensko v izbranih mehaničnih delavnicah s kmetijsko mehanizacijo.

## **Izobraževanje traja 3 leta.**

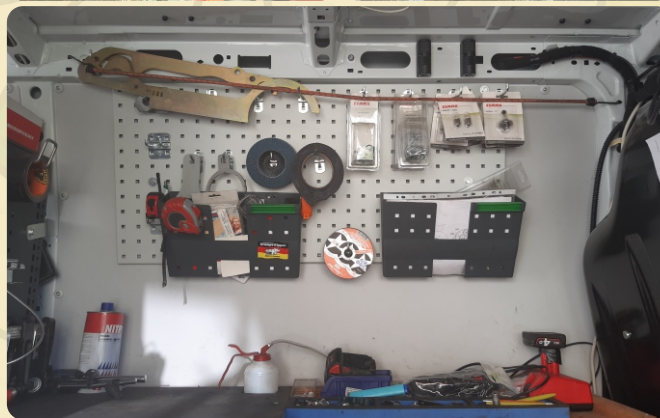
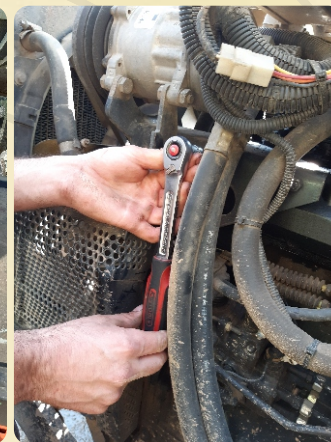
Dijak/-inja izobraževalni program zaključi z zaključnim izpitom. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## **Nadaljnja pot izobraževanja:**

- PTI-program kmetijsko-podjetniški tehnik
- po zaključenem PTI-programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev

## **Možnosti zaposlitve:**

- v mehaničnih delavnicah, specializiranih za popravilo kmetijske in vrtnarske ali komunalne in gradbene mehanizacije
- v tovarnah in montažnih obratih za proizvodnjo kmetijskih in delovnih strojev
- v montaži in popravilu strojev, naprav in opreme, storitvah s kmetijsko mehanizacijo
- v prodaji strojev in rezervnih delov kmetijske, gozdarske in komunalne mehanizacije
- na servisih za montažo in popravilo pnevmatik
- samozaposlitev





# MEHANIK KMETIJSKIH IN DELOVNIH STROJEV



## PRAKTIČNI POUK POTEKA:

- PO UČNI POGODBI V IZBRANIH MEHANIČNIH DELAVNICAH S KMETIJSKO MEHANIZACIJO

## Kaj delamo mehaniki kmetijskih in delovnih strojev?

- oskrbujemo, vzdržujemo in popravljamo kmetijske in vrtnarske stroje
- varimo
- diagnosticiramo napako in jo odpravimo s pomočjo ustrezne tehnike popravila
- menjamo različne naprave na kmetijskih in delovnih strojih
- kontroliramo delovanje kmetijskih pripomočkov in jih primerno vzdržujemo



## Kaj delamo mesarji?

- spoznavamo lastnosti živil
- seznanimo se z različnimi postopki preprečevanja kvarjenja živil
- razsekujemo, izkoščujemo, obdelujemo in kategoriziramo meso
- izdelujemo presne, toplotno obdelane in sušene mesnine

- pakiramo in označujemo mesne izdelke
- skladiščimo meso in mesnine
- prodajamo meso in mesnine
- pridobivamo splošno izobrazbo
- spoznavamo lastnosti živil, predvsem mesa

ODPRTI  
KURIKULUM

Osnove varne  
hrane in  
prehrane

Tehnike  
pakiranja  
mesnin

Ekološka  
predelava  
mesa

Toplotno  
obdelane  
mesnine

Tradicionalne  
mesnine

Komunikacija  
v prodaji

OBVEZNI  
STROKOVNI  
MODULI  
PROGRAMA

Razsek mesa

Izdelava  
mesnin

Prodaja mesa  
in mesnin

OBVEZNA  
STROKOVNA  
MODULA  
ŽIVILSKIH  
PROGRAMOV

Osnove  
živilstva

Osnove  
biotehnologije  
s prehrano

TEMELJNI  
MODULI NA  
BIOTEHNIŠKEM  
PODROČJU

Osnove  
podjetništva in  
prodaja

SKUPNA  
STROKOVNA  
MODULA NA  
BIOTEHNIŠKEM  
PODROČJU

Varovanje  
okolja z  
osnovami  
trajnostnega  
razvoja

IKT in osnove  
poslovnega  
komuniciranja

### PRAKTIČNI POUK POTEKA:

- PO UČNI POGODBI V IZBRANIH  
MESNOPREDELOVALNIH  
OBRATIH



SPLOŠNOIZO-  
BRAŽEVALNI  
PREDMETI

Slovenščina

Matematika

Tuji jezik

Umetnost

Naravoslovje

Družboslovje

Športna vzgoja

**Praktični del pouka** za vse strokovne module poteka **dvakrat tedensko** vsa tri šolska leta v izbranih mesnopredelovalnih obratih in ga na šoli dopolnjujemo s strokovno-teoretičnimi vsebinami.

