



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



**MEDPODJETNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI CENTER**

2017/18



POZDRAVLJENI,

Čestitamo vam za pogum, da ste prestopili prag naše ustanove, ter se odločili narediti korak naprej.

Na BIC Ljubljana se s sodelavci zavedamo pomena take odločitve, zato smo zavezani, da delamo pošteno in dobro. Tradicija usposabljanja v okviru našega zavoda sega vse do leta 1848, ko je bila ustanovljena Živinozdravniška in podkovska šola. V centru se tako dolgoletne izkušnje na področju izobraževanja prepletajo s pridobitvami sedanjosti: odlično opremo, dobrimi predavatelji in svetovalci ter z zavzetostjo za vsakega posameznika. Skrb za kakovost in zadovoljstvo vseh udeležencev je temelj, na katerem gradimo našo ponudbo. V naše programe so tako poleg vrhunskega znanja vtikane raznovrstne izkušnje in osebni pristop.

Zavezani smo, da sledimo novostim, da smo kompetentni nosilci znanj in spretnosti ter da smo usposobljeni ta znanja prenašati naprej. Vse naše znanje in izkušnje so tako na voljo tudi vam.

Želimo vam veliko uspeha ter da bi se med nami dobro počutili.

Gregor Matos, vodja MIC

KAZALO

OSEBNA IZKAZNICA ŠOLE	4
DELOVNI ČAS ZA UDELEŽENCE IZOBRAŽEVANJA IN OBISKOVALCE	4
OSEBNA IZKAZNICA ZAVODA	5
STROKOVNI DELAVCI ŠOLE	6
PREDSTAVITEV IZOBRAŽEVANJA	8
IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI	8
NEFORMALNI IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI	9
SKRIB ZA KAKOVOST – ZNAK POKI	16
NAČINI IZOBRAŽEVANJA	18
KRAJ IZOBRAŽEVANJA	19
PREDAVANJA	19
PRAKTIČNI POUK	20
IZPITI	24
VPISNI POGOJI	25
TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA	25
ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA	26
ŠOLNINA	26
MOŽNOSTI SOFINANCIRANJA	27
STATUS	27
ŠOLSKA PREHRANA	27
ZAVAROVANJE	27
OBVEŠČANJE IN INFORMIRANJE	28
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA	29
SODELOVANJE Z DRUGIMI INSTITUCIJAMI	31
ŠOLSKI ZVONEC	32
PREDMETI V PROGRAMU	33
KOLEDAR KONČNIH IZPITOV	45
KOLEDAR KOMISIJSKIH IZPITOV	46
KOLEDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV	47
SPLOŠNA MATURA	47
POKLICNA MATURA (OKVIRNI KOLEDAR)	48
ZAKLJUČNI IZPITI	49
VABLJENI V KNJIŽNICO	62
POVZETEK IZ ŠOLSKIH PRAVIL OCENJEVANJA	64
POVZETEK IZ PRAVIL O ŠOLSKEM REDU	68



Ime in priimek	
Naslov	
Oddelek	
Razrednik	
Telefon	

OSEBNA IZKAZNICA ŠOLE

MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER *Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana*

4

Spletna stran: www.bic-lj.si/mic		Elektronska pošta: mic@bic-lj.si	
Vodja MIC:	Gregor Matos		
e-pošta	gregor.matos@bic-lj.si		
Telefon	01/28-07-629		
Tajnica	Karmen Domitrovič		
e-pošta	karmen.domitrovic@bic-lj.si		
Telefon	01/28-07-606		
Referentke	Milena Glavan		
e-pošta	milena.glavan@bic-lj.si		
Telefon	01/28-07-609		
	Mira Kranjec		
e-pošta	mira.kranjec@bic-lj.si		
Telefon	01/28-07-609		
	Tanja Gregorec		
e-pošta	tanja.gregorec@bic-lj.si		
Telefon	01/28-07-606		
Knjižničarka:	Mojca Jevnikar Zajc		
e-pošta	mojca.jevnikar-zajc@bic-lj.si		
Telefon	01/28-07-611		

DELOVNI ČAS ZA UDELEŽENCE IZOBRAŽEVANJA IN OBISKOVALCE

Tajništvo	vsak delavnik	10.00 – 12.00 in 14.00 – 15.00
Referat za izobraževanje odraslih Ižanska cesta 10	ponedeljek	10.00 – 12.00 in 14.00 – 15.00
	torek, sreda, četrtek	10.00 – 12.00 in 14.00 – 17.00
	petek	10.00 – 12.00 in 14.00 – 15.00
Računovodstvo	vsak delavnik	12:00–14:00
Knjižnica Ižanska cesta 10	torek, sreda, petek	8.00 – 14.00
	ponedeljek	8.00 – 17.00
	četrtek	8.00 – 16.00

OSEBNA IZKAZNICA ZAVODA

BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA, *Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana*

5

Direktorica zavoda	mag. Jasna Kržin Stepišnik	
e-pošta	jasna.krzin-stepisnik@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 602	
Predsednica sveta zavoda	Marija Kostadinov	
e-pošta	marija.kostadinov@bic-lj.si	
Tajništvo zavoda	Tilčka Korez	
e-pošta	tilcka.korez@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 600	
Faks	01 28 07 620	
Računovodstvo	Andreja Rihtar	
e-pošta	andreja.rihtar@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 608	
Vodja kuhinje in šolske prehrane	Uroš Flis	
e-pošta	uros.flis@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 631	
Vodja slaščičarske delavnice	Justi Golob	
e-pošta	justi.golob@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 630	
Vodja pekarske delavnice	Mišo Kolar	
e-pošta	miso.kolar@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 622	
Vodja šolske veterinarske ambulante	Nuša Schumet, dr. vet. med.	
e-pošta	nusa.schumet@bic-lj.si	
Telefon	01/28 03 721	
Tajništvo Živilske šole	Aleša Drofenik Groznik	
e-pošta	alesa.drofenik-groznik@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 610	
Tajništvo Gimnazije in veterinarske šole	Valerija Sebijan Verbič	
e-pošta	valerija.sebijan-verbic@bic-lj.si	
Telefon	01/28 03 700	
Tajništvo Višje strokovne šole	Karmen Domitrovič	
e-pošta	karmen.domitrovic@bic-lj.si	
Telefon	01/28 07 606	
Spletna stran	www.bic-lj.si	
Elektronska pošta	bic@bic-lj.si	
Št. transakcijskega računa	01100 – 6030699941 pri UJP	
Davčna številka	SI95277145	
Matična številka	5084571000	

Predavatelji, ki sodelujejo pri izobraževanju odraslih, so učitelji, ki imajo smisel in željo za delo z odraslimi udeleženci in so v večini zaposleni v našem zavodu.

6

UČITEJ	PREDMET	ELEKTRONSKI NASLOV
Marko BASEJ	TAJNIK POKLICNE MATURE	marko.basej@bic-lj.si
Tina BIRK	NAR.STROK. PRED, PRA	tina.birk@bic-lj.si
Mateja BRGLEZ	ŽIV.STROK. PRED	mateja.brglez@bic-lj.si
Urška ENIKO	GEO	urska.eniko@bic-lj.si
Tine ELERŠEK	VET. STROK.PRED.	tine.elerssek@bic-lj.si
Mirjam GORENC	VOK, OPP, PTR	mirjam.gorenc@bic-lj.si
Emil GRAH	VET. STROK.PRED.	emil.grah@bic-lj.si
Lilijana GROS	VET. STROK.PRED.	lila.gros@bic-lj.si
Robert GROZNIK	LAB	robert.groznik@bic-lj.si
Tomislava HODAK	PRA	tomislava.hodak@bic-lj.si
Sandra HORVATIĆ	ANG	sandra.horvatic@bic-lj.si
Mateja HRIBERŠEK	TEČAJI	mateja.hribersek@bic-lj.si
Milena HROVAT	ŽIV.STROK. PRED	milena.hrovat@bic-lj.si
Peter HVALEC	TEČAJI	peter.hvalec@bic-lj.si
Eva JAMŠEK	UME	eva.jamsek@bic-lj.si
Lidija JENKO	PRA	lidija.jenko@bic-lj.si
Alenka KODELE	TEČAJI	alenka.kodele@bic-lj.si
Mišo KOLAR	PRA	miso.kolar@bic-lj.si
Jana KOSEC	MAT	jana.kosec@gmail.com
Marija KOSTADINOV	ŽIV. STROK. PRED	marija.kostadinov@bic-lj.si
Matevž KRAMER	NAR. STROK. PRED	matevz.kramer@bic-lj.si
Cilka KREČIČ	BIO, NAR	cilka.krecic@bic-lj.si
Jana MARINČEK	NEM	jana.marincek@amis.net
Alenka MATOS	INF	alenka.matos@bic-lj.si
Bianka MERTELJ	VET.STROK.PRED.	bianka.mertelj@bic-lj.si
Rozalka MOHORIČ	SLO	rozalka.mohoric@bic-lj.si
Darja MORELJ	SLO	darja.morelj@bic-lj.si
Ksenija MRZEL	ANG	ksenija.mrzel@guest.arnes.si
Cecilija PER	PRA	cecilija.per@bic-lj.si
Andreja PERČIČ	PRA	andreja.percic@bic-lj.si

7

Katja PIPAN	FIZ, MAT	katja.pipan@bic-lj.si
Jože PREMRU	TAJNIK PROKLICNE MATURE	joze.premru@bic-lj.si
Darja RIZMAL	KEM	darja.rizmal@bic-lj.si
Martin ROZMAN	DRU, ZGO	martin.rozman@bic-lj.si
Katarina RUGANI	PSI	katarina.rugani@bic-lj.si
Nuša SCHUMET	VET. STROK. PRED	nusa.schumet@bic-lj.si
Alenka SEDLAR	NAR. STROK. PRED	alenka.sedlar@bic-lj.si
Jerneja SEIBERT	NAR. STROK. PRED	jerneja.seibert@bic-lj.si
Neli SELAN	TEČAJI	neli.selan@bic-lj.si
Katarina SMOLE	ŽIV.STROK. PRED.	katarina.smole@bic-lj.si
Andrej STRAJN	VET.STROK.PRED, IPK	andrej.strajn@bic-lj.si
Tatjana ŠČEK PREBIL	SOC	tatjana.scek-prebil@bic-lj.si
Matjaž ULE	TEČAJI	matjaz.ule@bic-lj.si
Marija VIDMAR	KEM	marija.vidmar@bic-lj.si
Blaž VRTAČNIK	VET. STROK. PRED., PRA	blaz.vrtacnik@bic-lj.si
Nives VIŠNAR	VET.STROK.PRED	nives.visnar@bic-lj.si
Gordana VULIČ	TEČAJI	gordana.vulic@bic-lj.si
Bogdan ZDOVC	VET. STROK.PRED.	bogdan.zdovc@bic-lj.si
Gregor ŽAGAR	PRA	gregor.zagar@bic-lj.si
Adela ŽIGERT	FIZ	adela.zigert@bic-lj.si



Nacionalna poklicna kvalifikacija je formalno priznana usposobljenost, potrebna za opravljanje poklica na podlagi nacionalnega poklicnega standarda. Kandidat, ki si želi pridobiti certifikat NPK se lahko oglasi pri nas in pomagali mu bomo na poti do pridobitve zelenega certifikata.

