



ŠOLSKI CENTER VELENJE
mavrica znanja od 1958



eMavrica znanja
Kam me bo peljala moja pot?



SOLSKI CENTER VELENJE
mavrica znanja od 1958



eMavrica znanja

ZAKAJ NA ŠOLSKI CENTER VELENJE?

Ker imamo odlične šole. Ker imamo strokovne in prizadevne učitelje. Ker smo vrhunsko opremljeni. Ker je pri nas na prvem mestu DIJAK!

Draga devetošolka, dragi devetošolec, spoštovani starši!

Pred vami je ena najpomembnejših življenjskih odločitev.

»Kaj želim v življenju početi/delati? Kaj želim postati? Za kakšen poklic se usposobiti? Katera šola, kateri program je zame pravi?«
Zahtevna vprašanja, zlasti v času negotovih razmer ter hkrati hitrih sprememb in vseprisotnih novih tehnologij, ki se razvijajo hitreje kot kdaj koli prej. A vsak izziv je tudi priložnost!

Podjetja iščejo in bodo iskala ambiciozne, delavne, kreativne mlade sodelavce predvsem na področjih, za katera izobražujemo na Šolskem centru Velenje. Področja rudarstva, strojništva, okoljevarstva, mehatronike, elektrotehnike, računalništva in informatike, ekonomije, gostinstva in turizma so tista, ki jih podjetja v ožjem in širšem

okolju najbolj izpostavljajo. Kadre bodo iskali na vseh nivojih, od nižjega poklicnega do višješolskega izobraževanja. Pridobili boste znanja za delovna mesta, ki se bodo odpirala.

Bodoči gimnazijci, pred vami so štiri pomembna leta, v katerih boste razvili osebnost in mnoge potenciale – jezikovne, naravoslovne, družboslovne, športne, umetniške ... – do nivoja, ki vam bo omogočil izbrati katerikoli študij in poklic. Gimnazija vam odpira vrata v svet in vas pripravi, da se tam dobro znajdete.

Z gospodarstvom vseskozi partnersko sodelujemo, z njegovo pomočjo posodabljammo programe, opremo in znanje. Sodelujemo v mnogih domačih in mednarodnih projektih. V okviru projektov mobilnosti omogočamo našim dijakom in študentom nekajtedenska izobraževanja in prakso v tujini. Projektno delo, projektni tedni, strokovne ekskurzije, različna tekmovanja, start up vikendi, mladi raziskovalci, šport, zborovsko petje in glasba so stalnica vseh naših programov in šol.

Janko Pogorelčnik,
direktor ŠC Velenje

ŠC Velenje

Šola za strojništvo, geotehniko in okolje
Elektro in računalniška šola
Šola za storitvene dejavnosti
Gimnazija
Višja strokovna šola
Medpodjetniški izobraževalni center (MIC)
Dijaški dom

Oglejte si filmski sprehod skozi našo mavrico znanja - [povezava](#).





Šola za storitvene dejavnosti

Izobraževalni programi

Gastronomija in turizem

Ekonomski tehnik

Gastronomija PTI

Gastronomske in hotelske storitve

Trgovec

Pomočnik v biotehniko in oskrbi

O šoli

Ravnateljica Helena Zupanc
Telefon: +386 3 89 60 620
E-naslov: helena.zupanc@scv.si

Šolska svetovalna služba
dr. Karmen Mikek
Telefon: +386 3 89 60 692
E-naslov: karmen.mikek@scv.si

INFORMATIVNI DAN
bo na Šoli za storitvene dejavnosti
potekal v petek, 12. 2. 2021, ob 10. in
15. uri in
soboto, 13. 2. 2021, ob 9. uri.

O podrobnem poteku in lokaciji informativnih dni spremljajte spletno stran Šolskega centra Velenje.

Oglejte si filmski sprehod skozi našo mavrico znanja - [povezava](#).



Oglejte si predstavitev tradicionalnega slovenskega zajtrka - [povezava](#).



Oglejte si zgodovino šole - [povezava](#).





