

A. SPLOŠNI DEL

1. IZOBRAŽEVALNI PROGRAM

1.1. Ime izobraževalnega programa: **POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI**

1.2. Naziv poklicne izobrazbe: **pomočnik/ pomočnica v biotehnikih in oskrbi**

2. CILJI IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

Poleg splošnih ciljev vzgoje in izobraževanja izobraževalni program omogoča dijakom in dijakinjam (v nadaljevanju: dijakom), da:

- razvijajo ustvarjalnost in pripravljenost za vseživljenjsko učenje,
- razvijajo pozitivne moralne vrednote,
- odgovorno skrbijo za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in razvijajo pozitiven odnos do zdravega načina življenja,
- se seznanijo z načeli trajnostnega razvoja,
- razvijajo poklicne kompetence,
- skrbijo za urejenost delovnega mesta/prostora,
- znajo pripraviti izdelke za prodajo in nadaljnjo predelavo,
- pripravijo živali in živalske proizvode za prodajo in nadaljnjo predelavo,
- se seznanijo z vplivi stroke na naravno okolje in so zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja,
- ustrezno shranjujejo surovine in izdelke,
- pakirajo izdelke ali pridelke,
- čistijo delovne prostore, orodja, naprave in stroje,
- sodelujejo pri pripravi obrokov,
- pridobivajo znanje iz varstva pri delu,
- razvijajo ekološko zavest, varčnost in osebno odgovornost,
- razvijajo sposobnosti prilagajanja delovnemu okolju in sodelovanja v kolektivu,
- zagotovijo kakovost opravljenega dela,
- znajo sodelovati v skupini ter pisno in ustno komunicirati s sodelavci in drugimi ter pri tem uporabljati temeljno strokovno terminologijo.

3. TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA

3.1. Izobraževanje traja dve leti.

3.2. Izobraževalni program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT).

4. VPISNI POGOJI

V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je:

- 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

5. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

Oznaka	Splošnoizobraževalni predmeti in strokovni moduli	Ustno	Pisno	Izdelek oz. storitev	Drugo
P1	Slovenščina	x	x		
P2	Matematika	x			
P3	Družboslovje in naravoslovje	x			
P4	Športna vzgoja				praktične vaje
M1	Komunikacija na delovnem mestu	x			
M2	Čiščenje in urejanje prostorov			x	
M3	Mehanizacija v biotehnik			x	
M4	Temelji živilstva in prehrane			x	
M5	Kuhanje in strežba			x	
M6	Oskrba živali			x	
M7	Osnove rastlinske pridelave			x	
M8	Priprava živil živalskega izvora			x	
M9	Priprava živil rastlinskega izvora			x	
M10	Oblikovanje enostavnih tekstilij			x	
M11	Oskrba na domu			x	
M12	Pomoč pri pripravi obrokov			x	
M13	Pomoč pri strežbi			x	
M14	Temelji pridelave zelenjave			x	
M15	Osnove čebelarstva			x	
M16	Vzdrževalna dela v gozdu			x	
M17	Mesarstvo			x	
M18	Izdelava pekovskih in slašičarskih izdelkov			x	
M19	Mlekarstvo			x	

M20	Predelava sadja, zelenjave in oljaric			x	
M21	Priprava hitre hrane			x	
M22	Pridelava in uporaba zelišč			x	
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo			x	
M24	Vzdrževanje in higiena delovnih prostorov			x	
M25	Vzdrževanje in izdelava enostavnih tekstilnih izdelkov			x	

6. POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE IZOBRAŽEVANJA

6.1. Pogoji za napredovanje

V višji letnik lahko napredujejo dijaki, ki so ob koncu šolskega leta pozitivno ocenjeni iz vseh splošnoizobraževalnih predmetov in strokovnih modulov letnika izvedbenega kurikula šole, opravili vse interesne dejavnosti in vse obveznosti praktičnega usposabljanja z delom oziroma napreduje po sklepu programskega učiteljskega zbora.

6.2. Pogoji za dokončanje

Za dokončanje izobraževanja in pridobitev izobrazbe mora dijak uspešno opraviti s pozitivnimi ocenami

- splošnoizobraževalne predmete,
- obvezne strokovne module,
- izbirne strokovne module,
- odprti del kurikula

Poleg tega mora opraviti:

- vse interesne dejavnosti,
- obveznosti pri praktičnem usposabljanju z delom in
- zaključni izpit.

