

KOMPETENCE, KI NAJ JIH DIJAK USVOJI V ČASU IZOBRAŽEVANJA, KATEREGA ZELO POMEMBEN DEL JE PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

GOSPODAR NA PODEŽELJU

1. Razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, pripravljenost za vseživljenjsko učenje, humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
2. Razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje,
3. so zmožni aktivno skrbeti za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in razvijati pozitiven odnos do zdravega načina življenja, do dela in življenja v skladu z naravo,
4. so seznanjeni z vplivi kmetijskih dejavnosti na naravno okolje in so zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja,
5. spoznajo kmetijski in podeželski prostor, spremljajo novosti in trende ter prepoznajo možnosti in priložnosti za zaposlitev ali samozaposlitev,
6. pridobijo temeljna znanja s področja ekosistema, fiziologije, genetike in prehrane rastlin, anatomije živali, etologije, živalskih bolezni in higiene, zagotavljati kakovost v kmetijski proizvodnji,
7. so zmožni sodelovati pri načrtovanju kmetijske pridelave in reje živali ter pridelovati poljščine in vrtnine, sadje in grozdje, krmo ter rediti živali ter ob tem skrbno ravnati z energetskimi viri,
8. so zmožni samostojno slediti načrtu kmetijske proizvodnje in kvalitetno in ekonomično izpeljati osnovne tehnološke postopke,
9. so usposobljeni za opravljanje del v rastlinski pridelavi (poljedelstvo, sadjarstvo, vinogradništvo) v skladu z načeli varstva rastlin in okolja,
10. so usposobljeni za oskrbovanje domačih živali skladno z etološkimi načeli,
11. so zmožni nenadzorovano in varno izpeljati dela s kmetijsko mehanizacijo, vključujoč manjša popravila ter prevzeti odgovornost za preverjanje varnosti in delovanje mehanizacije,
12. so zmožni reševati lažje probleme in ustrezno ukrepati v zahtevnejših situacijah,
13. razvijajo podjetne lastnosti in se usposobijo za prodajo pridelkov, izdelkov in storitev
14. so zmožni uporabljati informacijsko komunikacijsko tehnologijo za komuniciranje, načrtovanje, organiziranje samostojnega, varnega, gospodarnega dela in delovnih postopkov na poklicnem področju,
15. so zmožni sodelovati v skupini ter pisno in ustno komunicirati s sodelavci in drugimi ter pri tem uporabljati temeljno strokovno terminologijo.

VRTNAR

1. Razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje, sodelujejo pri strokovnih problemih in njihovem reševanju,
2. razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, pripravljenost na vseživljenjsko učenje,
3. razvijajo humanost, tolerantnost, poštenost, etiko, estetiko in druge moralne vrednote,
4. so zmožni aktivno skrbeti za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in razvijati pozitiven odnos do zdravega načina življenja,
5. so seznanjeni z vplivi hortikulturnih dejavnosti na naravno okolje in so zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja,
6. spremljajo novosti in trende na strokovnem področju, spoznajo podeželski prostor in prepoznajo možnosti in priložnosti za zaposlitev in samozaposlitev,
7. razvijajo občutek za natančnost, doslednost, pravočasnost in kritično ocenjevanje,
8. razvijajo sposobnost za prilagajanje delovnemu okolju in sodelovanje v kolektivu,
9. so zmožni načrtovati kakovostno izvedbo različnih načinov pridelave okrasnih zelnatih rastlin, drevnin ter zelenjadnic na prostem in v zaščitenem prostoru,
10. se usposobijo za opravljanje del v vrtnarski pridelavi,
11. se usposobijo za oblikovanje, urejanje in vzdrževanje zelenih površin,
12. se usposobijo za vzdrževanje športnih in rekreacijskih površin,
13. upoštevajo pomen in značilnosti rastlinskih in grajenih elementov kot sestavin naravne krajine oz. kot del kulturne dediščine,
14. se usposobijo za pridelovanje sadik in cepljenk za prodajo v skladu s standardi,
15. usvojijo in uporabljajo temeljna znanja in postopke pridelave, oskrbe in varstva vrtnin, okrasnih zelnatih rastlin ter drevnin, ob upoštevanju vpliva rastnih dejavnikov na rast rastlin,
16. se usposobijo za uspešno prodajo pridelkov, izdelkov in storitev,
17. razvijajo podjetniško miselnost, sposobnost komuniciranja in uporabe različnih IKT tehnologij,
18. so zmožni sodelovati v skupini ter pisno in ustno komunicirati s sodelavci in drugimi partnerji ter pri tem uporabljati temeljno strokovno terminologijo.

