

Dodatna znanja, ki jih lahko pridobiš v naši šoli:

- ✦ vozniški izpit za avto, traktor;
- ✦ usposobiš se za varno delo z živili (HACCP);
- ✦ opraviš tečaj FFS (Potrdilo o pridobitvi znanja iz varstva rastlin).

Ostali izobraževalni programi

v Srednji poklicni in strokovni šoli Šolskega centra Šentjur:

- pomočnik v biotehnikih in oskrbi;
 - pek;
 - slaščičar;
- mehanik kmetijskih in delovnih strojev;
 - kmetijsko podjetniški tehnik;
 - živilsko prehranski tehnik;
 - veterinarski tehnik.

Kako do nas?

- ♦ z vlakom,
- ♦ z avtobusom.

Če je tvoj dom daleč od naše šole,
lahko stanuješ v dijaškem domu poleg šole.

Kontakt:

Šolski center Šentjur
Cesta na kmetijsko šolo 9
3230 Šentjur

tel: (03) 746-29-00 (tajništvo)
746-29-06 (svetovalna delavka)

spletna stran: <http://www.sc-s.si>
e-pošta: solski.center-sentjur@guest.arnes.si

**Znanja in delovnih izkušenj ni nikoli dovolj,
zato je dobro, da pridobljeno nadgrajujemo in plemenitimo.**

Če imaš končano srednjo poklicno šolo,

SE VPIŠI

v programa poklicno tehniškega izobraževanja

KMETIJSKO PODJETNIŠKI TEHNIK

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK

trajanje izobraževanja: 2 leti



**ŠOLSKI CENTER
ŠENTJUR**

KMETIJSKO PODJETNIŠKI TEHNIK

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK

V pišeš se lahko, če si končal triletno poklicno izobraževanje po programu:

kmetovalka-gospodinja, kmetovalec, kmetijski mehanik, gozdar, gospodar na podeželju, vrtnar, cvetličar

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

Ko uspešno končaš poklicno tehniško šolo in opraviš poklicno maturo,

znáš:

- pridelovati poljščine, sadje, grozdje, krmo, vrtnine;
- rediti in oskrbovati živali;
- varno uporabljati kmetijsko mehanizacijo;
- načrtovati in voditi dela v kmetijski proizvodnji;
- svetovati pri prodaji kmetijskih pridelkov, izdelkov in storitev;
- varovati okolje in varno ravnati s škodljivimi in nevarnimi odpadki iz kmetijske proizvodnje ...
- izdelati okusen kruh peciva in sladice;
- izdelati domač kis, sadni sok, marmelade;
- skisati zelje in repo;
- izdelati kvaliteten jogurt, kislo mleko, sire;
- opraviti kemične, mikrobiološke in senzorične analize živil;
- svetovati, kaj je zdravo jesti, kadar si zdrav ali bolan;
- sestaviti kvalitetne običajne in dietne jedilnike ...

1. možnost: SE ZAPOSLIŠ

- doma na kmetiji;
- v kmetijsko-proizvodnih obratih (poljedelstvo, sadjarstvo, vinogradništvo, živinoreja);
- v kmetijsko-predelovalnih obratih;
- v kmetijskih zadrugah;
- v kmetijskih trgovinah;
- v kmetijskih raziskovalnih ustanovah ...
- v mlekarnah;
- v pekarnah, slaščičarnah;
- v proizvodnjah sokov;
- v pivovarnah;
- v živilskih trgovinah;
- na kmetijah v okviru dopolnilne dejavnosti;
- v javnih kuhinjah;
- v laboratorijih ...

2. možnost:
**NADALJU-
JEŠ
ŠTUDIJ**

na VIŠJIH in VISOKIH ŠOLAH

* na določenih UNIVERZAH; če v četrtem letniku opraviš še 5. predmet splošne mature.

* na vseh UNIVERZAH; vpišeš se v maturitetni tečaj, ki traja eno šolsko leto. Med tem imaš status dijaka. Maturitetni tečaj se konča z uspešno opravljenim SPLOŠNO MATURO. Če imaš enak učni uspeh v tretjem in četrtem letniku ter na splošni maturi, kot tisti, ki so končali splošno gimnazijo, imaš enakovredne pogoje za vpis na vse univerze, kot tisti, ki so končali splošno gimnazijo.