5.1 IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

- pomočnik v biotehnik in oskrbi (2-letni program)
- pek (3-letni program)
- slaščičar (3-letni program)
- mesar (3-letni program)
- živilsko prehranski tehnik – poklicno tehniško izobraževanje (3+2 – dve leti)
- živilsko prehranski tehnik (4-letni program)
- veterinarski tehnik (4-letni program)
- naravovarstveni tehnik (4-letni program)
- tehniška gimnazija (4-letni program)
- NPK – Izdelovalec / izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način
- NPK – Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice
- NPK - izdelovalec / izdelovalka sladic
- NPK - izdelovalec / izdelovalka trajnega peciva
- NPK - izdelovalec / izdelovalka kruha in pekovskega peciva
- NPK - izdelovalec / izdelovalka čokoladnih izdelkov
- NPK - picopek / picopekinja
- NPK - medicar / medicarka

Programi so namenjeni vsem, ki si zaradi potreb na delovnem mestu želijo razširiti znanje z določenega področja, pridobiti prekvalifikacijo za drug zanimiv poklic oziroma izobrazbo, ki daje večje zaposlitvene možnosti. Namenjeni so tudi tistim, ki so prekinili redno izobraževanje in želijo pridobiti ustrezno poklicno oziroma strokovno izobrazbo.

NPK – nacionalne poklicne kvalifikacije

Nacionalna poklicna kvalifikacija je formalno priznana usposobljenost, potrebna za opravljanje poklica na podlagi nacionalnega poklicnega standarda. Kandidat, ki si želi pridobiti certifikat NPK se lahko oglasi pri nas in pomagali mu bomo na poti do pridobitve zelenega certifikata.

5.2 NEFORMALNI IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

Poleg izobraževanja po vseh omenjenih programih organiziramo tudi druga izobraževanja s področja živilstva, prehrane, gostinstva in veterine (izobraževanje za veterinarske pomočnike, oskrbnike živali, oskrbovalce živali, slaščičarski in pekovski tečajji, kulinarični tečajji, otroške kulinarične delavnice: Mami, oči, v soboto kuham jaz, praznovanje rojstnih dni za otroke – Bickove rojstnodnevne zabave...).

Veterinarski pomočnik v prašičereji

Program strokovnega usposabljanja so nam v skladu s 4. odstavkom 70. člena Zakona o veterinarstvu (Uradni list RS, 33/01 z dne 5. 5. 2001) potrdili Veterinarska fakulteta Univerze v Ljubljani, Veterinarska zbornica in Veterinarska uprava Republike Slovenije.

Veterinarski pomočnik v prašičereji je 40 urno strokovno usposabljanje s področja prašičereje. Udeleženci se spoznajo s temami:

- zakonodaja s področja veterine,
- bakteriologija,
- veterinarsko tehnična opravila,
- nalezljive bolezni,
- veterinarske storitve,
- dezinfekcija, dezinsekcija in deratizacija.

Usposabljanje se zaključi s pisnim preverjanjem znanja. Udeleženci prejmejo potrdilo o uspešno opravljenem izobraževanju.

Veterinarski pomočnik v govedoreji

Program strokovnega usposabljanja so nam v skladu s 4. odstavkom 70. člena Zakona o veterinarstvu (Uradni list RS, 33/01 z dne 5. 5. 2001) potrdili Veterinarska fakulteta Univerze v Ljubljani, Veterinarska zbornica in Veterinarska uprava Republike Slovenije.

Veterinarski pomočnik v govedoreji je 40 urno strokovno usposabljanje s področja govedoreje. Udeleženci se spoznajo s temami:

- zakonodaja s področja veterine,
- bakteriologija,

- nalezljive bolezni,
- veterinarske storitve,
- dezinfekcija, dezinfekcija in deratizacija.

Usposabljanje se zaključi s pisnim preverjanjem znanja. Udeleženci prejmejo potrdilo o uspešno opravljenem izobraževanju.

Oskrbovalec živali

Usposabljanje za oskrbovalce živali traja 6 šolskih ur in se zaključi s pisnim preverjanjem znanja. Udeleženci programa usposabljanja spoznajo naslednje vsebine:

- oskrba krav in prašičev, sesnih živali, odstavljenih telet in pujskov, plemenskih telic in pitancev s poudarkom na prehrani in specifičnih zahtevah,
- pomoči pri porodu in oskrbi novorojenih živali, pomen zdravstvenega varstva živali s poudarkom na zoonozah, higiensko pridobivanje mleka, označevanja živali,
- vrste kemikalij (zdravila, strupi, gnojila, fitofarmaceutvska sredstva, odpadki), pojem karenca in biorezidua v mleku in mesu, odgovornost pri delu s kemikalijami,
- ekološkimi standardi v živinoreji, skrb za varstvo okolja (gnojevka, nevarni odpadki iz dejavnosti itd,
- zakonski predpisi, ki jim je živinoreja podrejena, vodenje evidenc in izpolnjevanje dokumentacije.

Po končanem usposabljanju udeleženci dobijo potrdilo o opravljenem usposabljanju.

Oskrbnik živali

(V skladu z 12. členom pravilnika o zaščiti hišnih živali (Uradni list RS, 75/2005) mora imeti pravna ali fizična oseba, ki opravlja dejavnost oskrbe v hotelih za živali, trgovine s hišnimi živalmi ter organizacije razstav, tekmovanj in drugih prireditev, kjer sodelujejo hišne živali takšno število oskrbnikov živali, da je vsak dan zagotovljena nemotena oskrba živali.)

Usposabljanje za Oskrbnike živali traja 8 šolskih ur in se zaključi s pisnim preizkusom znanja. Program usposabljanja je sestavljen iz petih sklopov:

- tehnični in upravni vidiki zakonodaje s področja zaščite živali in varstva živali prosto živečih vrst,
- fiziologijo živali, predvsem potrebe po vodi in hrani, obnašanje živali in



koncept stresa,

- praktični vidiki ravnanja z živalmi,
- skrb za živali v nujnih primerih,
- varnost osebja, ki ravna z živalmi.

Po uspešno opravljenem preizkusu znanja udeleženci prejmejo potrdilo, ki velja pet let.

Slaščičarski in pekovski tečaji

Pekarski in slaščičarski tečaji so namenjeni vsem, ki imajo veselje do peke, dekoracije in vsem, ki radi preizkušajo čarobnost okusov pekarskih in slaščičarskih izdelkov. Tečaji potekajo v šolskih pekarskih in slaščičarskih delavnicah na lžanski 10 ob sobotah v terminih, ki so objavljeni na spletni strani Medpodjetniškega izobraževalnega centra www.bic-lj.si/mic. Udeleženci so vključeni v proces nastajanja izdelkov, zato je v skupini največ 10 udeležencev. Tečaji potekajo ob sobotah od 8 – 14 ure in si sledijo po tematskih sklopih:

- zavitki in pite
- nedeljske in praznične jedi
- piškoti
- mini sladice – sladki prigrizki



- ustvarjamo s čokolado
- potice
- sladice v čašah
- presne sladice
- torte
- specialne vrste kruha in pekovskega peciva

Po predhodnem dogovoru organiziramo tudi tečaje za zaključene skupine, ki si lahko izberejo temo po lastni želji.

V namen obdarovanja smo pripravili darilne bone v vrednosti enega tečaja. Darilni bon se lahko prevzame v referatu za udeležence izobraževanja odraslih.

Vsi, ki jih tovrstni tečaji zanimajo, lahko prijavnico, ki jo najdejo na naši spletni strani pošljejo po e-pošti na mira.kranjec@bic-lj.si ali na naslov Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Medpodjetniški izobraževalni center, Lžanska 10, 1000 Ljubljana ali se prijavijo po telefonu: 01 / 28 – 07 - 609.

Kulinarični tečaji

Kulinarični tečaji, ki se izvajajo na BIC Ljubljana, Center kulinarike in turizma



KULT316, Prušnikova 74, Lj - Šentvid, bodo potekali med tednom v naprej določenih terminih od 16. do 21 ure.

Tečaji so namenjeni ljubiteljskim kuharjem in navdušencem ter gospodinjam.

Tečaji:

- Buče, ki niso samo za noč čarovnic
- Svečane jedi
- Piknik malo drugače
- Zdrava, kakovostna, drugačna, preprosto ribje jedi

Na tečaj se lahko prijavite po telefonu: 01 / 28-07-609 ali preko prijavnice. Izpolnjeno prijavnico pošljite na naslov: BIC Ljubljana, Medpodjetniški izobraževalni center, Lžanska 10, 1000 Ljubljana ali po e-pošti na naslov: mira.kranjec@bic-lj.si

Pomen prehrane pri preprečevanju in zdravljenju bolezni

Zaradi izredno velikega pomena zdrave prehrane, ki je temelj preprečevanja in zdravljenja vseh sodobnih bolezni, je nastala potreba po organizaciji tovrstnega izobraževanja. V današnjem hitrem tempu življenja, ko število različnih bolezni skokovito narašča (debelost, sladkorna bolezen, bolezni srca in ožilja, rak itn.) smo strokovnjaki, ki se vsakodnevno ukvarjamo s področjem hrane in



prehrane, pripravili izobraževanje z naslovom POMEN PREHRANE PRI PREČEVANJU IN ZDRAVLJENJU BOLEZNI. Pri strokovni izvedbi izobraževalnega programa bodo sodelovali predavatelji Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana, Višja strokovna šola.

Vsebina programa vključuje naslednje module:

- Prehrana in dietetika ter Prehrana in zdravje,
- Prehrana z gastronomijo in kulinariko,
- Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu,

Izobraževanje se bo predvidoma izvajalo od oktobra 2017 do marca 2018. Predavanja in praktikum bodo potekala v popoldanskem času, 2x tedensko po pet šolskih ur. Možna je udeležba na posameznih modulih programa.

Naravoslovni dnevi na BIC Ljubljana Prehrambene navade šolarjev

Učne vsebine so primerne za učence 3., 4., 5. razredov osnovne šole. Izbrane so tako, da za njihovo izvajanje zadostuje znanje, ki so ga učenci pridobili pri naravoslovnih predmetih.

PROGRAM PREHRANSKE DELAVNICE – 4 x 45 min.

- Seznanitev s skupinami živil po piramidi zdrave prehrane
- Sestava preprostega dnevnega jedilnika na podlagi prehranske piramide
- Od moke do kruha, od žita do moke
- Spoznavanje poklica pek

Dejavnosti v učnih enotah - delavnicah vodijo profesorji živilstva in prehrane, strokovni sodelavci in mojstri v pekarski delavnici.

Mami, oči, v soboto kuham jaz

Kulinarične delavnice za otroke potekajo na BIC Ljubljana, Center kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova 74, Lj-Šentvid, ob sobotah od 10.00 – 14.30 ure. Ob 13.00 so starši vabljeni na pokušino pripravljenih dobrot.