CVETLIČAR

1. Razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, pripravljenost za vseživljenjsko učenje,
2. razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje,
3. razvijajo humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
4. so zmožni aktivno skrbeti za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in razvijati pozitiven odnos do zdravega načina življenja,
5. so seznanjeni z vplivi njihovega dela in uporabe sredstev na naravno okolje in so zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja,
6. razvijajo sposobnosti za izdelovanje cvetlične vezave in dekoracije,
7. znajo uporabljati različne vrste rezanega cvetja, zelenja in lončnic pri izdelavi cvetličnih vezav in dekoracij,
8. se usposobijo za pravilno skladiščenje in vzdrževanje rezanega cvetja, zelenja in aranžerskega materiala,
9. znajo razlikovati in vzdrževati različne materiale, orodja in naprave,
10. znajo oskrbovati in vzdrževati različne cvetlične vezave in dekoracije v prostoru,
11. so zmožni skicirati in izdelati posamezne cvetlične vezave in dekoracije v različnih stilih oblikovanja,
12. razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje, sodelujejo pri strokovnih problemih in njihovem reševanju,
13. razvijajo humanost, tolerantnost, poštenost, etiko, estetiko in druge moralne vrednote,
14. razvijajo sposobnost za prilagajanje delovnemu okolju in sodelovanje v kolektivu,
15. razvijajo podjetne lastnosti, usposobijo za prodajo izdelkov in storitev,
16. so zmožni uporabljati informacijsko-komunikacijsko tehnologijo za komuniciranje, načrtovanje, organiziranje samostojnega, varnega, gospodarnega dela in delovnih postopkov na poklicnem področju,
17. znajo zagotavljati kakovost svojih izdelkov in storitev,
18. so zmožni sodelovati v skupini ter pisno in ustno komunicirati s sodelavci in drugimi partnerji ter pri tem uporabljati temeljno strokovno terminologijo.

PEK

1. Razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje, načrtovanje, kritično presojo in analiziranje konkretnih strokovnih problemov ter za njihovo reševanje,
2. razvijajo humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
3. si razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, zmožnost timskega dela in pripravljenost za vseživljenjsko učenje,
4. spremljajo novosti in trende na področju pekarstva,
5. se naučijo urediti sebe in delovno mesto za delo in dosledno upoštevajo higiensko varnostne predpise,
6. se usposobijo za aktivno skrb za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in za pozitivni odnos do zdravega načina življenja,
7. razvijajo spretnosti in pridobivajo znanja za samostojno in kakovostno pripravo pekovskih izdelkov ter se pripravijo za poklicno kariero,
8. spoznajo in razumejo splošne zakonitosti tehnoloških postopkov v živilstvu,
9. strokovno izvaja poklicne delovne tehnike in razvijajo tehnološko disciplino,
10. se usposobijo za izdelavo različnih vrst kruha, pekovskega peciva in ostalih pekovskih izdelkov,
11. se usposobijo za uspešno ponudbo in prodajo pekovskih izdelkov,
12. razvijajo smisel za estetiko,
13. si razvijajo ekološko zavest.

SLAŠČIČAR

1. Razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje, načrtovanje, kritično presojo in analiziranje konkretnih strokovnih problemov ter za njihovo reševanje,
2. razvijejo humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
3. razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, zmožnost timskega dela in pripravljenost za vseživljenjsko učenje,
4. spremljajo novosti in trende na področju slaščičarstva,
5. se naučijo urediti sebe in delovno mesto za delo in dosledno upoštevajo higiensko varnostne predpise,
6. se usposobijo za aktivno skrb za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in za pozitivni odnos do zdravega načina življenja,
7. razvijajo spretnosti in pridobivajo znanja za samostojno in kakovostno pripravo slaščičarskih izdelkov ter se pripravijo za poklicno kariero,
8. spoznajo in razumejo splošne zakonitosti tehnoloških postopkov v živilstvu,
9. strokovno izvaja poklicne delovne tehnike in razvijajo tehnološko disciplino,
10. se usposobijo za izdelavo slaščic,
11. se usposobijo za uspešno ponudbo in prodajo slaščičarskih izdelkov,
12. razvijajo smisel za estetiko v slaščičarstvu.