Šola za storitvene dejavnosti

GASTRONOMIJA IN TURIZEM

Program srednjega strokovnega izobraževanja

Gastronomija in turizem sta področji, po katerih cenijo Slovenijo v svetu. Program je odlična izbira za učenke in učence, ki si želijo spoznavati to privlačno poklicno področje preko praktičnega ustvarjanja in projektno zasnovanega pouka. Odlika programa je širok nabor strokovnih modulov z obeh področij, kar omogoča vsakemu dijaku, da kar najbolje izkoristi svoje potenciale.

Dijaki, ki izberejo strokovne module s področja gastronomije, imajo velike možno-



sti v poslovnem svetu, saj z letom 2021 Slovenija pridobiva naziv »Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021«. Visoka kakovost znanj kuharstva, strežbe in animacij daje dijakom možnost kreiranja in ustvarjanja. Z dijaki se udeležujemo različnih tekmovanj in strokovnih ekskur-

zij doma in v tujini ter tako sledimo vsem novim trendom v gastronomiji. Ponosni smo na slovensko partnerstvo s Poljsko, Turčijo, Romunijo, Italijo in Francijo v gastronomskem projektu Erasmus+ Kitchen our kingdom, cooking our passion.



Dijaki, ki izberejo strokovne module s področja turizma, oblikujejo atraktivne turistične produkte ter se urijo v veččinah turističnega vodenja in priprave doživetij. Pri poučevanju sledimo trendom v panogi in dajemo poudarek na uvajanje novosti. Številne ure pouka na terenu, strokovne ekskurzije, projektni dnevi in vključevanje v praktične projekte so odlika turistične smeri. Dijaki skozi aktivno sodelovanje spoznavajo raznolikost turistične ponudbe, pridobivajo ideje za oblikovanje inovativnih turističnih doživetij ter se urijo v veččinah komuniciranja in javnega nastopanja.

Po opravljeni poklicni maturi imajo dijaki široke možnosti zaposlitve v različnih

gostinskih in turističnih organizacijah, na področjih strežbe, kuharstva, priprave doživetij, turističnih vodenj ..., lahko pa se odločijo za nadaljnje izobraževanje. Ti gastronomija in turizem predstavljata izziv? Pridruži se nam.

Simona Pompe, učiteljica,
in Marko Gams, učitelj

Za vpis na smer turizem me je navdušilo predvsem vzdušje na šoli, saj lahko dijaki uresničujemo svoje talente. Skoraj vse, česar se naučimo pri turistični stroki, namreč izvedemo tudi v praksi, saj izvajamo različne projekte in prirejamo dogod-



ke. Izpostaviti moram izvajanje turističnih vodenj in ekskurzije – teh je res ogromno. Nepozabne izkušnje sem pridobila tudi na praktičnem izobraževanju v Bragi na Portugalskem. Če bi se še enkrat imela možnost vpisati, bi izbrala isti program. Razlog je tudi v učenju treh tujih jezikov -



Šola za storitvene dejavnosti

angleškega, nemškega in francoskega, v tekmovanjih ter drugih dejavnostih. Tudi v prihodnosti se vidim v turizmu.

Tjaša Pristovšek, dijakinja

V program Gastronomija in turizem, smer gastronomija, sem se vpisala zaradi motiviranosti ter entuziazma učiteljev, ki so ga predstavljali, in ker sem želela razvijati svoje sposobnosti, kreativnost in



ustvarjalnost na tem področju. Program ponuja poleg splošnih predmetov različne strokovne module in praktični pouk, ki sledi sodobnim gastronomskim trendom. Udeležujemo se raznih tekmovanj in strokovnih ekskurzij. Praktično usposabljanje lahko opravimo pri delodajalcu v Sloveniji ali v tujini. Vesela sem, da obiskujem ta program in če bi se morala ponovno odločiti, bi ga ponovno izbrala. V prihodnosti se vidim kot vodja na enem izmed področij gastronomije.

Neli Poličnik, dijakinja

EKONOMSKI TEHNIK

Program srednjega strokovnega izobraževanja

Dijaki v programu Ekonomski tehnik pridobijo strokovna, teoretična in praktična znanja s področja financ, bančništva, ekonomije, računovodstva, prava, zavarovalništva, mednarodnih odnosov, trženja, komunikacij, menedžmenta in podjetništva. Gre za znanja in kompetence, ki so dobrodošla v življenju vsakega sodobnega človeka in so hkrati dober temelj za študij.