Namen šole kuhanja je, da se otroci seznanijo s poklicem in delom kuharja ter spoznava kuhinjske pripomočke. Naučijo se osnov zdrave prehrane in priprave zdravih otroških jedi. Priprava izbranih jedi je enostavna, ker želimo, da se otroci naučijo jedi samostojno pripravljati.

Del vsake delavnice je namenjen pripravi pogrinjkov ter kulturnemu obnašanju pri jedi – gastrokulturi.

Otroci se bodo naučili priprave enostavnega in sestavljenega pogrinjka, uporabe različnih vrst jedilnega pribora, kozarcev, izdelave namizne dekoracije.... Na vsaki delavnici prejmejo knjižico receptov za pripravo jedi in »diplomo«.

Za delavnico otroci potrebujejo udobna oblačila in čisto obutev. Predpasnik si lahko sposodijo na delavnici, kuharsko kapo pa dobijo v last.

V šolskem letu 2017/2018 bomo izvedli 7 otroških kulinaričnih delavnic. Vodili jih bodo študenti 2. letnika Biotehniškega izobraževalnega centra v Ljubljani, Višje strokovne šole, program gostinstvo in turizem, ter strokovnjaka s področja kulinarike in gastronomije.

Predvideni termini in teme kulinaričnih delavnic so:

20.10.2017	Jubilejna 50 delavnica ob 70 letnici Bic Ljubljana
11.11.2017	Kako slastne so Majine medene jedi?
9.12.2017	Kaj bomo kuhali, pekli in jedli na božični dan?
13.1.2018	Kaj početi z žitaricami?
10.3.2018	V mleku je moč.
7.4.2018	Okrogel, podolgovat, majhen, črn, zelen, rumen, rdeč, to je paradižnik.
12.5.2018	Smo pripravljani na zabavo?

Teme za posamezne delavnice so objavljene na spletni strani in v zgibankah Mami, oči, v soboto kuham jaz.

Brezplačna usposabljanja

Izvajamo brezplačne tečaje računalništva in tujih jezikov za zaposlene in za brezposelne, financirane iz Evropskega socialnega sklada. Več o tem si lahko preberete na naših spletnih straneh oz. dobite informacijo na telefonu 01 2807 621.



5.3. SKRB ZA KAKOVOST - ZELENİ ZNAK KAKOVOSTI

Projekt Ponudimo odraslim kakovostno izobraževanje (POKl) je razvil Andragoški center Slovenije kot enega od vzvodov za razvijanje kakovosti v izobraževanju odraslih, zato da bi različnim izobraževalnim organizacijam svetovali pri samoevalvaciji lastne kakovosti in iskanju poti k nadaljnjemu razvoju. Model za presojanje in razvijanje kakovosti POKl temelji na samoevalvaciji. To pomeni, da se izobraževalna organizacija, vodja izobraževanja odraslih in/ali učitelj/i prostovoljno odločijo:

- a) da bodo presojali kakovost svojega delovanja,
- b) katere dele izobraževalnega procesa ali katere učinke bodo spremljali,
- c) kakšne standarde kakovosti si bodo postavili,
- č) kaj bodo storili z dosežki,
- d) kakšne ukrepe bodo vpeljali na podlagi pridobljenih ocen. Z uporabo modela lahko poteka samoevalvacija na ravni celotne izobraževalne organizacije, samo v enem izobraževalnem programu ali oddelku, v izobraževalni skupini ali pa ga uporablja le posamezen učitelj. Projekt POKl ima svoj znak, s katerim vsi, ki smo vanj vključeni, nastopamo v javnosti. Zeleni znak kakovosti POKl predstavlja izobraževalno organizacijo, ki sistematično skrbi za svojo kakov-

ost in kakovost svojih storitev v izobraževanju odraslih. Uporabljajo ga tiste izobraževalne organizacije, ki so si za določeno obdobje pridobile pravico do njegove uporabe. BIC Ljubljana je to pravico ponovno pridobil leta 2017.

Izjava o kakovosti

Prav sistematično in poglobljeno delo za razvoj kakovosti nam je omogočilo, da kot vodilo svojega dela sprejemamo izjavo o kakovosti izobraževanja odraslih.

Z izjavo o kakovosti izobraževanja odraslih se zavezujemo, da udeležencem izobraževanja, financerjem in vsem drugim partnerjem zagotavljamo naslednje standarde kakovosti:

- Vsem udeležencem izobraževanja zagotavljamo individualni pristop, ki vključuje:
 - prilagajanje izobraževanja glede na njihovo predhodno pridobljeno znanje, želje in potrebe,
 - iskanje možnosti sofinanciranja izobraževanja,
 - svetovanje in pomoč pri učenju.
- Udeležencem izobraževanja nudimo interna gradiva, prilagojena odraslim udeležencem, vključenim v formalno ali neformalno izobraževanje.
- Skrbimo za ažurnost informacij in sprotno obveščanje po telefonu, na spletni strani, oglasni deski, po elektronski in navadni pošti.
- Predavateljem in drugim zaposlenim nudimo spodbudno delovno okolje in možnost stalnega strokovnega napredovanja.
- Skrbimo za pretok informacij med udeleženci izobraževanja in predavatelji.
- Sledimo potrebam po izobraževanju na biotehniškem področju, še posebej na področju živilstva in veterine. Prilagajamo se razvojnim težnjam podjetij, združenj in posameznikov.
- Skrbimo za zadovoljstvo udeležencev izobraževanja, predavateljev in drugih partnerjev.

Izjavo o kakovosti je sprejel svet zavoda BIC Ljubljana na seji dne 29. junija 2006.

5.4. NAČINI IZOBRAŽEVANJA

Odrasli se lahko odločijo za:

- izobraževanje v oddelkih odraslih udeležencev
- samoizobraževanje

Izobraževanje v oddelkih odraslih udeležencev

Izobraževanje poteka tako, da so obseg, časovna razporeditev predavanj in izpitni roki prilagojeni odraslim udeležencem. Predavanja za posamezne predmete si sledijo v časovnem zaporedju in potekajo v prostorih šole. To pomeni, da udeleženci izobraževanja poslušajo predavanja pri posameznem predmetu, opravijo končni izpit in nadaljujejo z drugim predmetom. Na predavanjih udeleženci dobijo pisno gradivo.

Razporedi predavanj v posameznih oddelkih so za vse šolsko leto objavljeni na spletni strani Medpodjetniškega izobraževalnega centra, ravno tako pa so obešeni na oglasni deski, ki je namenjena izobraževanju odraslih. Nahaja se, na lžanski cesti, v prvem nadstropju pred referatom za izobraževanje odraslih.

Del praktičnega izobraževanja opravljajo udeleženci v šoli, večinoma pa zunaj šole v podjetjih. Prvi stik z delodajalcem naveže udeleženec potem pa organizacijo prevzame šola.

Izpitni roki pri posameznih predmetih so določeni z razporedom predavanj tako, da sta dva izpitna roka določena po končanih predavanjih, naslednji izpitni roki so navedeni v koledarju končnih izpitov za šolsko leto 2017/2018.

Samoizobraževanje

To izobraževanje poteka tako, da se udeleženci na izpite pripravljajo sami. V referatu lahko kupijo gradivo za izpit in pri učiteljih, ki poučujejo odrasle udeležence opravljajo končne izpite. Pred izpitom se lahko posvetujejo z učiteljem na konzultacijah, ki jih organiziramo na željo udeležencev. Preizkusi znanja, pridobljenega s samoizobraževanjem, se opravljajo kot končni izpiti. Pri prvem in drugem opravljanju izpita preverja in ocenjuje znanje posamezni izpraševalec, pri tretjem in nadaljnjih pa izpitna komisija.

Izpitni roki so določeni s koledarjem končnih izpitov in koledarjem komisijskih

izpitov za vse šolsko leto. Razpored prijavljenih udeležencev je vsak mesec objavljen na naši spletni strani in visi na oglasni deski v prvem nadstropju pred referatom za izobraževanje odraslih.

Udeleženci se lahko na izpit prijavijo preko spletni strani, prijavnico lahko izpolnijo tudi v referatu ali pa jo pošljejo po pošti do datuma, ki je določen s koledarjem izpitov.

Pred pristopom na izpit morajo biti poravnani stroški izpita. Če udeleženec ugotovi, da na izpit ne bo mogel pristopiti, se mora od izpita odjaviti v za to določenem roku (najkasneje tri dni pred izpitom). Če udeleženec na izpit ne pristopi oz. se od izpita ne odjavi pravočasno, je dolžan vseeno poravnati stroške izpita v celoti.

5.5. KRAJ IZOBRAŽEVANJA

Izobraževanje s področja živilstva in naravoslovja poteka v predavalnici, tehnološki učilnici za živila živalskega izvora, tehnološki učilnici za živila rastlinskega izvora, mikrobiološki, kemijski, računalniški in drugih učilnicah ter slaščičarski in pekarski delavnici na lžanski cesti 10. Za izobraževanje po programih tehniška gimnazija in veterinarski tehnik pa tudi v učilnicah in laboratorijih na Cesti v Mestnem logu 47.

5.6. PREDAVANJA

Predavanja pri posameznih predmetih potekajo v časovnem zaporedju v prostorih šole. To pomeni, da udeleženci izobraževanja poslušajo predavanja pri posameznem predmetu, opravijo končni izpit in nadaljujejo z obiskovanjem predavanj pri naslednjem predmetu. Na predavanjih dobijo tudi pisno gradivo. Pri nekaterih predmetih učenje poteka preko spletno učilnice.

Razporedi predavanj v posameznih oddelkih za vse šolsko leto so objavljeni na spletni strani in na oglasni deski pred referatom za izobraževanje odraslih.

5.7. PRAKTIČNI POUK

20

SLAŠČIČAR, PEK, MESAR

- 1. letnik - 126 ur praktičnega pouka (90 zunanja p.– 36 notranja p.)
- 2. letnik - 252 ur praktičnega pouka (216 zunanja p.– 36 notranja p.)
- 3. letnik - 252 ur praktičnega pouka (216 zunanja p.– 36 notranja p.)

Praktični pouk se za peke in slaščičarje delno izvaja v šolski pekarski in slaščičarski delavnici, preostale ure pa udeleženci opravljajo v podjetjih, s katerimi šola predhodno sklene pogodbo. Mesarji pa opravljajo praktični pouk v celoti v delovnih organizacijah.

Udeleženci z ustreznimi delovnimi izkušnjami lahko predložijo prošnjo za priznanje praktičnega pouka. Ves čas praktičnega pouka udeleženci upoštevajo pravila higienskega minimuma in HACCAP-sistema, pazijo na red in čistočo ter nosijo vsa osebna zaščitna oblačila (majica ali bluza, hlače, kapa, naprsni predpasnik in ustrezno belo obuvalo). Po končanem praktičnem pouku morajo udeleženci oddati dnevnik dela, na katerem je predstavitev delovne organizacije, opis varnosti pri delu, opis delovnih nalog in mentorjevo mnenje o udeležencu. Priložiti morajo od delodajalca potrjen dnevnik, iz katerega je razvidno, da je opravil zadostno število ur praktičnega pouka.

slaščičar

V prvem letniku udeleženci spoznavajo osnovna testa in mase v slaščičarstvu, tehniko brizganja z različnimi materiali ter stroje in surovine, ki se uporabljajo v slaščičarstvu.

