Vrsta in ime izobraževalnega programa:

**Srednje strokovno izobraževanje** **ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK**

Poklic: **ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK/ŽIVILSKO-PREHRANSKA TEHNICA**

**Izvedbeni kurikulum v šolskem letu 2022/2023 (leto vpisa 2022)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oznaka** | **Programske enote** | | **1. letnik**  **35 T** | **2. letnik**  **33 T** | | **3. letnik**  **33 T** | | **4. letnik**  **32 T+2p** | | **Skupno število ur** | | **Št. kredit točk** |
| **A. Splošnoizobraževalni predmeti** | | | | | | | | | |  | | |
| SLO | Slovenščina | | 105 | 99 | | 132 | | 140 | | 476 | | 24 |
| ANG/ NEM | Angleščina/  nemščina | | 105 | 99 | | 99 | | 105 | | 408 | | 20 |
| MAT | Matematika | | 105 | 99 | | 99 | | 71 | | 374 | | 19 |
| UME | Umetnost | | - | 68 | | - | | - | | 68 | | 3 |
| ZGO | Zgodovina | | 35 | 67 | | - | | - | | 102 | | 5 |
| GEO | Geografija | | - | 68 | | \* | | - | | 68 | | 3 |
| SOC | Sociologija ali Psihologija | | - | - | | - | | 68 | | 68 | | 3 |
| FIZ | Fizika | | 68 | - | | - | | - | | 68 | | 3 |
| KEM | Kemija | | 70 | 34 | | 32+(34)\*\* | | - | | 136 | | 7 |
| BIO | Biologija | | 68+(2)\* | (66)\* | | (34)\* | | - | | 68 | | 3 |
| ŠVZ | Športna vzgoja | | 70+35i | 66 | | 66+35i | | 68 | | 340 | | 14 |
| **SKUPAJ A** | | | **661** | **600** | | **463** | | **452** | | **2176** | | **104** |
| **B. Strokovni moduli** | | | | | | | | | | | | |
| IPK | Informatika in poslovno komuniciranje | | 70 | - | | - | | 32 | | 102 | | 5 |
| TRR | Trajnostni razvoj | | - | - | |  | | 102 | | 102 | | 5 |
| PIT | Podjetništvo in trženje | | - | - | | 68 | | 34 | | 102 | | 5 |
| OSŽ | Osnove živilstva | | 100+  (2)\* | - | | - | | - | | 102 | | 5 |
| PŽR | Predelava živil rastlinskega izvora  +  (Biologija)\* | | - | 342  +  66\* | | - | | - | | 408 | | 17  +  3\* |
| PŽŽ | Predelava živil živalskega izvora | | - | - | | 204 | | - | | 204 | | 10 |
| PID | Prehrana in dietetika | | - | - | | 102 | | - | | 102 | | 5 |
| TAŽ | Tehnike analiziranja živil  +  (Kemija)\*\* | | - | - | | 102  +  34\*\* | | - | | 136 | | 5  +  2\*\* |
| VAH | Varna hrana | | 68 | - | | - | | - | | 68 | | 4 |
| ŽMB | Živilska mikrobiologija z biotehnologijo  +  (Biologija)\* | | 102 | - | | 34\* | | - | | 136 | | 5  +  2\* |
|  | Izbirni modul | | - | - | | - | | 198 | | 198 | | 11 |
| **SKUPAJ B** | | | **342** | **408** | | **544** | | **400** | | **1660** | | **84** |
| **C. Praktično izobraževanje v šoli** | | | | | | | | | | | | |
|  | Praktični pouk | | 136 | 153 | | 136 | | 143 | | 568 | | 23 |
| **Č. Praktično izobraževanje pri delodajalcu** | | | | | | | | | | | | |
| PUD | Praktično usposabljanje z delom | | 0 | 76 | | 76 | | 0 | | 152 | | **6** |
| **D. Interesne dejavnosti** | | | | | | | | | | | | |
|  | Interesne dejavnosti | | **96** | **96** | | **96** | | **64** | | **352** | | **14** |
| **E. Odprti kurikulum** | | | | | | | | | | | | |
| LAT | | Laboratorijske tehnike | 35 | | - | | - | | - | | 35 | 2 |
| POŽ | | Podaljšanje obstojnosti živil | 35 | | - | | - | | - | | 35 | 2 |
| EKS | | Ekološka predelava sadja | - | | 66 | | - | | - | | 66 | 2 |
| EMM | | Ekološka predelava mleka in mesa | - | | - | | 64 | | - | | 64 | 3 |
| GOG | | Gospodarska geografija | - | | - | | 66 | | - | | 66 | 3 |
|  | | Komunikacija v trženju  ali  Priprava na 5. predmet POM | - | | - | | - | | 64 | | 64 | 3 |
| STM  ali  STA | | Strokovna matematika  ali  Strokovna angleščina | - | | - | | - | | 68 | | 68 | 2 |
|  | | Izbirni modul: TŽŽ ali TŽR ali POG ali KOK | - | | - | | - | | 198 | | 198 | 11 |
| NEM\*\*\* | | Nemščina | (70) | | (62) | | (62) | | (64) | | (258) | (11) |
|  | | Projektno delo (POM) | - | | - | | - | | 16 | | 16 | (4) |
| **SKUPAJ E** | | | **70** | | **66** | | **130** | | **346** | | **612** | **28** |
| **Skupno število ur pouka (A+B+E)** | | | **1073** | | **1074** | | **1137** | | **1164** | | **4448** | **216** |
| **Skupno število ur pouka (A+B+Č+D+E)** | | | **1169** | | **1246** | | **1309** | | **1228** | | **4952** | **236** |
| **Poklicna matura** (izdelek oz. storitev) | | | **-** | | **-** | | **-** | | + | |  | **4** |
| **Skupaj kreditnih točk** | | |  | | | | | | | | | **240** |
| Število tednov izobraževanja v šoli | | | 35 | | 33 | | 33 | | 34 | | 135 |  |
| Število ur pouka na teden | | | 33,4 | | 32,4 | | 34,5 | | 34,2 | | 32,9 |  |
| Št. praktičnega izobraževanja v podjetju | | | 0 | | 2 | | 2 | | 0 | | 4 |  |
| Število tednov interesnih dejavnosti | | | 3 | | 3 | | 3 | | 2 | | 11 |  |
| **Skupno število tednov izobraževanja** | | | **38** | | **38** | | **38** | | **36** | | **150** |  |

\*Označene ure biologije so integrirane v strokovnih modulih OSŽ, PŽR in ŽMB.

\*\* Označene ure kemije so integrirane v strokovni modul TAŽ.

\*\*\* Nemščina je neobvezna izbirna programska enota zaradi kombiniranega razreda. Ure niso vključene v izvedbeni kurikulum.

Odprti kurikulum je okviren predlog izobraževalnih vsebin in ga načrtujemo skupaj s socialnimi partnerji.

i – 3. ura ŠVZ izbirno

P – priprave na POM