Praktični pouk se odvija pri delodajalcih, večji del pa v šoli. Dijaki ustanovijo svoje učno podjetje, ga vodijo, organizirajo delo ter sklepajo posle z drugimi učnimi podjetji v Sloveniji in po svetu. Vsak dijak opravlja naloge na izbranem delovnem mestu. Znanje splošnih predmetov in strokovnih modulov na ta način uporabijo v »pravem« poslovnem svetu. Krepimo

odgovornost, kreativnost, natančnost, vztrajnost, poštenost, sodelovanje in podjetnost. Dijaki se lahko udeležijo številnih



tekmovanj, strokovnih ekskurzij, prakse v tujini, sodelujejo v projektih šole, organizirajo javne prireditve.

Številni dijaki šolanje uspešno usklajujejo s športnimi treningi ali glasbo in tako vzporedno gradijo več kariernih poti.

Ekonomski tehnik opravlja različna dela in se lahko zaposli v javni upravi, banki, zavarovalnici, borznoposredniški hiši ali v drugih podjetjih kot uradnik, blagajnik, referent v nabavi, trženju ali prodaji, kot bančni ali zavarovalniški asistent, lahko pa kot samostojni podjetnik uresniči svojo podjetniško idejo. Gre za poklic, ki odpira vrata na zelo različna področja poslovnega sveta. Čeprav končan štiriletni program omogoča zaposlitev, pa se večina naših dijakov odloči za nadaljnji študij.

Sonja Sušin, učiteljica



Šola za storitvene dejavnosti

Končno odločitev za vpis v program Ekonomski tehnik sva sprejeli na informativnem dnevu, saj so nam dijaki na zanimiv in zabaven način prikazali potek dela v podjetju. Če vas zanimajo ekonomija, finance, trženje ali pa želite v prihodnosti ustanoviti svoje podjetje, je to vsekakor pravi program za vas. V šoli poteka tudi praktični pouk, kjer dijaki vsa svoja pridobljena znanja uporabimo pri reševanju različnih poslovnih situacij, kar je včasih zahtevno, a vedno zanimivo in nam omogoča, da nadgrajujemo svoje kompetence. Skupina dijakov ustanovi svoje učno podjetje, izbere dejavnost, logotip, slogan, organizira delo po oddelkih. Dijaki smo zaposleni na delovnih mestih in vsak opravlja konkretna dela: referent v nabavi ali prodaji, finančnik,



kadrovnik, tržnik, grafični oblikovalec in seveda tudi direktor. Poslujemo z ostalimi učnimi podjetji v Sloveniji in tujini in se jim v živo predstavimo na vsakoletnem Mednarodnem sejmu učnih podjetij v Celju.

V primerjavi z osnovno šolo je v srednji šoli veliko več svobode, učitelji nam zaupajo, vzdušje je prijetno in precej »domače«. Dijaki imamo med seboj dobre odnose, se razumemo in si pomagamo. Odnosi z učitelji so sproščeni, vedno se najde čas za pogovor tudi o vsakdanjih stvareh. So razumevajoči, strokovni in spoštljivi.

Za ta program bi se odločili še enkrat, saj sva pridobili ogromno znanja za življenje in za uspešno kariero, hkrati pa je spomin na štiri leta poln lepih dogodkov in izkušenj. Najbolj nama bodo zagotovo v spominu ostali vsakoletni tridnevni projektni dnevi, kjer smo se s sošolci zabavali, se dobro spoznali, preizkusili v številnih športnih aktivnostih, spoznali Slovenijo ter se kot razred še bolj povezali.

V prihodnosti še ne veva točno, kaj bova počeli, vsekakor pa bo povezano z ekonomijo. Morda kdaj ustanoviva vsaka svoje podjetje.