V drugem letniku sami pripravljajo in pečejo izdelke, jih embalirajo, opremijo z ustrežno deklaracijo in tudi prodajajo.

V tretjem letniku samostojno delajo v delavnici. Sprejmejo naročilo in izdelek napravijo v celoti sami.

pek

V prvem letniku spoznajo temelje higiene in predvidene standarde pri delu v pekarstvu. Spoznajo posebnosti posameznih vrst kruha. Poznajo in razumejo



21

temeljne pojme v pekarstvu recepture in tehnološke postopke. Spoznajo in usvojijo pripravo (recepturo, tehnološki postopek) različnih oblik pekovskega peciva iz enega pramena (hlebček, košarica, srček, pipa, sirova štručka ...). Spoznajo pripravo nekaj vrst kruha: beli kruh, črni kruh, polbeli kruh. Spoznajo in znajo naslednje mesitve: za belo testo, testo za žemlje, maščobno testo, testo za slane palčke in preste.

V drugem letniku ponovijo usvojeno znanje iz 1. letnika in nadgradijo znanje s težjimi in zahtevnejšimi izdelki. Spoznajo in usvojijo ročno mesitev. Znajo zamesiti in ustrezno uporabiti fino testo, mlečno testo, rženo testo, polnozrnatno testo, testo z različnimi semeni. Spoznajo in znajo pripraviti zavite izdelke: slanik, zavita makovka, rogljiček ... Spoznajo in znajo pripraviti brioš pletene izdelke (palčka, hlebček, pipa, srček, košarica, presta, rogljiček, polž), brioš rezano pecivo (srček, krona, metulj). Spoznajo in znajo pripraviti malo pletenko, nekaj vrst primorskega peciva (tartaruga, biga, 5-delna biga, banana, kornet), polnjene rogljičke in potičke, krofe, flancate, vzhajance, policijski gumb in pleteno makovko.

V tretjem letniku nadgrajuje usvojeno znanje iz 1. in 2. letnika. Ponovijo postopek ročne mesitve. Naučijo se priprave in uporabe različnih specialnih vrst testa. Usvojijo tehnološki postopek pletenja in znajo izdelati velike pletene izdelke, in sicer: ploskovno pletenje (6, 5, 4, 3, 2-nadstropna štruca, pletena zvezda) in križno pletenje (prosto pletene štruce s 3, 4, 5 ali 6 prameni, pletenke za v model, križno pletena zvezda, pleteni venček, pletena lira, pleteni srček). Spoznajo in znajo pripraviti sadni kruh in mlečni kruh s sadjem.

mesar

V prvem letniku se udeleženci naučijo meso razsekovati in izkoščevati, poimenovati kose, oceniti njihovo uporabnost, jih pravilno označevati in shranjevati v hladilnicah. Naučijo se varnega in ekonomičnega dela, vzdrževanja in ustvarjanja zahtevnih higienskih pogojev, ki so potrebni za kakovostno meso.

V drugem letniku se naučijo izkoščevati zahtevnejše dele trupa in izdelovati vse vrste mesnih izdelkov.

V tretjem letniku izdelujejo mesne izdelke, in se naučijo prodaje mesa in mesnih izdelkov. Izberejo lahko tudi klavništvo, kar pomeni, da bo praktično izobraževanje potekalo v klavnici.

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

V prvem letniku spoznajo, razumejo in upoštevajo temeljne higienske standarde pri delu v pekarni. Spoznajo osnove varnega dela s stroji in pripomočki. Spoznajo in znajo opredeliti osnovne surovine, različne vrste posipov, ki se uporabljajo v pekarstvu in znajo narediti nekatere osnovne vrste pekovskega peciva: žemlja, žemlja s sirom, različne štručke, ljubljanski gumb, rožica, slana palčka. Pridobivajo občutek za delo s testom.

V drugem letniku ponovijo usvojeno znanje iz 1. letnika in nadgradijo znanje z drugimi izdelki. Sodelujejo pri izdelavi belega kruha. Poznajo delo in znajo pomagati pri delu s pečjo in z mešalcem. Spoznajo in znajo izdelati nekatere vrste pekovskega peciva: vozec, osmica, slana presta, policijski gumb.

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK, ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK PTI

Praktični pouk in laboratorijske vaje se v celoti izvajajo v šolskih laboratorijih.



VETERINARSKI TEHNIK

- 2. letnik - 63 ur praktičnega pouka
- 3. letnik - 126 ur praktičnega pouka (18 ur v šoli, 108 uri v DO)
- 4. letnik - 126 ur praktičnega pouka (30 ur v šoli, 96 ur v DO)

V 2. in 3. letniku udeleženec opravlja manj zahtevna dela, kot so: priprava instrumentarija, aplikacija zdravil in vakcin, obdelava oz. previjanje ran, čiščenje ambulanta, fiksacija živali, jemanje triasa ter podobno, pod nadzorom veterinarja oz. za lažja dela veterinarskega tehnika. Prakso lahko opravlja v delovnih organizacijah, kot so: veterinarske ambulante, dela na terenu in umetno osemenje domačih živali, laboratoriji... Preden udeleženec opravlja praktični pouk za 3. letnik se mora opraviti 18 ur obveznega praktičnega pouka v šoli.

V 4. letniku opravlja udeleženec izobraževanja prakso prav tako v veterinarski delovni organizaciji pod nadzorom veterinarja, kjer mu zaupajo zahtevna dela (asistenca pri operacijah, laboratorijske preiskave, umetno osemenje...). Ves čas vodi udeleženec izobraževanja dnevnik prakse. V zvezek vpisuje dan,

kraj in naziv delovne organizacije opravljanja prakse ter kratko opiše delovni dan, nek poseg (npr. sterilizacija mačke, rentgensko slikanje...). Dnevnik podpiše veterinar in poda svoje mnenje o delu udeleženca. Po opravljenem praktičnem pouku v delovni organizaciji, mora udeleženec opraviti še 25 urno usposabljanje – priprave na 4. predmet poklicne mature (PEPAS).

5.8. IZPITI

Izpitni roki pri posameznih predmetih so določeni z razporedom predavanj tako, da sta dva izpitna roka določena po končanih predavanjih, naslednji izpitni roki so navedeni v koledarju končnih izpitov za šolsko leto 2017/2018 oziroma po dogovoru z udeleženci in učitelji.

Prijavnice oddajo kandidati najkasneje do datuma, ki je določen z koledarjem končnih izpitov. V posameznem izpitnem roku se lahko prijavijo na enega ali več končnih izpitov. Na prijavnico, ki jo izpolnijo na spletni strani www.bic-lj.si/mic ali jo izpolnijo v referatu ali pa jo pošljejo po pošti, napišejo poleg imena predmeta, za katerega se prijavljajo, tudi ime učitelja, ter izpitni rok (npr. avgustovski).

Komisijски izpiti Udeleženci, ki niso uspešni pri prvem in drugem opravljanju posameznega končnega izpita morajo tretje opravljanje izpita opraviti pred izpitno komisijo. Komisijски izpiti so določeni z koledarjem komisijских izpitov.

Kandidati se lahko **odjavijo od opravljanja izpita** najkasneje tri dni pred izpitom. Točni roki za odjavo od izpita so navedeni v koledarju končnih izpitov za šolsko leto 2017/2018. Objavljeni so tudi na naši spletni strani.

Pred pristopom na izpit morajo biti poravnani stroški izpita. Če udeleženec ugotovi, da na izpit ne bo mogel pristopiti, se mora od izpita odjaviti v za to določenem roku (najkasneje tri dni pred izpitom). Če udeleženec na izpit ne pristopi oz. se od izpita pravočasno ne odjavi, je dolžan vseeno poravnati stroške izpita v celoti.

Začetek pisnih izpitov je ob 15:00 uri in sicer vsak ponedeljek v izpitnem tednu posameznega meseca na lokaciji Lžanska cesta 10.

5.9. VPISNI POGOJI

V program: **pomočnik v biotehnikih in oskrbi**, se lahko vpišejo kandidati, ki so uspešno zaključili **šest razredov osemletne osnovne šole oz. sedem razredov devetletne osnovne šole**.

V programe: **pek, slaščičar in mesar** se lahko vpišejo kandidati, ki so uspešno **zaključili osnovno šolo**.

V programe: **živilsko prehranski tehnik, veterinarski tehnik, naravovarstveni tehnik in tehniška gimnazija** se lahko vpišejo kandidati, ki so uspešno zaključili osnovno šolo.

V program **živilsko prehranski tehnik – poklicno tehniško izobraževanje** se lahko vpišejo kandidati, ki so uspešno zaključili srednje poklicno izobraževanje in pridobili enega izmed naslednjih nazivov srednje poklicne izobrazbe: mlekar, pek, slaščičar, slaščičar-konditor, mesar, kuhar, natakar, kuhar-natakar, gastronom hotelir, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, električar, električar elektronik, električar energetik, mehatronik operater, instalater strojnih instalacij, oblikovalec kovin, orodjar, oblikovalec kovin-orodjar, gospodar na podeželju, kmetovalec ali pridobil naziv srednje poklicne izobrazbe prodajalec in ima vsaj tri leta delovnih izkušenj pri prodaji živil.

Ob vpisu udeleženec predloži osebni dokument, zaključno spričevalo osnovne šole, dokazila o že opravljenih izpitih v predhodnem izobraževanju, poročni list (v primeru spremenjenega priimka), sliko. Ob vpisu udeleženci plačajo prvi obrok šolnine ali vpisnino in podpišejo letno pogodbo o izobraževanju.

5.10. TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA

Trajanje udeleženčevega izobraževanja je odvisno od izbranega programa izobraževanja in predhodne izobrazbe, najbolj pa je odvisno od posameznika oziroma časa, ki ga ima na razpolago za izobraževanje. Ob vpisu se z udeležencem posvetujemo in izpolnimo Osebni izobraževalni načrt, v katerem je opredeljen predviden čas izobraževanja.

5.11. ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA

26 Po uspešno opravljenih končnih izpitih opravlja udeleženec zaključni izpit, poklicno maturo ali maturo, ki zajema različna predmetna področja.

zaključni izpit (2 letni program)

- izdelek oziroma storitev in zagovor

zaključni izpit (3-letni program)

- slovenščina
- izdelek oziroma storitev in zagovor

poklicna matura (4-letni program)

- slovenščina
- živilstvo in prehrana ali veterinarstvo ali naravovarstvo
- matematika ali angleščina
- izdelek oz. storitev in zagovor

matura (gimnazija)

- slovenščina
- matematika
- tuji jezik
- biologija (izbirni predmet)
- kemija (izbirni predmet)
- fizika (izbirni predmet)
- biotehnologija (izbirni predmet)
- zgodovina (izbirni predmet)

Šola mu izda spričevalo o dokončani strokovni izobrazbi.