MESAR

1. Spoznavajo pomen sledljivosti surovin, predpakiranih živil in končnih mesnih izdelkov,
2. spoznavajo različne anatomske dele klavnih živali,
3. spoznavajo značilnosti posameznih kategorij mesa,
4. spoznavajo znake kvarjenja mesa,
5. obdelujejo posamezne kose mesa,
6. spoznavajo različne tehnike izkoščevanja,
7. razsekovanje trupov klavnih živali,
8. spoznavajo pogoje ohlajanja,
9. spoznavajo različne pogoje skladiščenja mesa in mesnih izdelkov(temperatura, čas, vlaga),
10. spoznavajo načine pakiranja mesa in mesnih izdelkov,
11. deklarirajo prodajne in pakirane kose mesa ter mesnih izdelkov.

MEHANIK KMETIJSKIH IN DELOVNIH STROJEV

1. Razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, pripravljenost za vseživljenjsko učenje,
2. razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje,
3. razvijajo humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
4. dijaki so zmožni aktivno skrbeti za lastno zdravje in zdravje drugih do dela in življenja v skladu z naravo,
5. dijaki so seznanjeni z vplivi dejavnosti na naravno okolje in so zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja,
6. spremljajo novosti in trende ter prepoznajo možnosti in priložnosti za zaposlitev ali samozaposlitev,
7. pridobijo temeljna znanja s področja rastlinske pridelave,
8. dijaki so zmožni samostojno slediti načrtu del in kvalitetno in ekonomično izpeljati tehnološke postopke,
9. dijaki so zmožni postaviti diagnozo pogonskih in delovnih strojev v kmetijstvu, komunali in gradbeništvu s pomočjo sodobnih naprav,
10. izvedejo nastavitev, vzdrževanje in popravilo mehanskih sklopov in naprav na pogonskih in delovnih strojih v kmetijstvu, komunali in gradbeništvu,
11. izvedejo nastavitev, vzdrževanje in popravilo električnih in elektronskih naprav na pogonskih in delovnih strojih v kmetijstvu, komunali in gradbeništvu,
12. izvedejo nastavitev, vzdrževanje in popravilo hidravličnih in pnevmatskih naprav na pogonskih in delovnih strojih v kmetijstvu, komunali in gradbeništvu,
13. dijaki so zmožni samostojno in varno izpeljati popravilo in vzdrževanje pogonskih in delovnih strojev ter naprav v kmetijstvu, komunali in gradbeništvu ter prevzeti odgovornost za varno uporabo,
14. dijaki so zmožni reševati lažje probleme in ustrezno ukrepati v zahtevnejših situacijah,
15. razvijajo podjetne lastnosti in se usposobijo za prodajo storitev in izdelkov,
16. dijaki so zmožni uporabljati informacijsko komunikacijsko tehnologijo za komuniciranje, načrtovanje, organiziranje samostojnega, varnega, gospodarnega dela in delovnih postopkov na poklicnem področju,
17. zagotavljati kakovost dela in storitev,
18. dijake so zmožni sodelovati v skupini ter pisno in ustno komunicirati s sodelavci in drugimi ter pri tem uporabljati temeljno strokovno terminologijo.