To pomeni, da vsa **tri leta** izobraževanja za poklic mesar dijakinje/dijaki opravijo praktični del izobraževanja v celoti izven šole v izbranih **mesnopredelovalnih obratih**. Za vsakega dijaka/dijakinjo je z odgovorno osebo v izbranem mesnopredelovalnem obratu sklenjena **učna pogodba**.

### **Izobraževanje traja 3 leta.**

Dijak/-inja izobraževani program zaključi z zaključnim izpitom. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

### **Nadaljnja pot izobraževanja:**

- PTI-program živilsko-prehranski tehnik
- po zaključenem PTI-programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev

### **Možnosti zaposlitve:**

- mesnopredelovalni obrati
- mesnice
- klavnice
- prehranski obrati (gostilne, restavracije, hoteli, pripravljavnice hitre hrane)
- industrijski živilski obrati
- pakirnice živil
- samozaposlitev



## Kaj delamo peki?

- spoznavamo lastnosti živil, predvsem moke
- seznanimo se z različnimi postopki preprečevanja kvarjenja živil
- zamesimo različne vrste testa
- oblikujemo štruče in hlebce
- oblikujemo pekovsko pecivo: bombice, štručke, žemlje,

kajzerice, lepinje, slanike ipd.

- oblikujemo slaščičarsko kvašeno pecivo: rogljičke, žepke, buhteljne, osja gnezda, potice ipd.
- oblikovano testo pečemo v različnih pečeh
- pakiramo, označujemo in prodajamo svoje izdelke
- pridobivamo splošno izobrazbo



### PRAKTIČNI POUK POTEKA:

- V ŠOLSkih UČNIH DELAVNICAH
- V PEKARNAH
- V PICERIJAH
- NA TRGOVSKIH ODELEKIH ZA DOPEKO KRUHA IPD.



## Izobraževanje traja 3 leta.

Dijak/-inja izobraževani program zaključi z zaključnim izpitom. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## Nadaljnja pot izobraževanja:

- PTI-program živilsko-prehranski tehnik
- po zaključenem PTI-programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev

## Možnosti zaposlitve:

- pekarnе
- prehranski obrati (picerije, gostilne, restavracije, hoteli, pripravljavnice hitre hrane)
- industrijski živilski obrati
- pakirnice živil
- samozaposlitev



# SLAŠČIČAR

## Kaj delamo slaščičarji?

- spoznavamo lastnosti živil, predvsem moke, sladkorja, smetane in čokolade
- seznanimo se z različnimi postopki preprečevanja kvarjenja živil
- pripravimo različne vrste test, mas, nadevov in prelivov

- izdelamo različne piškote in druge vrste trajnega peciva
- izdelamo sladice: pite, potice, rolade, torte ipd.
- izdelke okrasimo
- pakiramo, označujemo in prodajamo svoje izdelke
- pridobivamo splošno izobrazbo

ODPRTI KURIKULUM	Osnove varne hrane in prehrane	Tehnike krašenja	Priložnostne sladice	Alternativne sladice in prodaja	Komunikacija v prodaji
OBVEZNI STROKOVNI MODUL PROGRAMA	Trajno pecivo	Sladice	Sladoled		
OBVEZNA STROKOVNA MODULA ŽIVILSKIH PROGRAMOV	Osnove živilstva	Osnove biotehnologije s prehrano			
TEMELJNI STROKOVNI MODUL NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU	Osnove podjetništva in prodaja	<b>PRAKTIČNI POUK POTEKA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• V ŠOLSkih UČNIH DELAVNICAH</li> <li>• V SLAŠČIČARNAH IPD.</li> </ul>			
SKUPNA STROKOVNA MODULA NA BIOTEHNIŠKEM PODROČJU	Varovanje okolja z osnovami trajnostnega razvoja	IKT in osnove poslovnega komuniciranja			
SPLOŠNOIZO-BRAŽEVALNI PREDMETI	Slovenščina	Matematika	Tuji jezik	Umetnost	
	Naravoslovje	Družboslovje	Športna vzgoja		





## **Izobraževanje traja 3 leta.**

Dijak/-inja izobraževani program zaključí z zaključnim izpitom. Po zaključenem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## **Možnosti zaposlitve:**

- slaščičarne
- prehranski obrati (gostilne, restavracije, hoteli)
- industrijski živilski obrati
- pakirnice živil
- samozaposlitev

## **Nadaljnja pot izobraževanja:**

- PTI-program živilsko-prehranski tehnik
- po zaključenem PTI-programu se lahko dijak/-inja s poklicno maturo vpiše na višje ali visokošolske študije, z dodatnim petim predmetom splošne mature pa tudi na večino univerzitetnih študijev