5.12. ŠOLNINA

Stroški šolanja so opredeljeni za vsako šolsko leto posebej. Ob vpisu je potrebno plačati vpisnino (samoizobraževanje) ali prvi obrok šolnine (izobraževanje v oddelku). V vpisnino je vključeno enkratno opravljanje dveh izpitov. V tem primeru udeleženec vse nadaljnje izpite, gradiva, praktični pouk... plačuje sproti. V šolnino je vključena vpisnina, predavanja, učno gradivo, materialni stroški, povezane z izobraževanjem, ter prvo in drugo opravljanje izpitov. Možno je plačilo s položnico v obrokih (do deset obrokov). Tretje in vsako naslednje opravljanje izpitov pa udeleženec, ki plačuje šolnino, plača po polni ceni.

5.13. MOŽNOSTI SOFINANCIRANJA

Udeleženci imajo možnost pridobiti republiško štipendijo.

27

5.14. STATUS

Veseli smo, da so sprejete spremembe Zakona o izobraževanju odraslih (Ur.l.RS, št. 110/2006) uredile status odraslih udeležencev izobraževanja, kar jim omogoča delo preko študentskega servisa in jim daje nekatere druge pravice:

»Udeleženci izobraževanja odraslih, ki se izobražujejo po javno veljavnih programih osnovnošolskega, poklicnega srednjega in višjega strokovnega izobraževanja, imajo pravico do zdravstvenega varstva iz obveznega zdravstvenega zavarovanja v skladu z zakonom, ki ureja zdravstveno varstvo in zdravstveno zavarovanje, in pravico do drugih teh pravic (na primer: prevozi, štipendiranje, opravljanje začasnih ali občasnih del preko pooblaščne organizacije za posredovanje dela) v skladu s posebnimi predpisi, če niso v delovnem razmerju, prijavljeni kot brezposelne osebe in se ne izobražujejo v skladu s predpisi o zaposlovanju in zavarovanju za primer brezposelnosti. Omenjene pravice je mogoče uveljavljati do dopolnjenega 27. leta starosti.«

5.15. ŠOLSKA PREHRANA

Udeleženci izobraževanja odraslih si v šolski kuhinji lahko kupijo malico ali kosilo. V trgovini Kruharije in cukrnijske, pred šolo lahko kupijo izdelke iz naše šolske pekarnice in slaščičarne.

5.16. ZAVAROVANJE

Vsem našim udeležencem izobraževanja odraslih priporočamo da se nezgodno zavarujejo, ker opravljajo praktični pouk in zahtevne laboratorijske vaje.

Referat za izobraževanje odraslih

Referat posreduje udeležencem poleg splošnih informacij še obvestila o:

28

- vpisu
- prijavah in odjavah izpitov
- izpitnih rokov
- objave izpitnih rezultatov
- svetovanje o možnostih in načinu izobraževanja
- vseh morebitnih spremembah urnikov, predavanj

Oglasna deska

Splošna obvestila šole so objavljena na oglasni deski za izobraževanje odraslih pred referatom v avli prvega nadstropja. Obvestila se nanašajo na:

- urnike
- izpitne roke
- objave razporedov izpitov
- druga sprotne obvestila

Spletne strani

Priporočamo, da udeleženci redno spremljajo aktualne informacije na spletnih straneh Medpodjetniškega izobraževalnega centra, ki ponujajo:

- dnevna obvestila
- splošne informacije o izobraževanju
- spremembe urnikov
- objave razporedov izpitov
- druga sprotne obvestila

V študijskem letu 2017/2018 bomo vpisali že enajsto generacijo rednih in izrednih študentov v prenovljen višješolski študijski program živilstvo in prehrana za pridobitev strokovne izobrazbe inženir/ka živilstva in prehrane. Prav tako vpisujemo študente na redni in izredni študij v program gostinstvo in turizem za pridobitev strokovne izobrazbe organizator/ka poslovanja v gostinstvu in turizmu.

29



Diplomant živilstva in prehrane pridobi splošno in uporabno specialno znanje. Tako se v podjetju lahko hitro in učinkovito vključi v proizvodno-poslovni proces. Uveljavlja se lahko pri reševanju konkretnih strokovnih nalog organiziranja in vodenja proizvodnje, zagotavljanja kakovosti proizvodnega procesa, vodenja projektov in drugo. Pridobljeno znanje študentu omogoča tudi vodenje samostojnega podjetja.

Višješolski študijski program gostinstvo in turizem je namenjen predvsem tistim študentom, ki se želijo po opravljeni diplomi zaposliti v turističnem gospodarstvu. Program poteka po prenovljenem programu, ki je atraktivno pripravljen, kar bo pripomoglo k promociji turistične dejavnosti in gostinskih poklicev.

Študijska programa sta izrazito praktično naravnana, saj je okrog 40 % študija namenjenega praktičnemu izobraževanju študentov v podjetjih. Izobraževanje traja dve leti. Za študijsko leto 2017/2018 je v programu živilstvo in prehrana razpisanih 70 vpisnih mest za redni in 70 za izredni študij ter 90 mest za redni in 70 za izredni študij v programu gostinstvo in turizem.

V višješolska študijska programa živilstvo in prehrana ter gostinstvo in turizem se lahko vpišete:

- s splošno maturo, poklicno maturo (ali zaključnim izpitom oziroma diplomom pred uvedbo poklicne mature) po programu gimnazije, kateremkoli programu za pridobitev srednje strokovne izobrazbe (tudi programu za pridobitev poklicno-tehniške izobrazbe) oziroma opravljenem poklicnem tečaju
- z mojstrskim ali delovodskim oziroma poslovodskim izpitom, če imate tri leta delovnih izkušenj ter opravite preizkus znanja iz slovenščine in matematike ali tujega jezika v obsegu, določenem za poklicno maturo

Več podrobnih informacij lahko dobite osebno v referatu, na spletni strani www.bic-lj.si/vss, po telefonu oziroma elektronski pošti pri:

- referentki **Tanji Gregorec**, 01/28-07-606, vss@bic-lj.si ali tanja.gregorec@bic-lj.si
- ravnateljici Višje strokovne šole **mag. Tjaši Vidrih**, 01/28-07-603, tjasa.vidrih@bic-lj.si,
- od torka do četrтка od 10. do 12. ure in 14. do 17. ure ali v ponedeljek in petek od 10. do 12. ure in od 14. do 15. ure.



Pri izobraževanju je sodelovanje z živilskimi in veterinarskimi podjetji nepogrešljivo, zato z njimi veliko sodelujemo pri izvajanju praktičnega dela izobraževanja.

Vključeni smo tudi v izvedbo izobraževanja za brezposelne, pri katerem sodelujemo z Zavodom RS za zaposlovanje. Tako šolamo mlade in malo manj mlade brezposelne, da pridobijo oz. spremenijo poklic.

V šoli si prizadevamo, da bi odrasli kandidati čim bolj uspešno zaključili šolanje za poklic, ki so si ga izbrali. Zato od šolskega leta 2001/2002 sodelujemo v nacionalnem razvojnem projektu Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport ter Andragoškega centra RS »Ponudimo odraslim kakovostno izobraževanje«.

Ura	Čas	
0. ura	7.10 – 7.55	Dopoldan
1. ura	8.00 – 8.45	
2. ura	8.50 – 9.35	
3. ura	9.40 – 10.25	
Odmor	10.25 – 10.50	
4. ura	10.50 – 11.35	
Odmor	11.35 – 12.00	
5. ura	12.00 – 12.45	
6. ura	12.50 – 13.35	
7. ura	13.40 – 14.25	
8. ura	14.30 – 15.15	Popoldan
9. ura	15.20 – 16.05	
10. ura	16.10 – 16.55	
11. ura	17.00 – 17.45	
12. ura	17.50 – 18.35	
13. ura	18.40 – 19.25	

TEHNIŠKA GIMNAZIJA

Predmet	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
Slovenščina	√	√	√	√
Matematika	√	√	√	√
Angleščina 1	√	√	√	√
Nemščina 1			√	
Angleščina 2			√	
Nemščina 2	√	√	√	√
Italijanščina 2	√	√	√	√
Zgodovina	√	√	√	
Geografija	√	√		
Likovna umetnost	√			
Športna vzgoja	√	√	√	√
Biologija	√	√	√	
Fizika	√	√		
Kemija	√	√		
Sociologija		√		
Psihologija			√	
Informatika	√			
Biotehnologija		√	√	√
Laboratorijske vaje		√	√	√
Mikrobiologija			√	√
OIV			kem √	

VETERINARSKI TEHNIK

34

Predmet	Kratica	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
A – Splošno izobraževalni predmeti					
Slovenščina	SLO	√	√	√	√
Matematika	MAT	√	√	√	√
Angleščina	ANG	√	√	√	√
Umetnost	UME	√			
Zgodovina	ZGO	√	√		
Geografija	GEO	√			
Psihologija	PSI		√		
Fizika	FIZ	√			
Kemija	KEM	√	√	√	√ok
Biologija	BIO	√	√	√	√ok
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.	oprošč.	oprošč.
B – Strokovni moduli					
Anatomija s fiziologijo	AFI	√	√		
Informatika in poslovno komuniciranje	IPK	√	√		
Oskrba živali	OŽ	√			
Prehrana živali	PRE		√		
Konjereja	RJK			√	
Laboratorijsko delo v veterinarstvu	LDV		√	√	
Higiena živil živalskega izvora	MŽŽ				√ok
Veterinarska tehnologija	VT		√		
Osnova farmakologije	OFA		√		
Parazitologija	PAR		√		
Osnove kliničnih postopkov in bolezenskih procesov	OKP		√		
Praktični pouk	PRA		√		
Veterinarska tehnologija	VT			√	
Bolezni živali	BOL			√	
Praktični pouk	PRA			√	
Veterinarska tehnologija	VT				√

35

Vzreja in zdravstveno varstvo malih živali* (+ živinoreja)	VZMVŽ ŽIV					izbirni
Veterinarska tehnologija rejnih živali* (+ reja hišnih ljubljencev)	VTRŽ RHL					izbirni
C – Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov						
Praktični pouk	PRA	√	√	√	√	
Praktično usposabljanje z delom	PUD			√		
Interesne dejavnosti	IND	√	√	√	√	

Strokovni moduli so sestavljeni iz več sklopov. Vsak sklop predstavlja svoj izpit.

Izbirni predmet: *

Če udeleženec izbere predmet **vzreja in zdravstveno varstvo malih živali** mora opravljati iz odprtega kurikula še **živinorejo**.

Če udeleženec izbere **veterinarsko tehnologijo rejnih živali** pa mora iz odprtega kurikula opraviti še **Rejo hišnih ljubljencev**.