Maša Šalamon
in Tjaša Zajc, dijakinji

GASTRONOMIJA

Program poklicno-tehniškega izobraževanja

Program Gastronomija omogoča dijakom, da pridobijo široko strokovno izobrazbo s področja gastronomije v povezavi s turizmom. Poklici, za katere izobražujemo,



so na trgu dela zelo iskani: vodja hotela, vodja kuhinje, vodja strežbe, sommelier – vinski svetovalec, barman, barista, animator. Gastronomski tehnik ima vlogo gostitelja. Vodi strežbo in pripravo jedi ter organizira poslovanje gostinskega obrata. A poleg tega je gastronomija področje, kjer lahko kreiramo, ustvarjamo, se dokazujemo, preizkušamo različne okuse ... in prav to predstavlja izzive za posameznika na poklicni poti. Na šoli si prizadevamo, da dijaki poleg poklicnih kompetenc razvijajo tudi znanja in vrednote, ki so pomembne za življenje. Predvsem pa našim dijakom omogočamo, da prepoznavajo



Šola za storitvene dejavnosti

lastne potenciale in zgradijo pozitivno samopodobo. Naučimo jih odgovornosti, podjetnosti, poslovanja, vodenja in timskega dela s sodelavci, gostoljubnosti, sporazumevanja v dveh tujih jezikih in spretnosti poslovnega komuniciranja.



Po uspešno opravljeni poklicni maturi lahko dijaki šolanje nadaljujejo na višješolskem ali visokošolskem študiju, z opravljenim dodatnim izpitom iz maturitetnega predmeta pa tudi na univerzitetnem študiju. Tretja možnost pa je zaposlitev po končani srednji šoli in glede na dejstvo, da tega kadra primanjkuje, se veliko dijakov odloči tudi za to.

Ines Pirmanšek, učiteljica

Za vpis na gastronomijo me je navdušila mama, s katero sva velikokrat iskali nove načine kuhanja kave, priprave sokov, mini koktajlov ... Po njej sem podedovala ustvarjalno žilico, ki sem se jo odločila izkoristiti. Šola nam daje veliko znanj s področja

kulinarike in gastronomije, širi obzorja, ponuja različne priložnosti, da se naučimo še kaj več ter nam pomaga iskati nove poti in izzive v gastronomiji. Udeležujemo se raznih tekmovanj doma in v tujini, se družimo v šoli in izven nje in si nabiramo nove izkušnje, ki so v življenju še kako pomembne. K vsemu temu veliko pripomorejo učitelji, ki se trudijo, da iz nas »iztisnejo« čim več. Povedo nam, kaj je narobe in kaj prav. Ko se nam pri čem zatakne, nam z veseljem priskočijo na pomoč.



Če bi se morala še enkrat odločiti, bi ponovno izbrala ta program. V teh letih sem se naučila veliko, ne samo o kuhanju, ampak tudi o odnosu, ki ga moramo imeti, ne samo do hrane, ampak tudi do pripomočkov, sodelavcev ter izvora sestavin in njihove vrednosti. Najbolj so nam polagali na srce, da moramo imeti spoštovanje do naravnega in osnovnega okusa čisto vsake sestavine.

V prihodnosti se vidim v tej stroki, moja velika želja že od otroštva pa je, da bi imela svojo kavarnico. Če bo treba, bom zaplavala tudi v menedžerske vode.

Hana Kozlica, dijakinja

GASTRONOMSKE IN HOTELSKÉ STORITVE

Program srednjega poklicnega izobraževanja

Gastronomske in hotelske storitve je program srednjega poklicnega izobraževanja, ki traja tri leta in se zaključuje z zaključnim izpitom. Dijaki se izobražujejo v sodobno opremljenih učilnicah za kuharstvo in strežbo, kjer se seznanijo s podobnimi situacijami, s katerimi se kasneje srečajo ob zaposlitvi. V programu poleg splošnih predmetov, interesnih dejavnosti ter strokovnih ekskurzij doma in v tujini, izvajamo praktični pouk in praktično usposabljanje z delom. Naši dijaki z veseljem odhajajo na mednarodno mobilnost v okviru programa Erasmus+. Po končanem triletnem izobraževanju pridobijo naziv gastronom hotelir/gastronomka hotelirka.

Izobraževanje v stroki lahko dijaki nadalju-



Šola za storitvene dejavnosti

jejo takoj po zaključnem izpitu v programu poklicno-tehniškega izobraževanja.

Gastronom hotelirji se naučijo pripravljati raznovrstne sodobne in tradicionalne jedi, sprejemati goste, na različne načine postreči vse vrste jedi in pijač, cenovno ovrednotiti in obračunati storitve, komunicirati z gosti.