Zaključni izpit

- izdelek oziroma storitev in zagovor.

7. NACIONALNE POKLICNE KVALIFIKACIJE

Izobraževalni program omogoča pridobitev naslednjih nacionalnih poklicnih kvalifikacij po postopku, ki je določen s predpisi, ki urejajo nacionalne poklicne kvalifikacije:

7.1. Pomočnik kmetovalca/ Pomočnica kmetovalke

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **Pomočnik kmetovalca/ Pomočnica kmetovalke** pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz navedenih strokovnih modulov:

Oznaka	Strokovni modul	Sklopi	Št. kreditnih točk
M6	Oskrba živali	Vsi sklopi	8
M7	Osnove rastlinske pridelave	Vsi sklopi	8
M3	Mehanizacija v biotehniki	Vsi sklopi	9

7. 2. Pomočnik / pomočnica peka in slaščičarja

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **Pomočnik/ pomočnica peka** pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz navedenih strokovnih modulov:

Oznaka	Strokovni modul	Sklopi	Št. kreditnih točk
M4	Temelji živilstva in prehrane	Vsi sklopi	9
M9	Priprava živil rastlinskega izvora	Vsi sklopi	8
M18	Izdelava pekovskih in slaščičarskih izdelkov	Vsi sklopi	18

7. 3. Pomočnik mesarja / Pomočnica mesarja

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **Pomočnik mesarja/ Pomočnica mesarja** pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz navedenih strokovnih modulov:

Oznaka	Strokovni modul	Sklopi	Št. kreditnih točk
M4	Temelji živilstva in prehrane	Vsi sklopi	9
M8	Priprava živil živalskega izvora	Vsi sklopi	8
M17	Mesarstvo	Vsi sklopi	18

7.4. Čistilec/čistilka prostorov

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **Čistilec/čistilka prostorov** pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz navedenih strokovnih modulov:

Oznaka	Strokovni modul	Sklopi	Št. kreditnih točk
M2	Čiščenje in urejanje prostorov	Vsi sklopi	9
M24	Vzdrževanje in higiena delovnih prostorov	Vsi sklopi	9

7.5. Pomočnik / pomočnica oskrbnica

Nacionalno poklicno kvalifikacijo **Pomočnik/ pomočnica oskrbnica** pridobi, kdor je pozitivno ocenjen iz navedenih strokovnih modulov:

Oznaka	Strokovni modul	Sklopi	Št. kreditnih točk
M1	Komunikacija na delovnem mestu	Vsi sklopi	6
M2	Čiščenja in urejanje prostorov	Vsi sklopi	9
M5	Kuhanje in strežba	Vsi sklopi	8
M25	Vzdrževanje in izdelava enostavnih tekstilnih izdelkov	Vsi sklopi	9

B. POSEBNI DEL

1. PREDMETNIK: POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI / NPI

Oznaka	Programske enote	Obvezno / izbirno	Skupno število ur	Število kreditnih točk
A – Splošnoizobraževalni predmeti				
P1	Slovenščina	obvezno	155	9
P2	Matematika	obvezno	157	9
P3	Družboslovje in naravoslovje	obvezno	248	13
P4	Športna vzgoja	obvezno	124	5
Skupaj A			684	36
B – Strokovni moduli				
M1	Komunikacija na delovnem mestu	obvezno	112	6
M2	Čiščenje in urejanje prostorov	izbirno	160	9
M3	Mehanizacija v biotehnikih	izbirno	160	9
M4	Temelji živilstva in prehrane	izbirno	160	9
M5	Kuhanje in strežba	izbirno	140	8
M6	Oskrba živali	izbirno	140	8
M7	Osnove rastlinske pridelave	izbirno	140	8
M8	Priprava živil živalskega izvora	izbirno	140	8