√ok – izmed treh predmetov v četrtem letniku udeleženec izbere enega

NARAVOVARSTVENI TEHNIK

36

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
A – Splošni izobraževalni predmeti					
Slovenščina	SLO	√	√	√	√
Tuji jezik (Angleščina ali Nemščina)	ANG/NEM	√	√	√	√
Matematika	MAT	√	√	√	√
Umetnost	UME	√			
Zgodovina	ZGO	√			
Geografija	GEO	√			
Sociologija ali psihologija	SOC/PSI		√		
Fizika	FIZ	√			
Kemija	KEM	√	√		
Biologija	BIO	√	√		
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.	oprošč.	oprošč.
B – Strokovni moduli					
Informatika in poslovno komuniciranje	IPK	√			
Trajnostni razvoj					√
Podjetništvo in trženje				√	
Ekosistemi, izvajanje dejavnosti v prostoru ekoremediacije	ERM	√	√	√	
Teorija	ERM	√	√	√	
Praktični pouk	ERM	√	√	√	
Naravovarstvena zakonodaja in etika	NZE			√	
Varstvo naravnih vrednot	VNV		√	√	√
Teorija	VNV		√	√	
Praktični pouk	VNV		√	√	
Ekološke analize in monitoring	EAM		√	√	√
Teorija	EAM		√	√	√
Praktični pouk	EAM		√	√	√
Gospodarjenje z naravnimi viri energije in ostanki	GVO	√	√		
Teorija	GVO	√	√		

37

Praktični pouk	GVO	√	√		
Predelovanje organskih odpadkov / Vzdrževanje bioloških in rastlinskih čistilnih naprav (o.k.)	POO/VČN		√		
Teorija	POO/VČN		√		
Praktični pouk	POO/VČN		√		
Vodenje v naravi	VN		√	√	√
Teorija	VN		√	√	√
Praktični pouk	VN		√	√	√
Pridobivanje lesne biomase	PLB			√	
Teorija	PLB			√	
Praktični pouk	PLB			√	
Kemija v naravovarstvu	KNT			√	√
Biologija v naravovarstvu	BNT			√	√
Strokovna matematika	SM				√
Tehnološko obnovljivi viri energije in vpliv na okolje	TOV				√
Teorija	TOV				√
Praktični pouk	TOV				√
Pridobivanje bioplina in biodizla (o.k.)	PBB				√
Teorija	PBB				√
Praktični pouk	PBB				√
C - Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov in v delovni organizaciji					
Praktični pouk	PRA	√	√	√	√
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√	√

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK

38

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
A – Splošni izobraževalni predmeti					
Slovenščina	SLO	√	√	√	√
Tuji jezik (Ang. ali Nem.)	ANG/ NEM	√	√	√	√
Matematika	MAT	√	√	√	√
Umetnost	UME	√			
Zgodovina	ZGO	√			
Geografija	GEO		√		
Sociologija ali Psihologija	SOC/ PSI			√	
Fizika	FIZ	√			
Kemija	KEM	√	√		
Biologija	BIO	√			
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.	oprošč.	oprošč.
B – Strokovni moduli					
Informatika in poslovno komuniciranje	IPK	√			
Trajnostni razvoj	TR			√	
Podjetništvo in trženje	POD				√
Osnove živilstva	OŽ	√			
Teorija	OŽ	√			
Praktični pouk	OŽ	√			
Predelava živil rastlinskega izvora	PŽR		√	√	
Teorija	PŽR		√	√	
Praktični pouk	PŽR		√	√	
Predelava živil živalskega izvora	PŽŽ		√	√	
Teorija	PŽŽ		√	√	
Praktični pouk	PŽŽ		√	√	
Prehrana in dietetika	PID	√			
Teorija	PID	√			
Praktični pouk	PID	√			

39

Tehnike analiziranja živil	TAŽ			√	
Teorija	TAŽ			√	
Laboratorijske vaje	TAŽ			√	
Varna hrana	VH	√			
Teorija	VH	√			
Praktični pouk	VH	√			
Kontrola kakovosti živil	KKŽ				√
Živilska mikrobiologija z biotehnologijo	ŽMB		√		
Teorija	ŽMB		√		
Laboratorijske vaje	ŽMB		√		
Tehnološki postopki v živilstvu	TPŽ		√	√	
Prehranski obrati z gastronomijo	POG				√
Teorija	POG				√
Praktični pouk	POG				√
Kemija v živilstvu	KŽ			√	√
Biologija v živilstvu	BŽ				√
Strokovna matematika	SM				√
C - Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov in v delovni organizaciji					
Praktični pouk	PRA	√	√	√	√
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√	√

PREDMETI V PROGRAMU

PREDMETI V PROGRAMU

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK - PTI

PEK

40

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik
A - Splošno izobraževalni predmeti			
Slovenščina	SLO	√	√
Tuji jezik (Angleščina ali Nemščina)	ANG NEM	√	√
Matematika	MAT	√	√
Umetnost	UME		√
Zgodovina	ZGO	√	
Geografija	GEO	√	
Sociologija ali Psihologija	SOC/PSI		√
Fizika	FIZ	√	
Kemija	KEM	√	
Biologija	BIO	√	
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.
B - Strokovni moduli			
Podjetništvo in trženje	PTR		√
Predelava živil	PŽ	√	√
Prehrana in dietetika	PID	√	
Tehnike analiziranja živil	TAŽ	√	
Živilska mikrobiologija z biotehnologijo	ŽMB		√
Kontrola kakovosti živil	KKŽ		√
Tehnološki postopki v živilstvu	TPŽ	√	√
Kemija v živilstvu	KŽ	√	
Strokovna matematika	SM		√
C - Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov			
Praktični pouk	PRA	√	√
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	
Interesne dejavnosti	ID	√	√

41

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik	3. letnik
A - Splošno izobraževalni predmeti				
Slovenščina	SLO	√	√	√
Tuji jezik (Angleščina ali Nemšči.)	ANG NEM	√	√	√
Matematika	MAT	√	√	√
Umetnost	UME	√		
Naravoslovje	NAR	√		
Družboslovje	DRU	√	√	
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.	oprošč.
B - Strokovni moduli				
IKT in osnove poslov. komunikci.	IKT OPK	√		
Varovanje okolja z osno. trajn. razv	VO TR	√		
Osnove podjetništva in prodaja	OPP			√
Osnove živilstva	OŽ	√		
Osnove biotehnologije s prehrano	OBP	√	√	√
Osnovne vrste kruha in pek. peciva	OKP	√		
Teorija	OKP	√		
Praktični pouk	OKP	√		
Posebne vrste kruha in pek. peciva	PKP		√	
Teorija	PKP		√	
Praktični pouk	PKP		√	
Zahtevni pekovski izdelki	ZPI			√
Teorija	ZPI			√
Praktični pouk	ZPI			√
Tehnološki postopki v pekarstvu	TPP		√	
Teorija	TPP		√	
Praktični pouk	TPP		√	
Kemija v živilstvu	KŽ			√
C - Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov				
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√

SLAŠČIČAR

42

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik	3. letnik
A – Splošno izobraževalni predmeti				
Slovenščina	SLO	√	√	√
Tuji jezik (Angleščina ali Nemščina)	ANG NEM	√	√	√
Matematika	MAT	√	√	√
Umetnost	UME	√		
Naravoslovje	NAR	√		
Družboslovje	DRU	√	√	
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.	oprošč.
B – Strokovni moduli				
IKT in osnove poslovnega komuni.	IKT OPK	√		
Varovanje okolja z osno. trajn. razv	VON	√		
Osnove podjetništva in prodaja	OPP			√
Osnove živilstva	OŽ	√		
Osnove biotehnologije s prehrano	OBP	√	√	√
Trajno pecivo	TP	√		
Teorija	TP	√		
Praktični pouk	TP	√		
Sladice	SLA		√	√
Teorija	SLA		√	√
Praktični pouk	SLA		√	√
Sladoled	SLD			√
Teorija	SLD			√
Praktični pouk	SLD			√
Tehnološki postopki v slaščičarstvu	TPS		√	
Teorija	TPS		√	
Praktični pouk	TPS		√	
Kemija v živilstvu	KŽ			√
C – Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov				
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√

MESAR

43

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik	3. letnik
A – Splošno izobraževalni predmeti				
Slovenščina	SLO	√	√	√
Tuji jezik (Angleščina ali Nemščina)	ANG NEM	√	√	√
Matematika	MAT	√	√	√
Umetnost	UME	√		
Naravoslovje	NAR	√		
Družboslovje	DRU	√	√	
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.	oprošč.
B – Strokovni moduli				
IKT in osnove poslovnega komuni.	IKT OPK	√		
Varovanje okolja z osno. trajn. razv	VON	√		
Osnove podjetništva in prodaja	OPP			√
Osnove živilstva	OŽ	√		
Osnove biotehnologije s prehrano	OBP	√	√	√
Razsek mesa	RM	√		
Teorija	RM	√		
Praktični pouk	RM	√		
Izdelava mesnin	IM		√	√
Teorija	IM		√	√
Praktični pouk	IM		√	√
Prodaja mesa in mesnin	PMM			√
Tehnološki postopki v mesarstvu	TPM		√	
Teorija	TPM		√	
Praktični pouk	TPM		√	
Kemija v živilstvu	KŽ			√
C – Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov				
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√

PREDMETI V PROGRAMU

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik
A - Splošno izobraževalni predmeti			
Slovenščina	SLO	✓	✓
Matematika	MAT	✓	✓
Tuji Jezik	TJ	✓	✓
Družboslovje in naravoslovje	UME		✓
Naravoslovje	DRU	✓	✓
Špotna vzgoja	NAR	✓	✓
B - Strokovni moduli			
Komunikacija na delovnem mestu	KDM	✓	✓
Temelji živilstva in prehrane	TŽP	✓	✓
Teorija	TŽP	✓	✓
Praktični pouk	TŽP	✓	✓
Kuhanje in strežba	KIS	pra.p.	pra.p.
Priprava živil rastlinskega izvora	PRI	pra.p.	✓
Teorija	PRI		✓
Praktični pouk	PRI		✓
Izdelava pekovskih in slaščičar. izdelkov	IPS	✓	✓
Teorija	IPS	✓	✓
Praktični pouk	IPS	✓	✓
Vzdrževanje in higiena delovnih prostorov	VHD	pra.p	pra.p
Tehnološki postopki v slaščičar. in pekarstvu	PSP		pra.p
Pomoč pri pripravi obrokov	PPO	✓	✓
Teorija	PPO	✓	
Praktični pouk	PPO	✓	
C - Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov			
Praktično usposabljanje z delom	PUD	✓	✓
Interesne dejavnosti	ID	✓	✓

44

KOLEDAR KONČNIH IZPITOV

	PRIJAVA	OBJAVA RAZPORA USTNIH IZPITOV	ODJAVA*	IZPITNI TEDEN
Oktober	do 16. (ponedeljek)	19. (četrtek)	do 20. (petek)	od 23. do 27. 23. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
November	do 13. (ponedeljek)	16. (četrtek)	do 17. (petek)	od 20. do 24. 20. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
December	do 4. (ponedeljek)	7. (četrtek)	do 8. (petek)	od 11. do 15. 11. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Januar	do 15. (ponedeljek)	18. (četrtek)	do 19. (petek)	od 22. do 26. 22. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Februar	do 5. (ponedeljek)	8. (četrtek)	do 9. (petek)	od 12. do 16. 12. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Marec	do 19. (ponedeljek)	22. (četrtek)	do 23. (petek)	od 26. do 30. 26. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
April	do 9. (ponedeljek)	12. (četrtek)	do 13. (petek)	od 16. do 20. 16. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Maj	do 14. (ponedeljek)	17. (četrtek)	do 18. (petek)	od 21. do 25. 21. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Junij	do 18. (ponedeljek)	21. (četrtek)	do 22. (petek)	od 25. do 29. 25. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Julij	P O Č I T N I C E			
Avgust	do 20. (ponedeljek)	23. (četrtek)	do 24. (petek)	od 27. do 31. 27. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
September	do 17. (ponedeljek)	20. (četrtek)	do 21. (petek)	od 24. do 28. 24. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti

45

ODJAVA*Zadnji dan za odjavo od izpita v izpitnem tednu tekočega meseca. Če se kandidat ne odjavi do tega dne, se mu v primeru, da ne pristopi na izpit, zaračunajo stroški celotnega izpita.