S svojo gostoljubnostjo in strokovnostjo se lahko gastronom hotelirji zaposlite v



manjših ali v večjih gostinskih in turističnih podjetjih, v hotelih ali restavracijah, penzionih ali na turističnih kmetijah. Dobro se boste znašli pri organizaciji najrazličnejših pogostitev. Znali boste poskrbeti za namestitve ter animacijo domačih in tujih več ali manj zahtevnih gostov ter za njihovo dobro počutje. Gostinski poklic ima vedno večjo veljavo in je vedno bolj cenjen, hkrati pa nam daje neomejene možnosti. Ko se odločamo za ta poklic, je vsekakor dobro, da si v njem želimo delati. Poklic je lep, ustvarjalen, pa tudi poln adrenalina.

Šola za storitvene dejavnosti ponuja obilo priložnosti, da se dokažete na raznih področjih, na tekmovanjih, sodelujete pri raznih projektih, raziskovalnih nalogah ipd. Spodbujamo ustvarjalnost mladih, vedno pa smo tudi odprti za nove ideje in predloge.

Marijana Novak, učiteljica

Na Šolo za storitvene dejavnosti sem se vpisala, ker me je na informativnih dnevih zelo navdušilo vse. Že moja mama je hodila na to šolo in mi veliko povedala o njej, same dobre stvari. Rekla je, da se je naučila veliko novega in koristnega. Zato sem se odločila, da se tudi jaz vpišem na Šolo za storitvene dejavnosti in se naučim čim več o kuhanju, peki, strežbi, dekorativnem rezanju sadja in zelenjave ter še veliko več.



V teh treh letih šolanja se želim naučiti toliko, da bom znala delati v kuhinji in strež-

bi. Želim se naučiti oz. pripraviti krožnik z več komponentami, vseh osnov kuhanja in poleg tega imeti urejen "mise en place". Rada bi znala organizirati svoje delo. Šola za storitvene dejavnosti mi je všeč tudi zato, ker so učitelji zelo dostopni. Vedno



se počutiš dobrodošlega. V kuhinji, ki je sodobno opremljena in lepo urejena, se dijaki zelo dobro počutimo. Učitelji so nam vedno na voljo, ko potrebujemo njihovo pomoč.

Na Šoli za storitvene dejavnosti se dobro počutim, saj se učimo zelo uporabnih stvari, ki nam bodo koristile v življenju in na nadaljnji poklicni poti. Veliko se pogovarjamo o gospodarstvu in naši prihodnosti. Seveda pa se učimo tudi šivanja, strežbe, kuharstva ter dekorativnega rezanja sadja in zelenjave. Všeč mi je, ker v vseh letih šolanja opravljamo delovno prakso v gostinskih obratih, v tretjem letniku celo pol leta.

Po triletnem programu bi rada nadalje-



vala s šolanjem še dve leti v programu gastronomija. Moja velika želja je naučiti se risati po kavni peni ("latte art") in še nadgraditi svoje znanje o slaščičarstvu.

Saša Miklavžina, dijakinja

TRGOVEC

Program srednjega poklicnega izobraževanja

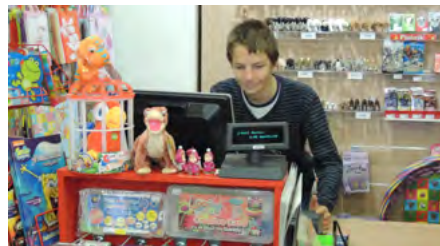
Program Trгоvec, ki ga že vrsto let izvajamo na Šoli za storitvene dejavnosti, je namenjen tako tistim dijakom, ki bi se želeli po uspešno dokončanem programu zaposlitviti v prodajalni, kot tudi tistim, ki bi želeli s šolanjem nadaljevati v ustreznem poklicno-tehniškem izobraževalnem programu. Dijaki v treh letih pridobijo



znanja in veščine na področju splošno izobraževalnih predmetov ter strokovnih modulov, kot so temelji gospodarstva, prodaja blaga, poslovanje trgovskega

podjetja in upravljanja z blagovnimi skupinami. Znanje redno dopolnjujejo tudi z moduli informacijsko-komunikacijske tehnike, socialnih veščin, projektne delo in aranžiranja.