HORTIKULTURNI TEHNIK

1. Razvijajo motivacijo za izobraževanje in izpopolnjevanje ter oblikujejo trajen sistem vrednot,
2. razvijajo spretnosti za uspešno delo in strokovno rast,
3. pridobijo splošna in temeljna znanja za razumevanje zakonitosti v naravi in družbi,
4. usvojijo in povezujejo strokovnoteoretična in praktična znanja za kvalitetno opravljanje delovnih nalog v vrtnarstvu in cvetličarstvu oz. hortikulturi,
5. načrtujejo, vodijo in spremljajo delo pridelovanja rastlin, rastlinskih delov s pomočjo IKT,
6. načrtujejo, vodijo, spreminjajo načela povezana z oblikovanjem in urejanjem prostora s cvetjem in rastlinami,
7. izvajajo dela v vrtnarstvu, cvetličarstvu oz. hortikulturi v skladu z načeli trajnostnega razvoja, zagotavljanja kakovosti in varstva pri delu,
8. razvijajo podjetniško razmišljanje ter poiščejo možnosti in priložnosti v hortikulturi in podeželskem prostoru za zaposlitev ali samozaposlitev,
9. varno ravna s škodljivimi in nevarnimi snovmi ter odpadki pri vrtnarski pridelavi, zasajevanju in oblikovanju z živimi rastlinskimi deli ter preprečevanju onesnaževanja okolja,
10. upoštevajo naravno krajino in poznajo načela spreminjanja urbane in kulturne krajine,
11. upoštevajo temeljne zakonske podlage s področja kmetijstva,
12. svetujejo pri prodaji izdelkov in storitev ter materiala za potrebe hortikulture dejavnosti,
13. spoznajo možnosti interesnega povezovanja in sodelovanja s strokovnimi institucijami na različnih področjih,
14. obvladajo temeljno strokovno terminologijo in znajo uporabljati strokovno literaturo,
15. razumejo pomen ekonomike dela in organizacije delovnega mesta, delovne enote,
16. uporabljajo informacijsko-komunikacijsko tehnologijo za sporazumevanje, načrtovanje, organiziranje samostojnega, varnega, gospodarnega dela in delovnih postopkov na poklicnem področju,
17. sodelujejo v skupini ter se pisno in ustno sporazumevajo s sodelavci in drugimi partnerji ter pri tem uporabljajo temeljno strokovno terminologijo,
18. uporabljajo sodobne logistične prijeme pomembne za področje hortikulture.

KMETIJSKO PODJETNIŠKI TEHNIK

1. Razvijajo ustvarjalnost, inovativnost, pripravljenost za vseživljenjsko učenje, humanost, tolerantnost, poštenost in druge moralne vrednote,
2. razvijajo sposobnosti za samostojno in odgovorno ravnanje,
3. so zmožni aktivno skrbeti za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in razvijati pozitiven odnos do zdravega načina življenja, do dela in življenja v skladu z naravo,
4. so seznanjeni z vplivi kmetijskih dejavnosti na naravno okolje in so zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja,
5. spoznajo kmetijski in podeželski prostor, spremljajo novosti in trende ter prepoznajo možnosti in priložnosti za zaposlitev ali samozaposlitev,
6. pridobijo temeljna znanja s področja ekosistema, fiziologije, genetike in prehrane rastlin, anatomije živali, etologije, živalskih bolezni in higiene, zagotavljati kakovost v kmetijski proizvodnji,
7. so zmožni sodelovati pri načrtovanju kmetijske pridelave in reje živali ter pridelovati poljščine in vrtnine, sadje in grozdje, krmo ter rediti živali ter ob tem skrbno ravnati z energetskimi viri,
8. so zmožni samostojno slediti načrtu kmetijske proizvodnje in kvalitetno in ekonomično izpeljati osnovne tehnološke postopke,
9. so usposobljeni za opravljanje del v rastlinski pridelavi (poljedelstvo, sadjarstvo, vinogradništvo) v skladu z načeli varstva rastlin in okolja,
10. so usposobljeni za oskrbovanje domačih živali skladno z etološkimi načeli,
11. so zmožni nenadzorovano in varno izpeljati dela s kmetijsko mehanizacijo, vključujoč manjša popravila ter prevzeti odgovornost za preverjanje varnosti in delovanje mehanizacije,
12. so zmožni reševati lažje probleme in ustrezno ukrepati v zahtevnejših situacijah,
13. razvijajo podjetne lastnosti in se usposobijo za prodajo pridelkov, izdelkov in storitev
14. so zmožni uporabljati informacijsko komunikacijsko tehnologijo za komuniciranje, načrtovanje, organiziranje samostojnega, varnega, gospodarnega dela in delovnih postopkov na poklicnem področju,
15. so zmožni sodelovati v skupini ter pisno in ustno komunicirati s sodelavci in drugimi ter pri tem uporabljati temeljno strokovno terminologijo.

ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK

1. Pridobivajo splošna in temeljna znanja za razumevanje zakonitosti v naravi in družbi,
2. razvija spretnosti za uspešno delo in strokovno rast ter sposobnost razumevanja in ustvarjanja abstraktnih predstav o težje zaznavnih pojavih,
3. razvijajo motivacijo za izobraževanje in izpopolnjevanje ter oblikujejo trajen sistem vrednot,
4. razvijajo sposobnost za natančno opazovanje in kritično mišljenje,
5. razvijajo sposobnost za komuniciranje s sodelavci, strankami in timskega dela,
6. spoznavajo področje živilstva in prehrane ter utrdijo temeljna strokovna znanja za povezovanje teorije in prakse,
7. spoznavajo prvine trajnostnega razvoja,
8. pridobivajo osnovno znanje, ki jim omogoča podjetniško razmišljanje,
9. obvladajo temeljno strokovno terminologijo in sledijo novostim na strokovnem področju,
10. spoznavajo zakonodajo s področja proizvodnje varne hrane,
11. izvajajo dela v živilski predelavi v skladu z načeli trajnostnega razvoja, zagotavljanja kakovosti in varstva pri delu,
12. razvijajo zavest in pozitiven odnos do ukrepov za zmanjševanje onesnaževanja in varstva okolja, racionalne rabe energije, časa in materialov,
13. pridobivajo znanja za izvajanje sledljivosti, izpolnjevanje dokumentacije in vodenje ustreznih evidenc s pomočjo IKT,
14. pridobivajo znanja in spretnosti za predelavo živil rastlinskega in živalskega izvora iz surovin ali polizdelkov v higiensko neoporečne polizdelke in izdelke,
15. pridobivajo znanje za zagotavljanje in nadzor kakovosti izdelkov in storitev,
16. pridobivajo znanje za ugotavljanje senzoričnih in prehranskih lastnosti surovin in živil,
17. pridobivajo znanje za vzdrževanje in kontrolo higiene v proizvodnih prostorih.

NARAVOVARSTVENI TEHNIK

1. Popis organizmov, zbiranje in urejanje podatkov o pomembnih rastlinskih in živalskih vrstah,
2. ravnanje z odpadki in ločevanje odpadkov, predelava organskih odpadkov,
3. spremljanje razširjenosti ekosistemov, evidentiranje njihovega ekološkega stanja,
4. prepoznavanje zavarovanih območij, urejanje in vzdrževanje poti,
5. postavljanje in vzdržuje označevalnih tabel,
6. urejanje in vzdrževanje okolice vodnih površin,
7. vzdrževanje zavetišč in krmišč za živali,
8. nameščanje posod za odpadke ter odstranjevanje morebitnih odpadkov za obiskovalci,
9. čiščenje terena in izvajanje ukrepov za preprečevanje zaraščanja,
10. izvajanje ukrepov za preprečevanje erozij in plazov,
11. vzdrževanjem vodovarstvenih območij,
12. zbiranje podatkov o kulturni dediščini v zavarovanih območjih,
13. analiziranje parametrov okolja v laboratoriju in na terenu, spremljanje parametrov tehnoloških procesov,
14. zbiranje, obdelava in vrednotenje rezultatov analiz in drugih meritev,
15. zagotavljanje delovanja in vzdrževanja delovnih pripomočkov, merilnih, laboratorijskih in drugih naprav,
16. vzpostavljanje sistema delovanja in delovanje kompostarne, vzdrževanje okolice kompostarne,
17. ovrednotenje naravnih virov v lokalnem okolju, sonaravno gospodarjenje z naravnimi viri,
18. urejanje in vzdrževanje območja naravne in kulturne krajine ali krajine s posebnim statusom,
19. skrbjo za dobrine naravne in kulturne krajine in izvajanjem ukrepov ohranitve vitalnosti varovanega (vzdrževanega) območja,
20. izvajanje rednega nadzora po zavarovanem območju in zagotavljanjem vzdrževanja parkovne infrastrukture.