

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK (Srednje strokovno izobraževanje)

Živilstvo je zelo široko področje predelave živil, tako živil živalskega kot živil rastlinskega izvora (slašičarstvo, mlekarnstvo, mesarstvo, predelava sadja in zelenjave...). Za prav vse panoge je pomembno dobro poznavanje surovin, higijene, mikrobiologije, pakiranja in logistike. Udeleženci izobraževalnega procesa si pridobivajo zgoraj omenjena znanja v šoli, pri delodajalcih, na šolskih posestvih ali v medpodjetniških izobraževalnih centrih.

Izobraževalni program ima 4 letnike in je ovrednoten z 240 kreditnimi točkami (KT).

1. POGOJI ZA VPIS

- Osnovnošolsko izobraževanje
- Nižje poklicno izobraževanje
- Enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih



2. IZVEDBA PROGRAMA

Izobraževalni program izvaja šola in delodajalci. Praktično usposabljanje z delom se izvaja pri delodajalcih, na šolskih posestvih, mojstrskih kmetijah in v medpodjetniških izobraževalnih centrih.

3. POKLICNA MATURA ZAJEMA:

- Obvezni del: Pisni in ustni izpit iz slovenskega jezika
Pisni in ustni izpit iz živilstva in prehrane
- Izbirni del: Pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike
Izdelek oziroma storitev in zagovorom



4. MOŽNOSTI NADALJNEGA IZOBRAŽEVANJA

Kandidat, ki je zaključil program živilsko prehranski tehnik SSI lahko nadaljuje izobraževanje v višjih in visokih strokovnih šolah, z dodatnim 5. predmetom pa tudi na univerzi.

5. MOŽNOSTI ZAPOSLOTITVE

Živilske trgovine, restavracije, obrati družbene prehrane, gostinski obrati, pekarnice...

Predmetnik za program ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK SSI po letnikih

Oznaka	Programske enote	1. letnik		2. letnik		3. letnik		4. letnik		SKUPAJ kredit. točk
		KT	Ocena	KT	Ocena	KT	Ocena	KT	Ocena	KT
Splošnoizobraževalni predmeti										
SLO	Slovenščina	6		6		6		6		24
TUJ	Tuji jezik	5		5		5		5		20
MAT	Matematika	4		5		5		5		19
UME	Umetnost			3						3
ZGO	Zgodovina	5								4
GEO	Geografija			3						3
SOC	Sociologija							3		3
FIZ	Fizika	3								3
BIO	Biologija	3								3
KEM	Kemija	7								7
ŠVZ	Športna vzgoja							14	Opr.	14
SKUPAJ										112
Strokovni moduli (integriran tudi praktični pouk na šoli 23 KT)										
IPK	Informatika in poslovno komuniciranje	5								5
TRR	Trajnostni razvoj							5		5
PIT	Podjetništvo in trženje					5				5
OSŽ	Osnove živilstva	5								5
PŽR	Predelava živil rastlinskega izvora			20						20
PŽŽ	Predelava živil živalskega izvora			10						10
PID	Prehrana in dietetika	5								5
TAŽ	Tehnike analiziranja živil					7				7
VAH	Varna hrana	4								4
ŽMB	Živilska mikrobiologija z biotehnologijo					7				7
KKŽ	Kontrola kakovosti živil							11		11
SKUPAJ										84
Praktično izobraževanje pri delodajalcu										
	Praktično usposabljanje z delom	6								6
Interesne dejavnosti										
	Interesne dejavnosti			14	Opr.					14
Odprti kurikulum						25		3		28

Poklicna matura zajema:									
-	pisni in ustni izpit iz slovenščine								
-	pisni in ustni izpit iz temeljnega strokovnega predmeta (živilstvo in prehrana)								
-	pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike								
-	izdelek oz. storitev z zagovorom								
	4								

Odprti kurikulum za program ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK

V okviru odprtega kurikula je potrebno zbrati najmanj 28 kreditnih točk (lahko pa tudi več).

AKTIVNOST	ŠT. KT	NAČIN OCENJEVANJA	
Laboratorijske tehnike	3	Številčne ocene	
Tehnologija živil živalskega izvora	11	Številčne ocene	
Prehranski obrati in gastronomija	11	Številčne ocene	
Strokovna matematika ali angleščina	3	Številčne ocene	
Funkcionalna znanja računalništva	3 (izbirno)	Številčne ocene	
Učenje učenja	1 (izbirno)	Opisne ocene	
Moja karierna pot	2 (izbirno)	Opisne ocene	
SKUPAJ	28 (34)		

ŠTEVILO KREDITNIH TOČK V PROGRAMU: 240 kreditnih točk

POSEBNOSTI V IZOBRAŽEVANJU ODRASLIH

V Biotehniškem centru Naklo za odrasle vsako leto organiziramo **predavanja**, ki potekajo ciklično – to pomeni, da v enem šolskem letu kandidati poslušajo predavanja za vse letnike določenega predmeta. Predavanja se menjajo na dve šolski leti. Npr. če je bila letos na urniku matematika, je naslednje leto ne bo in bo na urniku nek drug predmet, matematika pa bo na vrsti spet prihodnje leto. Vsak kandidat ima tako možnost, da celotno izobraževanje zaključi v dveh šolskih letih. Ob zaključku predavanja za posamezen predmet/modul kandidati skupaj z učiteljem določijo izpitni rok. Tako so izpiti razporejeni preko celega šolskega leta.

OSEBNI IZOBRAŽEVALNI NAČRT

Na začetku šolskega leta z udeleženci pripravljamo osebne izobraževalne načrte, v katerih zapišemo, katere izpite in druge obveznosti bo kandidat opravil v določenem šolskem letu.

PRIZNAVANJE FORMALNO IN NEFORMALNO PRIDOBLENEGA ZNANJA

Odrasli se imate možnost vključiti v postopek priznavanja formalno in neformalno pridobljenega znanja. Formalno znanje se dokazuje z javnimi listinami (letna spričevala, potrdila o izpitu, indeks ...), pridobljenimi po javno veljavnih izobraževalnih programih; neformalno znanje pa se dokazuje z dokazili o usposabljanju oz. izpopolnjevanju, certifikati, dokazili o pridobljenem znanju in opravljenih obveznostih po delih izobraževalnega programa, potrdila delodajalcev o usposabljanju z delom ipd.

VPIS

Za vpis potrebujemo naslednje dokumente:

- osebni dokument,
- spričevalo o zaključenem šolanju (osnovna šola),
- spričevala posameznih letnikov oz. indeks srednje šole (če je kandidat že obiskoval srednjo šolo ali fakulteto),
- rojstni/poročni list.

INFORMACIJE

Nada Zupanc, organizatorica izobraževanja odraslih:

- **Osebno**, v času uradnih ur:
ponedeljek, sreda, četrtek: od 12.30 do 14.30
torek: od 15.00 do 17.00
petek: od 8.30 do 10.30
- **Po telefonu:** 04/277 21 04, 041/499-934
- **Preko elektronske pošte:** nada.zupanc@bc-naklo.si ali srednjasola.odrasli@bc-naklo.si
- **na spletni strani šole** (www.bc-naklo.si).