Dijaki se tako naučijo tehnik in psihologije prodaje, da se lahko uspešno vključuje-



jo v delovni proces že med samim praktičnim usposabljanjem z delom kot tudi ob redni zaposlitvi po dokončanem šolanju. Program ponuja v treh letih izobraževanja kar 24 tednov praktičnega usposabljanja z delom v trgovinah. V tem času nabirajo dijaki potrebne izkušnje in delovne navade ter na ta način povežejo teoretično usvojeno znanje s praktičnim.

Ker imamo na Šoli za storitvene dejavnosti že skoraj leto dni tudi dijaško trgovino, v kateri za prostovoljne prispevke ponujamo različna rabljena oblačila in obutev, se lahko dijaki programa trgovec urijo v tehniki prodaje, aranžiranju in vodenju trgovine tudi med poukom, kar še do-

datno prispeva h kakovostnejšemu izobraževanju.

Ker je poklic prodajalec v zadnjih letih precej iskan, veliki trgovci kot sta Mercator in Spar ponujajo zelo ugodne kadrovske štipendije, dijaki, ki uspešno zaključijo šolanje, pa pri zaposlitvi nimajo težav.

Maša Kolšek, učiteljica

Že od nekdaj me je veselila trgovina, imam občutek, da se tam poleg dela naučiš še mnogo več. V prvi vrsti medosebnih odnosov, kar je osnovni pogoj v vsakdanjem življenju. Všeč mi je tudi, ker vsak dan spoznaš tiste male podrobnosti, ki so zelo pomembne pri delu.



Šola ponuja zelo veliko – široko paleto možnosti, da se resnično naučimo vsega, kar potrebujemo za bodočo kariero. Omogoča nam tudi prakso, pri kateri nadgrajujemo svoja znanja, ter mnogo drugih dodatnih oziroma izbirnih dejavnosti,



Šola za storitvene dejavnosti

kjer se vsak izmed nas resnično "najde". Odnosi na naši šoli so zelo dobri. Čeprav se mladi velikokrat želimo "delati frajerje" in malo ugovarjati, so naši učitelji zelo potrpežljivi, nam pomagajo ter nam stojijo ob strani.

Za ta program bi se vedno znova odločila



zaradi učiteljev, ki se trudijo za prav vsakega izmed nas, ki so nam v izjemno oporo, da nam uspe uresničiti vse zastavljene cilje. Šola se nenazadnje vedno potruži, da praktično usposabljanje opravljamo pri zelenih delodajalcih.

V prihodnosti se seveda vidim kot ponosna prodajalka. Že letos, ko opravljam prakso, hodim z nasmeškom na obrazu v trgovino. Mogoče mi bo uspelo postati kaj več, na primer kakšna potnica ali načrtovalka planogramov, morda pa bom celo uresničila svojo podjetniško idejo in odprla lastno trgovino. Nikoli ne vemo, kaj nas čaka v življenju, zato se pustimo presenetiti.

Anja Poljanšek, dijakinja

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

Program nižjega poklicnega izobraževanja

Vam je gastronomija blizu, radi kuhate, pečete? Ste ustvarjalni, si želite spoznati veliko praktičnih vsebin?

Potem je Pomočnik v biotehniko in oskrbi pravi program za vaše nadaljevanje izobraževanja.

V program Pomočnik v biotehniko in oskrbi se lahko vpišete učenci, ki ste v devetih letih osnovnošolskega izobraževanja končali vsaj sedem razredov in tudi učenci s končano osnovno šolo. Namenjen je tudi tistim, ki boste zaključili osnovnošolsko izobraževanje po prilagojenem izobraževalnem programu z nižjim izo-



brazevalnim standardom. Izobraževanje traja dve leti in se konča z zaključnim izpitom.

Vsebine programa so zelo praktično naravnane. Pouk se izvaja v sodobnih specializiranih učilnicah v manjših skupinah. Pri modulih kuhanja boste usvojili osnove gastronomije, od mehanske obdelave jedi, priprave enostavnih hladnih in toplih predjed ter glavnih jedi, peke kruha in drugih pekovskih izdelkov do priprave sladice in peciva. Spoznali boste osnove strežbe.



Pri modulih oblikovanja tekstilij boste kreirali enostavne izdelke za dekoracijo prostora, enostavna oblačila in modne dodatke, darila ... Strokovna znanja boste nadgradili tudi izven šolskih klopi s praktičnim usposabljanjem pri delodajalcih. Seveda se v programu izvajajo tudi splošni predmeti, ki vam dajo znanje za morebitno nadaljevanje šolanja.

