****Vrsta in ime izobraževalnega programa:

**Poklicno tehniško izobraževanje** **ŽIVILSKO-PREHRANSKI TEHNIK**

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Oznaka** | **Programske enote** | **4. letnik**  **35T** | **5. letnik**  **32T+2p** | **Skupno število ur** | **Št. kredit točk** |
| **A. Splošnoizobraževalni predmeti** | | | | | |
| SLO | Slovenščina | 140 | 136 | 276 | 13 |
| ANG/ NEM | Angleščina/Nemščina | 140 | 136 | 276 | 13 |
| MAT | Matematika | 105 | 101 | 206 | 10 |
| UME | Umetnost | 30 | - | 30 | 2 |
| ZGO | Zgodovina | 40 | - | 40 | 2 |
| GEO | Geografija | 40 | - | 40 | 2 |
| SOC | Sociologija | - | 40 | 40 | 2 |
| FIZ | Fizika | 40 | - | 40 | 2 |
| KEM | Kemija | 40 | - | 40 | 2 |
| BIO | Biologija | 40 | - | 40 | 2 |
| ŠVZ | Športna vzgoja | 86 | 64 | 150 | 7 |
| **Skupaj A** | | **701** | **477** | **1178** | **57** |
| **B. Strokovni moduli** | | | | | |
| PIT | Podjetništvo in trženje | 68 | - | 68 | 4 |
| PRŽ | Predelava živil | 210 | - | 210 | 10 |
| PID | Prehrana in dietetika | - | 105 | 105 | 5 |
| TAŽ | Tehnike analiziranja živil | - | 136 | 136 | 6 |
| ŽMB | Živilska mikrobiologija z biotehnologijo | 138 | - | 138 | 6 |
|  | Izbirni modul | - | 170 | 170 | 10 |
| **Skupaj B** | | **416** | **411** | **827** | **41** |
| **C. Praktično izobraževanje v šoli** | | | | | |
|  | Praktični pouk |  |  | 240 | 12 |
| **Č. Praktično izobraževanje pri delodajalcu** | | | | | |
|  | Praktično usposabljanje z delom | 76 | - | 76 | **3** |
| **D. Interesne dejavnosti** | | | | | |
|  | Interesne dejavnosti | 64 | 32 | 96 | **4** |
| **E. Odprti kurikulum\*** | | | | | |
| PIT | Podjetništvo in trženje\*\* | - | 34\*\* | 34 | 1 |
| INF | Informatika | - | 60 | 60 | 3 |
| TRR | Trajnostni razvoj | - | 102 | 102 | 5 |
| STM | Strokovna matematika | - | 26 | 52 | 2 |
| STA | Strokovna angleščina | - | 26 |
|  | Projektno delo (POM) |  | 8 | 8 | (4) |
| **Skupaj E** | | **0** | **256** | **256** | **11** |
| **Skupno število ur pouka (A+B+E)** | | **1117** | **1144** | **2261** | **109** |
| **Skupno število ur pouka (A+B+Č+D+E)** | | **1257** | **1176** | **2433** | **116** |
| **Poklicna matura** (izdelek oziroma storitev) | |  | | | **4** |
| **Skupaj kreditnih točk** | |  | | | **120** |
| Število tednov izobraževanja v šoli | | 35 | 34 | 69 |  |
| Število ur pouka na teden | | 31,9 | 33,6 | 32,8 |  |
| Št. praktičnega izobraževanja v podjetju | | 2 | 0 | **2** |  |
| Število tednov interesnih dejavnosti | | 2 | 1 | **3** |  |
| **Skupno število tednov izobraževanja** | | **39** | **35** | **74** |  |

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

\*\* Usklajene vsebine PIT z IP Kmetijsko podjetniški tehnik.