



ESTONIJA 2023

Področje usposabljanja: živilstvo in prehrana

projekt AKREDITACIJA VET 2022

Dijaki: Nika Švegelj, Nik Štucin, Eva Gros, Jerca Selak, Špela Šturm, Iza Zupanc, Zala Pipp, Neža Omejc, Teja Eržen, Ema Novak, Brina Zdovc, Ajda Štefelin

Učitelji mentorji: Katja Česen, Lenka Žigon

1.DAN

- Prihod na letališče Lennart Meri v Tallinn-u.
- Odhod do gostiteljske šole in namestitev v kraju Olusvtere.
- Večerja v bližnjem kraju Suure-Jaani.



2.DAN

- Delo v dobro opremljeni mlekarški delavnici.
- Naredili hlebčke sira, skuto in jogurt.



3.DAN

- Ogled šolskega posestva.
- Lesarska, steklarska, avtomehanična in čebelarstva delavnica.
- Naredili maslo in pakirali jogurte.
- Sprejem prvih kmetijskih letnikov.



4.DAN

- Delo v mesarski delavnici.
- Sprehod po šolskem parku.



5.DAN

- Delo v mesarski delavnici, nadaljevali od včeraj.
- Ogled mesta Viljandi v popoldanskih urah.



6.DAN

- V delavnici za tehnologijo sadnih pijač in marmelad.
- Kvas, čokoladna in karamelna marmelada ter jabolčni sok.



7.DAN

• Ogled mesta Tartu.



8.DAN

- Ogled glavnega mesta Talin.
- S francoskimi dijaki odšli v vikinško vas.



9.DAN

- S francoskimi dijaki udeležili tečaja oblikovanja stekla.
- Estonski, slovenski in francoski dijaki predstavili svoje države in šole na družabnem večeru.



10.DAN

- Delo v mikrobiološkem laboratoriju:
 - izdelava gazirane limonade,
 - barvanje bakterij po Gramu.
- Prestižna večerja v dvorcu Olustvere.



11.DAN

- Odhod domov.