KOLENDAR KOMISIJSKIH IZPITOV

46

	PRIJAVA	OBJAVA RAZPOREDA USTNIH IZPITOV	ODJAVA*	IZPITNI TEDEN
November	do 13. (ponedeljek)	16. (četrtek)	do 17. (petek)	od 20. do 24. 20. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Januar	do 15. (ponedeljek)	18. (četrtek)	do 19. (petek)	od 22. do 26. 22. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Marec	do 19. (ponedeljek)	22. (četrtek)	do 23. (petek)	od 26. do 30. 26. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Maj	do 14. (ponedeljek)	17. (četrtek)	do 18. (petek)	od 21. do 25. 21. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti

KOLENDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV

SPLOŠNA MATURA

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK 2018	
30. marec 2018	zadnji rok za prijavo SM
17. april 2018	rok za oddajo seminarskih nalog in vaj na šoli
4. maj 2018	slovenščina, izpitna pola 1 - esej
2. junij 2018	angleščina
29. maj 2018	slovenščina, izpitna pola 2
14. junij 2018	kemija
4. junij 2018	biotehnologija
31. maj 2018	biologija
9. junij 2018	matematika
6. junij 2018	nemščina
7. junij 2018	zgodovina
8. junij 2018	fizika
12. junij 2018	italijanščina
od 13. do 22. junija 2018	ustni del SM
11. julij 2018	seznanitev kandidatov z uspehom pri SM
JESENSKI IZPITNI ROK	
12. julij 2018	zadnji rok za prijavo SM
24. avgust 2018	slovenščina
27. avgust 2018	matematika
25. avgust 2018	tuji jeziki in izbirni predmeti
28. avgust 2018	tuji jeziki in izbirni predmeti
29. avgust 2018	tuji jeziki in izbirni predmeti
30. avgust 2018	tuji jeziki in izbirni predmeti
od 24. avgust do 5. september 2018	ustni del SM
17. september 2018	seznanitev kandidatov z uspehom pri SM

47

POKLICNA MATURA (okvirni koledar)

ZIMSKI IZPITNI ROK 2017	
3. december 2017	zadnji rok za prijavo k PM
28. januar 2018	zadnji rok za odjavo na šoli
1. februar 2018	slovenščina
5. februar 2018	angleščina ali matematika
2. februar 2018	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
od 6. do 16. februarja 2018	ustni izpiti in 4. predmet PM
5. marec 2018	seznanitev kandidatov z uspehom PM
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	
30. marec 2018	zadnji rok za prijavo na šoli
25. maj 2018	zadnji rok za odjavo na šoli
2. junij 2018	angleščina
29. maj 2018	slovenščina
9. junij 2018	matematika
6. junij 2018	nemščina
11. junij 2018	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
od 13. do 22. junij 2018	ustni izpiti in 4. predmet PM
6. julij 2018	seznanitev kandidatov z uspehom PM
JESENSKI IZPITNI ROK	
7. julij 2018	zadnji rok za prijavo na šoli
20. avgust 2018	zadnji rok za odjavo na šoli
24. avgust 2018	slovenščina
27. avgust 2018	matematika
29. avgust 2018	angleščina
31. avgust 2018	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
od 24. avgust do 5. september 2018	ustni izpiti in 4. predmet PM
10. september 2018	seznanitev kandidatov z uspehom PM



ZAKLJUČNI IZPITI

ZIMSKI IZPITNI ROK	
sreda, 10. 1. 2018	zadnji rok za prijavo na šoli
petek, 9. 2. 2018	slovenščina
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK	
petek, 4. maj 2018	zadnji rok za prijavo na šoli
ponedeljek, 4. 6. 2018	slovenščina
JESENSKI IZPITNI ROK	
petek 20. julij 2018	zadnji rok za prijavo na šoli
ponedeljek, 20. 8. 2018	slovenščina

Kandidat, ki je v zaključnem letniku pri slovenščini dosegel oceno odlično, je pri zaključnem izpitu opoščten opravljanja tega izpitne enote. Ostale izpitne enote mora opravljati.

Pisno prijavo za opravljanje zaključnega izpita vloži kandidat najkasneje 30 dni pred začetkom izpitnega roka na šoli.

Najkasneje dva dni pred pričetkom izpitnega roka mora kandidat prijavi priložiti spričevalo o zaključnem letniku v izvirniku in dnevnik praktičnega izobraževanja.

OKTOBER - 2017			
1. teden	1.	NED	DAN VEGETARIJANSTVA
	2.	PON	
	3.	TOR	
	4.	SRE	DAN VARSTVA ŽIVALI
	5.	ČET	DAN UČITELJEV ● 20:40:08
	6.	PET	
	7.	SOB	
	8.	NED	
2. teden	9.	PON	
	10.	TOR	DAN DUŠEVNEGA ZDRAVJA
	11.	SRE	
	12.	ČET	☾ 14:25:27
	13.	PET	
	14.	SOB	
	15.	NED	
3. teden	16.	PON	DAN HRANE
	17.	TOR	DAN BOJA PROTI REVŠČINI
	18.	SRE	
	19.	ČET	○ 21:10:50
	20.	PET	
	21.	SOB	
	22.	NED	
4. teden	23.	PON	
	24.	TOR	
	25.	SRE	
	26.	ČET	
	27.	PET	
	28.	SOB	☾ 00:21:29
	29.	NED	
	30.	PON	
	31.	TOR	DAN REFORMACIJE

Lunine mene, dodane koledarju, so povzete po koledarju Andreja Kranjca.

NOVEMBER - 2017			
Rezervni termin	1.	SRE	DAN SPOMINA NA MRTVE
	2.	ČET	
	3.	PET	
	4.	SOB	● 06:22:41
	5.	NED	
5. teden	6.	PON	
	7.	TOR	
	8.	SRE	
	9.	ČET	
	10.	PET	☾ 21:36:34
	11.	SOB	DAN BOJA PROTI ODVISNOSTI
	12.	NED	
6. teden	13.	PON	
	14.	TOR	
	15.	SRE	
	16.	ČET	
	17.	PET	
	18.	SOB	○ 12:41:04
	19.	NED	
7. teden	20.	PON	
	21.	TOR	
	22.	SRE	
	23.	ČET	
	24.	PET	
	25.	SOB	
	26.	NED	☾ 18:01:39
8. teden	27.	PON	
	28.	TOR	
	29.	SRE	
	30.	ČET	

Pomen simbolov: ● = mlaj, prazna luna; ☾ = prvi krajec; ○ = ščip, polna luna; ☾ = zadnji krajec.

DECEMBER - 2017			
8. teden	1.	PET	DAN BOJA PROTI AIDSU
	2.	SOB	
	3.	NED	● 16:46:42
9. teden	4.	PON	
	5.	TOR	
	6.	SRE	
	7.	ČET	
	8.	PET	
	9.	SOB	
	10.	NED	DAN ČLOVEKOVIH PRAVIC C 08:51:14
10. teden	11.	PON	
	12.	TOR	
	13.	SRE	
	14.	ČET	
	15.	PET	
	16.	SOB	
	17.	NED	
11. teden	18.	PON	O 07:29:40
	19.	TOR	
	20.	SRE	
	21.	ČET	ZAČETEK ZIME, SOLSTICIJ
	22.	PET	
	23.	SOB	
	24.	NED	
Novoletne počitnice	25.	PON	BOŽIČ
	26.	TOR	DAN SAMOSTOJNOSTI IN ENOTNOSTI > 10:18:36
	27.	SRE	
	28.	ČET	
	29.	PET	DAN BIOTSKE RAZNOVRSTNOSTI
	30.	SOB	
	31.	NED	

Lunine mene, dodane koledarju, so povzete po koledarju Andreja Kranjca.

JANUAR - 2018			
12. teden	1.	PON	NOVO LETO, DAN MIRU
	2.	TOR	● 03:23:44
	3.	SRE	
	4.	ČET	
	5.	PET	
	6.	SOB	
	7.	NED	
Nadaljevanje 1. semestra	8.	PON	C 23:24:44
	9.	TOR	
	10.	SRE	
	11.	ČET	
	12.	PET	
	13.	SOB	
	14.	NED	
1. teden	15.	PON	
	16.	TOR	
	17.	SRE	O 03:16:29
	18.	ČET	
	19.	PET	
	20.	SOB	
	21.	NED	
2. teden	22.	PON	
	23.	TOR	
	24.	SRE	> 23:18:44
	25.	ČET	
	26.	PET	
	27.	SOB	DAN SPOMINA NA ŽRTVE HOLOKAVSTA
	28.	NED	
3. teden	29.	PON	
	30.	TOR	
	31.	SRE	DAN BOJA PROTI KAJENJU ● 14:25:57

Pomen simbolov: ● = mlaj, prazna luna; > = prvi krajec; O = ščip, polna luna; C = zadnji krajec.

FEBRUAR - 2018			
3. teden	1.	ČET	
	2.	PET	DAN MOKRIŠČ
	3.	SOB	
	4.	NED	
4. teden	5.	PON	
	6.	TOR	
	7.	SRE	☾ 16:54:00
	8.	ČET	PREŠERNOV DAN
	9.	PET	
	10.	SOB	
	11.	NED	
5. teden	12.	PON	
	13.	TOR	PUSTNI TOREK
	14.	SRE	
	15.	ČET	☉ 22:05:02
	16.	PET	
	17.	SOB	
	18.	NED	
Zimske počitnice	19.	PON	
	20.	TOR	
	21.	SRE	DAN MATERINŠČINE
	22.	ČET	
	23.	PET	☽ 09:07:32
	24.	SOB	
	25.	NED	
6. teden	26.	PON	
	27.	TOR	
	28.	SRE	

Lunine mene, dodane koledarju, so povzete po koledarju Andreja Kranjca.

MAREC - 2018			
6. teden	1.	ČET	
	2.	PET	● 01:50:21
	3.	SOB	
	4.	NED	
7. teden	5.	PON	
	6.	TOR	
	7.	SRE	
	8.	ČET	
	9.	PET	☾ 12:21:05
	10.	SOB	
	11.	NED	
8. teden	12.	PON	
	13.	TOR	
	14.	SRE	
	15.	ČET	
	16.	PET	
	17.	SOB	☉ 14:12:30
	18.	NED	
9. teden	19.	PON	
	20.	TOR	ENAKONOČJE, ZAČETEK POMLADI
	21.	SRE	DAN STRPNOSTI
	22.	ČET	
	23.	PET	
	24.	SOB	☽ 16:34:03
	25.	NED	
10. teden	26.	PON	
	27.	TOR	DAN GLEDALIŠČA
	28.	SRE	
	29.	ČET	
	30.	PET	
	31.	SOB	● 14:35:57

Pomen simbolov: ● = mlaj, prazna luna; ☽ = prvi krajec; ☉ = ščip, polna luna; ☾ = zadnji krajec.