M9	Priprava živil rastlinskega izvora	izbirno	140	8
M10	Oblikovanje enostavnih tekstilij	izbirno	140	8
M11	Oskrba na domu	izbirno	160	9
M12	Pomoč pri pripravi obrokov	izbirno	160	9
M13	Pomoč pri strežbi	izbirno	160	9
M14	Temelji pridelave zelenjave	izbirno	160	9
M15	Osnove čebelarstva	izbirno	160	9
M16	Vzdrževalna dela v gozdu	izbirno	160	9
M17	Mesarstvo	izbirno	320	18
M18	Izdelava pekovskih in slaščičarskih izdelkov	izbirno	320	18
M19	Mlekarstvo	izbirno	160	9
M20	Predelava sadja, zelenjave in oljarij	izbirno	160	9
M21	Priprava hitre hrane	izbirno	160	9
M22	Pridelava in uporaba zelišč	izbirno	160	9
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo	izbirno	160	9
M24	Vzdrževanje in higiena delovnih prostorov	izbirno	160	9
M25	Vzdrževanje in izdelava enostavnih tekstilnih izdelkov	izbirno	160	9
Skupaj B			872	49
Od tega:				
C – Praktično izobraževanje v šoli				
	Praktični pouk		600	30
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu				
	Praktično usposabljanje z delom		152	6
D – Interesne dejavnosti				
	Interesne dejavnosti		96	5
E – Odpri kurikulum				
	Odpri kurikulum		448	24
Skupaj pouka (A+B+E)			2004	109
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)			752	36
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)			2100	114
Skupaj (A+B+Č+D+E)			2252	120
Število tednov izobraževanja v šoli				
			63	

Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		4	
Število tednov interesnih dejavnosti		3	
Skupno število tednov izobraževanja		70	

Pojasnilo k predmetniku:
Šola oziroma dijak izbere

- 1 strokovni modul izmed strokovnih modulov M2 do M4 in
- 2 strokovna modula izmed strokovnih modulov M5 do M10 in
- 1 ali 2 (18 KT) strokovna modula izmed M11 do M25 ali M2 do M4.

Cilji in vsebine družboslovja in naravoslovja se deloma lahko izvajajo v strokovnih modulih v različnih oblikah pouka. Načine, oblike in obseg povezovanja določi šola v izvedbenem kurikulumu.

2. IZVEDBA IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

Izobraževalni program izvajajo šola in delodajalci.

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

3. ZNANJE IZVAJALCEV

Splošnoizobraževalni predmeti in strokovni moduli	Izvajalec	Znanje
Slovenščina	učitelj	visokošolska izobrazba iz slovenščine
Matematika	učitelj	visokošolska izobrazba iz matematike
Družboslovje in naravoslovje	učitelj	družboslovni del: visokošolska izobrazba iz geografije, zgodovine, sociologije, naravoslovni del: visokošolska izobrazba iz biologije, kemije, fizike
Športna vzgoja	učitelj	visokošolska izobrazba iz športne vzgoje
Komunikacija na delovnem mestu	učitelj	visokošolska izobrazba iz ekonomije ali organizacije dela ali visokošolska izobrazba iz psihologije, pedagogike, sociologije, ekonomije, organizacije dela ali komunikologije ali visokošolska izobrazba iz računalništva ali informatike ali visokošolska izobrazba s strokovnega področja programa, ki ima v študijskem

		programu vsaj 150 ur računalništva ali je končal študijski program izpopolnjevanja iz računalništva ali visokošolska izobrazba katerekoli smeri in je končal študijski program izpopolnjevanja iz računalništva in informatike v obsegu najmanj 375 ur
	učitelj praktičnega pouka	višješolska ali visokošolska izobrazba iz kmetijstva, zootehnike, hortikulture, živilstva ali gozdarstva, tekstila, gostinstva ali psihologije, pedagogike, sociologije, računalništva, organizacije
Čiščenje in urejanje prostorov	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva, gospodinjstva, tekstilstva, kmetijstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva, gospodinjstva, tekstilstva, kmetijstva, gostinstva
Mehanizacija v biotehnik	učitelj	visokošolska izobrazba iz kmetijstva, zootehnike, hortikulture ali gozdarstva.
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz kmetijstva, zootehnike hortikulture ali gozdarstva.
	učitelj traktorske vožnje	srednješolska ali višješolska strokovna izobrazba z opravljenim inštruktorskim izpitom
Temelji živilstva in prehrane	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	visokošolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva, gospodinjstva, gostinstva
Kuhanje in strežba	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva, hotelirstva ali turizma
	učitelj praktičnega pouka	visokošolska izobrazba iz gospodinjstva, hotelirstva ali turizma ali višješolska izobrazba iz gostinstva ali živilstva.
Oskrba živali	učitelj	visokošolska izobrazba s področja kmetijstva ali zootehnike
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz kmetijstva ali zootehnike
Osnove rastlinske	učitelj	visokošolska izobrazba iz kmetijstva,