# POKLICNO-TEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI



ŠTUDIJ ali ZAPOSILITEV

POKLICNA MATURA

**HORTIKULTURNI TEHNIK (PTI),**  
2 leti

**KMETIJSKO-PODJETNIŠKI TEHNIK (PTI),**  
2 leti

**ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK (PTI),**  
2 leti

**Zaključen triletni program z zaključnim izpitom:**

vrtnar, cvetličar

**Zaključen triletni program z zaključnim izpitom:**

gospodar na podeželju, vrtnar, cvetličar, kmetovalec, kmetovalka-gospodinja, kmetijski mehanik, mehanik kmetijskih in delovnih strojev, gozdar, gastronom hotelir

**Zaključen triletni program z zaključnim izpitom:**

pek, slaščičar, gospodar na podeželju, mesar, slaščičar-konditor, kuhar, natak, kuhar-natak, oskrbnik, gastronom hotelir, kmetovalka-gospodinja, kmetovalec, električar, električar elektronik, električar energetik, mehatronik operater, inštalater strojnih instalacij, oblikovalec kovin, orodjar, oblikovalec kovin-orodjar ali prodajalec z najmanj tremi leti delovnih izkušenj pri prodaji živil



# POKLICNO-TEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

## HORTIKULTURNI TEHNIK (PTI)



### Katere strokovne module imamo?

- Pridelava okrasnih rastlin
- Osnove vrtnarske tehnologije
- Oblikovanje bivalnega prostora s cvetjem
- Osnove hortikulture oblikovanja
- Likovno snovanje v floristiki

### Kje se lahko zaposlimo po zaključenem izobraževanju?

- vrtnarije
- drevesnice in trsnice
- kmetije, ki so usmerjene v pridelovanje zelenjave
- kmetijske zadruge
- vrtnarski centri
- botanični vrtovi
- komunalna podjetja in podjetja za urejanje okolja
- cvetličarne
- sadne in okrasne drevesnice
- samozaposlitev

## KMETIJSKO-PODJETNIŠKI TEHNIK (PTI)

### Katere strokovne module imamo?

- Prodaja in svetovanje v kmetijstvu
- Vodenje del na kmetijskem gospodarstvu
- Varstvo rastlin
- Turizem na podeželju
- Pridelava zelenjadnic
- Ekološko kmetovanje
- Upravljanje kmetijske mehanizacije



### Kje se lahko zaposlimo po zaključenem izobraževanju?

- kmetije in posestva
- kmetijske zadruge
- kmetijske trgovine
- agencija za razvoj podeželja
- kmetijski zavodi
- vrtnarski centri
- samozaposlitev

## ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK (PTI)

### Katere strokovne module imamo?

- Tehnike analiziranja živil
- Predelava živil
- Prehrana in dietetika
- Živilska mikrobiologija z biotehnologijo

### Kje se lahko zaposlimo po zaključenem izobraževanju?

- industrijski živilski obrati
- laboratoriji za nadzor nad kakovostjo živil
- obrtniški živilski obrati (slaščičarne, pekarnice, predelovalnice mesa, žganjekuher ipd.)
- prehranski obrati (gostilne, restavracije, hoteli, velike kuhinje)
- pakirnice živil
- trgovine z živili
- samozaposlitev



# POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

## Kaj delamo pomočniki v biotehnikih in oskrbi?

- pripravljamo prostor za pogostitev
- postrežemo gostu pripravljene jedi in pijačo

- pripravljamo živila za nadaljnjo obdelavo, kuhanje ali peko
- po navodilih pripravimo enostavnejše jedi
- čistimo in urejamo prostore
- vzdržujemo tekstilne izdelke (peremo in likamo)
- naučimo se nuditi osnovno oskrbo staremu ali bolnemu človeku na njegovem domu
- oskrbujemo živali
- oskrbujemo rastline



### PRAKTIČNI POUK POTEKA:

- NA ŠOLSLEM POSESTVU
- V HLEVU
- V ŠOLSKIH DELAVNICAH (STREŽBA, GOSPODINJSKA DELAVNICA, ŽIVILSKA DELAVNICA)
- NA DELOVIŠČIH

# POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI



## V program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil:

- osnovno šolo s prilagojenim programom
- najmanj sedmi razred devetletne osnovne šole

## Izobraževanje traja 2 leti.

Dijak/-inja izobraževani program zaključí z zaključnim izpitom. Po zaključnem izobraževanju se lahko zaposli ali nadaljuje izobraževanje.

## Možnosti zaposlitve:

- kuhinje
- turistične kmetije
- penzioni
- živilski obrati
- domovi za ostarele
- industrijski obrati
- kmetije in zadruge

## Nadaljnja pot izobraževanja:

Po zaključnem programu se lahko dijak/-inja vpiše v SPI-program (gospodar na podeželju, vrtnar, cvetličar, slaščičar, pek, mesar in vsi ostali razpisani programi).

**TU IDEJE DOBIJO POMEN.**



**Strahinj 99  
4202 Naklo  
Slovenija**

**[www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si)  
[info@bc-naklo.si](mailto:info@bc-naklo.si)**

**Tel.: +386 (0)4 277 21 00**

**Svetovalna služba  
Tel.: +386 (0)4 277 21 24**

**Izobraževanje odraslih  
Tel.: +386 (0)4 277 21 20**