

NIŽJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE (traja 2 leti)
Program: **POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI**
Poklic: **POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI**

Program je namenjen učencem, ki jih zanima opravljanje srednje ali manj zahtevnih postopkov v proizvodnem procesu. To je program, s katerim učenci pridobijo osnovne kompetence, ki jim omogočajo lažjo pot za pridobitev zanimivega poklica. Šolanje temelji na praktičnem izobraževanju. Po uspešno zaključenem programu se boste lahko zaposlili v kuhinjah ali v strežbi, v manjših penzionih ali na turističnih kmetijah, v različnih gostinskih obratih, v hotelih, restavracijah in slaščičarnah. Če pa boste želeli nadaljevati izobraževanje, se boste lahko vpisali v programe srednjega poklicnega in srednjega strokovnega izobraževanja.

Pri pouku se boste naučili pripraviti različne izdelke in proizvode za prodajo in nadaljnjo predelavo, seznanili se boste z vplivi stroke na naravno okolje in boste zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja. Naučili se boste ustrezno pakirati in shranjevati surovine in izdelke, sodelovali boste pri pripravi in postrežbi obrokov, pridobivali boste znanja iz varstva pri delu. Poleg tega boste v okviru izobraževalnega programa razvijali poklicne kompetence, ustvarjalnost in pripravljenost za vseživljenjsko učenje, razvijali boste moralne vrednote in se naučili poskrbeti za lastno zdravje, za zdravje potrošnikov, razvijali boste pozitiven odnos do zdravega načina življenja. Spoznavali boste načela trajnostnega razvoja, razvijali boste ekološko zavest, varčnost in osebno odgovornost. Učili se boste poslovnega komuniciranja in timskega dela s sodelavci, razvijali boste sposobnost prilagajanja delovnemu okolju. Spoznavali boste gostoljubnost in odgovornost ustreznega komuniciranja z gosti.

V gostinskih podjetjih se boste praktično usposabljali (z delom) najmanj 152 ur.

Trajanje izobraževanja: Izobraževanje traja 2 leti. Izobraževalni program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT).

Pogoji za vključitev v program: V ta izobraževalni program se lahko vključi, kdor je uspešno zaključil:

- končal najmanj sedmi razred devetletne oziroma šesti razred osemletne osnovne šole in je izpolnil osnovnošolsko obveznost ali
- zaključil osnovnošolsko izobraževanje po prilagojenem izobraževalnem programu z nižjim izobrazbenim standardom.

Omejitev vpisa in merila za izbiro: Omejitev vpisa v ta izobraževalni program ni predvidena.

Nacionalne poklicne kvalifikacije: Dijak lahko z uspešno opravljenimi strokovnimi moduli (ki so določeni na podlagi poklicnih standardov) pridobi nacionalno poklicno kvalifikacijo z nazivom POMOČNIK PEKA IN SLAŠČIČARJA, kar mu omogoča zaposlitev, četudi šolanja ne dokonča v celoti. Če bi se torej dijak iz kakršnih koli razlogov odločil po prvem ali v drugem letniku rednega izobraževanja izstopiti, lahko do takrat pridobljeno poklicno znanje potrdi pred komisijo za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije (NPK) in si pridobi certifikat usposobljenosti za poklic pomočnik peka in slaščičarja. V redno izobraževanje se lahko vrne pozneje in nadaljuje tam, kjer je izstopil ter si tako pridobi poklicno izobrazbo.

Pogoji za dokončanje: Pogoj za dokončanje izobraževanja je uspešno opravljen zaključni izpit, ki ga predstavlja izdelek oziroma storitev in zagovor.

Nadaljevanje šolanja: Dijaki, ki končajo nižje poklicno izobraževanje in pridobijo poklic pomočnik v biotehnikih in oskrbi, lahko nadaljujejo šolanje v vseh programih srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja.

PREDMETNIK

OZNAKA	PROGRAMSKA ENOTA	1. LETNIK	2. LETNIK	SK. ŠT. UR	ŠT. KREDITNIH TOČK
A. SPLOŠNO IZOBRAŽEVALNI PRDMETI					
SLO	Slovenščina	*	*	155	8
MAT	Matematika	*	*	168	9
DRU	Družboslovje	*	*	124	6
NAR	Naravoslovje	*	*	124	6
ŠVZ	Športna vzgoja	*	*	124	5
B. STROKOVNI MODULI					
KDM	Komunikacija na delovnem mestu	*	*	112	6
TŽP	Temelji živilstva in prehrane	*	*	160	9
KIS	Kuhanje in strežba		*	140	8
PŽR	Priprava živil rastlinskega izvora	*		140	8
VHD	Vzdrževanje in higiena delovnih prostorov	*		160	9
PPS	Pomoč pri strežbi		*	160	9
C. PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠOLI					
PRA	Praktični pouk	*	*	600	24
Č. PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE PRI DELODAJALCU					
PUD	Praktično usposabljanje z delom		*	152	6
D. INTERESNE DEJAVNOSTI					
	Interesne dejavnosti	*	*	96	4
E. ODPRTI KURIKUL					
ANG	Angleščina	*	*	128	7
OKI	Odperti kurikul	*	*	320	18
ZAKLJUČNI IZPIT					2