pridelave		zootehnike, hortikulture ali gozdarstva.
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz kmetijstva, zootehnike hortikulture ali gozdarstva.
Priprava živil živalskega izvora	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	visokošolska izobrazba iz gospodinjstva ali višješolska ali srednješolska izobrazba s področja živilstva
Priprava živil rastlinskega izvora	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	visokošolska izobrazba iz gospodinjstva ali višješolska ali srednješolska izobrazba s področja živilstva
Oblikovanje enostavnih tekstilij	učitelj	visokošolska izobrazba iz tekstilstva ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz tekstilstva ali gospodinjstva
Oskrba na domu	učitelj	visokošolska izobrazba iz sociale, zdravstva, psihologije, pedagogike, specialne pedagogike, sociologije ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	visokošolska ali višješolska izobrazba iz zdravstva, psihologije, pedagogike, specialne pedagogike, sociologije ali gospodinjstva
Pomoč pri pripravi obrokov	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva, hotelirstva ali turizma
	učitelj praktičnega pouka	visokošolska ali višješolska izobrazba iz gostinstva, živilstva, gospodinjstva, hotelirstva ali turizma
Pomoč pri strežbi	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva, hotelirstva ali turizma
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz gostinstva, živilstva, gospodinjstva, hotelirstva ali turizma
Temelji pridelave zelenjave	učitelj	visokošolska izobrazba iz kmetijstva ali hortikulture
	učitelj	srednješolska ali višješolska izobrazba iz

	praktičnega pouka	kmetijstva ali hortikulture
Osnove čebelarstva	učitelj	visokošolska izobrazba iz kmetijstva, veterine ali zootehnike.
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz kmetijstva, veterine ali zootehnike
Vzdrževalna dela v gozdu	učitelj	visokošolska izobrazba iz kmetijstva ali gozdarstva.
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz kmetijstva ali gozdarstva.
Mesarstvo	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva
Izdelava pekovskih in slašičarskih izdelkov	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva, hotelirstva, turizma ali veterine
Mlekarstvo	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva ali zootehnike
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva ali zootehnike
Predelava sadja, zelenjave in oljaric	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva, kmetijstva ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva, kmetijstva ali gospodinjstva
Priprava hitre hrane	učitelj	visokošolska izobrazba iz živilske tehnologije, gospodinjstva, hotelirstva ali turizma
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz gostinstva, živilstva, hotelirstva, turizma ali gospodinjstva
Pridelava in uporaba zelišč	učitelj	visokošolska izobrazba iz kmetijstva, hortikulture, živilstva ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz kmetijstva, hortikulture, živilstva ali

	pouka	gospodinjstva
Enostavni izdelki za dekoracijo	učitelj	visokošolska izobrazba s področja kmetijstva, hortikulture, umetnosti, gospodinjstva ali tekstilstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba kmetijstva, hortikulture, tekstilstva, živilstva, gospodinjstva, umetnosti ali oblikovanja
Vzdrževanje in higiena delovnih prostorov	učitelj	visokošolska izobrazba s področja živilstva, gospodinjstva, tekstilstva, kmetijstva, veterine, zootehnikе, gostinstva ali hotelirstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva, gospodinjstva, tekstilstva, kmetijstva, veterine, zootehnikе, gostinstva ali hotelirstva
Vzdrževanje in izdelava enostavnih tekstilnih izdelkov	učitelj	visokošolska izobrazba iz tekstilstva, umetnosti ali gospodinjstva
	učitelj praktičnega pouka	srednješolska ali višješolska izobrazba iz tekstilstva, umetnosti ali gospodinjstva

http://portal.mss.edus.si/msswww/programi2008/programi/drugi_del/NPI/pomocni_k_biotehnika_oskrba/kazalo.htm