Ampak šola ni samo učenje. Vem, da boste uživali na strokovnih ekskurzijah, športnih dnevih, gledaliških predstavah, kino predstavah, tekmovanjih, prireditvah



Šola za storitvene dejavnosti

Skupnosti dijakov ...

Izvajamo dodatno strokovno pomoč in individualni pristop za dijake, ki boste to morda potrebovali in tiste, ki zmorete in želite še več.

Kot pomočnik v biotehniko in oskrbi se lahko zaposlite v kuhinjah, strežbi, manjših penzionih ali na turističnih kmetijah, v tek-



stilni industriji in čistilnih servisih.

Uspešno končan program vam omogoča vpis v programe srednjega poklicnega in srednjega strokovnega izobraževanja.

Jolanda Balant, učiteljica

V programu Pomočnik v biotehniko in oskrbi se učimo kuhanja, strežbe, šivanja ... in seveda tudi slovenščine, matematike, angleščine ...

Pri kuhanju in šivanju ustvarjamo. Pri kuhanju se urimo v osnovnih delih in se učimo pravil uporabe gostinskih aparatov. Pri šivanju usvajamo spretnosti ročnega

ter strojnega šivanja. Pri strežbi pa se učimo o bontonu v gostinstvu, serviranju jedi in pijač ter kuhanju kave na kavnem aparatu.

Pri slovenščini spoznavamo književnost in materni jezik. Slovenščina ni težka, saj imamo super učiteljico, ki nam vedno z veseljem priskoči na pomoč. Matematika je predmet, pri katerem se učimo o naravnih številih, ulomkih, računskih operacijah, geometriji, enačbah ... Res je, da je malce težja, ampak mi je všeč. Pri družbi, ki je moj najljubši predmet, spoznavamo zgodovino, geografijo, učimo pa se tudi o enkratnosti posameznika, družbenih odnosih. O naravi, ki nas obdaja pa se učimo pri naravoslovju.



Angleščina je zame »mala malica«, ker jo kar dobro obvladam in mi gre super. Pri oskrbi na domu pridobivamo veščine oskrbe oskrbovanca ter znanja o bolnikih in boleznih. Modul je meni in mojim sošolcem všeč, saj je enostaven. Tudi

čiščenje in urejanje prostorov je razumljiv in zanimiv predmet. Vzdrževanje in izdelava enostavnih tekstilnih izdelkov je modul, ki se deli na prakso in teorijo. Učimo se, kako peremo oblačila, likamo, vzdržujemo stroje, pa tudi o tkaninah – lanu, volni, bombažu.

Najbolj se sprostim, ko gremo pri športni vzgoji v fitnes, ki ga imamo na Šolskem centru Velenje.

Program Pomočnik v biotehniko in oskrbi je zelo zanimiv, saj se naučimo veliko novega. Širi nam obzorja, hkrati pa pridobivamo številna znanja, ki nam bodo omogočila nadaljevanje izobraževanja na najrazličnejših smereh. Da je naše bivanje v šoli prijetno, skrbijo prijazni in razumevajoči učitelji.

Maša Romšak, dijakinja



ŠOLSKI CENTER VELENJE
mavrica znanja od 1958



eMavrica znanja

KOLOFON

Uredniški odbor: Barbara Šegel Kupljen, ŠSGO, Lidija Šuster, ERŠ, Darja Mohorko Učakar, ŠSD, Jožica Plešnik, GIM, Karmen Hudournik, VSS, Barbara Jerič, MIC, dr. Nataša Meh Peer, Peter Vrčkovnik, Janko Pogorelčnik

Glavni in odgovorni urednik: Janko Pogorelčnik

Urednik: Peter Vrčkovnik

Jezikovni pregled: dr. Nataša Meh Peer

Oblikovanje in prelom: Peter Vrčkovnik, Mateja Klinc

Obdelava fotografij: Peter Vrčkovnik

Fotografije: arhiv ŠC Velenje in Premogovnik Velenje

Založnik: Šolski center Velenje

Naklada: spletno pošiljanje

Zahvaljujemo se avtorjem, vsem, ki ste pomagali zbirati pisno in slikovno gradivo ali kakorkoli pripomogli pri nastajanju eMavrice.