APRIL - 2018			
11. teden	1.	NED	
	2.	PON	VELIKONOČNI PONEDELJEK
	3.	TOR	
	4.	SRE	
	5.	ČET	
	6.	PET	
	7.	SOB	
	8.	NED	☾ 09:19:12
12. teden	9.	PON	
	10.	TOR	
	11.	SRE	
	12.	ČET	
	13.	PET	
	14.	SOB	
	15.	NED	
Nadaljevanje 2. semestra	16.	PON	☉ 03:58:04
	17.	TOR	
	18.	SRE	
	19.	ČET	
	20.	PET	
	21.	SOB	
	22.	NED	DAN ZEMIJE ☾ 23:45:01
	23.	PON	
	24.	TOR	
	25.	SRE	
	26.	ČET	
	27.	PET	DAN UPORA PROTI OKUPATORJU
	28.	SOB	SVETOVNI DAN VETERINARJEV
	29.	NED	
	30.	PON	18. TEDEN ● 02:57:25

Lunine mene, dodane koledarju, so povzete po koledarju Andreja Kranjca.

MAJ - 2018			
	1.	TOR	PRAZNIK DELA
	2.	SRE	PRAZNIK DELA
Nadaljevanje 2. semestra	3.	ČET	
	4.	PET	
	5.	SOB	
	6.	NED	
	7.	PON	
	8.	TOR	☾ 04:09:44
1. teden PRI in IO	9.	SRE	DAN EVROPE
	10.	ČET	
	11.	PET	
	12.	SOB	
	13.	NED	
	14.	PON	
2. teden PRI in IO	15.	TOR	☉ 13:48:00
	16.	SRE	
	17.	ČET	
	18.	PET	
	19.	SOB	
	20.	NED	
3. teden PRI in IO	21.	PON	
	22.	TOR	☾ 05:48:50
	23.	SRE	
	24.	ČET	
	25.	PET	
	26.	SOB	
	27.	NED	
4. teden PRI in IO	28.	PON	DAN SONCA
	29.	TOR	● 16:18:58
	30.	SRE	
	31.	ČET	DAN ŠPORTA

Pomen simbolov: ● = mlaj, prazna luna; ☾ = prvi krajec; ☉ = ščip, polna luna; ☾ = zadnji krajec.

JUNIJ - 2018			
4. teden PRI in IO	1.	PET	
	2.	SOB	
	3.	NED	
5. teden PRI in IO	4.	PON	
	5.	TOR	
	6.	SRE	◡ 20:32:19
	7.	ČET	
	8.	PET	DAN PRIMOŽA TRUBARJA
	9.	SOB	
	10.	NED	
6. teden PRI in IO	11.	PON	
	12.	TOR	
	13.	SRE	○ 21:43:14
	14.	ČET	
	15.	PET	
	16.	SOB	
	17.	NED	
7. teden PRI in IO	18.	PON	
	19.	TOR	
	20.	SRE	⋃ 12:50:44
	21.	ČET	ZAČETEK POLETJA, SOLSTICIJ
	22.	PET	
	23.	SOB	
	24.	NED	
8. teden PRI in IO	25.	PON	DAN DRŽAVNOSTI
	26.	TOR	
	27.	SRE	
	28.	ČET	● 06:52:45
	29.	PET	
	30.	SOB	

Lunine mene, dodane koledarju, so povzete po koledarju Andreja Kranjca.

JULIJ - 2018			
9. teden PRI in IO	1.	NED	
	2.	PON	
	3.	TOR	
	4.	SRE	
	5.	ČET	
	6.	PET	◡ 09:50:59
	7.	SOB	
	8.	NED	
10. teden PRI in IO	9.	PON	
	10.	TOR	
	11.	SRE	
	12.	ČET	
	13.	PET	○ 04:47:46
	14.	SOB	
	15.	NED	
Poletne počitnice	16.	PON	
	17.	TOR	
	18.	SRE	
	19.	ČET	⋃ 21:52:07
	20.	PET	
	21.	SOB	
	22.	NED	
	23.	PON	
	24.	TOR	
	25.	SRE	
	26.	ČET	
	27.	PET	● 22:20:29
	28.	SOB	
	29.	NED	
	30.	PON	
	31.	TOR	

Pomen simbolov: ● = mlaj, prazna luna; ⋃ = prvi krajec; ○ = ščip, polna luna; ◡ = zadnji krajec.

AUGUST - 2018			
Poletne počitnice	1.	SRE	
	2.	ČET	
	3.	PET	
	4.	SOB	◡ 20:18:01
	5.	NED	
	6.	PON	
	7.	TOR	
	8.	SRE	
	9.	ČET	
	10.	PET	
	11.	SOB	○ 11:57:18
	12.	NED	DAN MLADIH
	13.	PON	
	14.	TOR	
	15.	SRE	MARIJINO VNEBOVZETJE
	16.	ČET	
	17.	PET	
	18.	SOB	▷ 09:48:04
	19.	NED	
Jesnsko IO	20.	PON	○
	21.	TOR	
	22.	SRE	
	23.	ČET	
	24.	PET	
	25.	SOB	
	26.	NED	● 13:56:35
	27.	PON	
	28.	TOR	
	29.	SRE	
	30.	ČET	
	31.	PET	

Lunine mene, dodane koledarju, so povzete po koledarju Andreja Kranjca.

SEPTEMBER - 2018			
Jesnsko IO	1.	SOB	
	2.	NED	
	3.	PON	◡ 04:37:20
	4.	TOR	
	5.	SRE	
	6.	ČET	
	7.	PET	
	8.	SOB	
	9.	NED	○ 20:00:52
	10.	PON	
	11.	TOR	
	12.	SRE	
	13.	ČET	
	14.	PET	
	15.	SOB	
	16.	NED	
	17.	PON	▷ 01:14:15
	18.	TOR	
	19.	SRE	
	20.	ČET	
	21.	PET	
	22.	SOB	
	23.	NED	ENAKONOČJE, ZAČETEK JESENI
	24.	PON	
	25.	TOR	● 04:52:59
	26.	SRE	
	27.	ČET	
	28.	PET	
	29.	SOB	
	30.	NED	DAN SRCA

Pomen simbolov: ● = mlaj, prazna luna; ▷ = prvi krajec; ○ = ščip, polna luna; ◡ = zadnji krajec.

Zavod ima dve šolski knjižnici in eno veliko čitalnico. V knjižnicah se hrani veliko strokovnega gradiva živilske in veterinarske stroke, pa tudi nekaj učbenikov in leposlovja za domače branje.

KNJIŽNIČNI RED

Članstvo

Udeleženec izobraževanja odraslih postane član šolske knjižnice ob vpisu v šolo. Ob prvem obisku knjižnice ga knjižničar vpiše v evidenco. Izkaznice ne potrebuje.

Člani šolske knjižnice so tudi vsi učitelji in drugi zaposleni ter odrasli, ki se izobražujejo na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana.

Urnik izposoje

Knjižnica je odprta v ponedeljek od od 8.00 do 17.00 ure, v torek, sredo in petek od 8.00 do 14.00 in v četrtek od 8.00 do 16.00

Izposoja knjižničnega gradiva

Šolska knjižnica izposoja knjige, priročnike, učbenike in časopise oz. revije na dom. Nekateri priročniki, ki so ustrezno označeni in neknjižno gradivo, npr. videokasete, so namenjeni izključno uporabi v šoli. To gradivo uporabniki pogledajo v knjižnici oz. v razredu.

Če knjižnica gradiva nima, knjižničar napoti uporabnika v drugo knjižnico, kjer gradivo imajo. Lahko si tudi za bralca izposodi gradivo iz druge knjižnice preko medknjižnične izposoje, kadar je to smiselno.

Čas izposoje

Čas izposoje je 14 dni, za časopise in revije po dogovoru. Po tem času je treba gradivo vrniti ali pa izposojijo po dogovoru podaljšati, če gradiva ne potrebujejo drugi bralci.

Kdor gradiva ne vrne pravočasno, si ne more izposoditi novega.

Izposojnina

Vsem članom je gradivo šolske knjižnice na voljo brezplačno, plačati pa morajo odškodnino za poškodovane in izgubljene knjige ali drugo gradivo, če ga ni mogoče nadomestiti z enakim novim.

Zamudnina

Če član vrne knjige ali drugo gradivo po pretečenem roku izposoje, čeprav izposoje ni podaljšal, mora plačati zamudnino. Ta znaša 10 centov dnevno na enoto gradiva. Štejejo samo delovni dnevi (sobote, nedelje, prazniki in počitnice ne štejejo, saj tedaj gradiva ni mogoče vračati). Potrdilo o vplačilu izpolni udeleženec izobraževanja odraslih sam in izračuna vsoto zamudnine.

Odnos do knjižničnega gradiva

Knjiga je kulturna dobrina, zato je z treba njo ravnati spoštljivo, da se ne umaže, zmečka ali celo strga. Kot bralno znamenje naj se uporabi košček papirja, listov se ne sme vihati. Zavedajmo se, da bodo želeli za nami knjigo brati tudi drugi.

Obnašanje v prostorih knjižnice

V knjižnico vstopimo mirno in tiho, pozdravimo in razložimo knjižničarju svoje želje. Knjižnično gradivo si izposodimo takrat, ko imamo čas, da ga preberemo. Tako ga ne bomo po nepotrebnem zadrževali doma, ko bi ga morda potrebovali drugi bralci.

Če želite brati ali študirati v knjižnici, prosite knjižničarja za primerno literaturo. Brez njegovega dovoljenja ne brskajte po policah in ne odnašajte gradiva. Knjižnica ni bife, tu ne razgrajamo, ne jemo in ne pijemo. To je študijski prostor, zato smo primerno tiho, da ne motimo drugih, ki študirajo in knjižničarja pri njegovem delu.

Učbeniški sklad

Učbenike si v učbeniškem skladu praviloma lahko izposodijo tudi udeleženci izobraževanja odraslih vseh letnikov in smeri. Izposojamo le učbenike, ki so jih določili učitelji in so na voljo. Izposojevalnina za eno šolsko leto znaša eno tretjino maloprodajne cene učbenika in se plača po izdaji položnice.

1. Merila in postopek priznavanja formalno in neformalno pridobljenega znanja

Podlaga za priznavanje neformalno pridobljenega znanja

Podlaga za priznavanje je potrdilo ali druga listina o opravljenem programu, v katerem so navedeni izvajalec neformalnega izobraževanja, kraj, čas in obseg programa, ki ga je kandidat obiskoval, opis obravnavanih vsebin, pridobljena znanja, spretnosti in kompetence ter število kreditnih točk (če je to določeno).

Postopek priznavanja formalno pridobljenega znanja

Udeleženec izobraževanja izpolni vlogo za priznavanje predhodno pridobljenega znanja. K vlogi predloži ustrezna dokazila (spričevala, obvestila o uspehu, potrdila o izpitu in drugih javno veljavnih listinah in po potrebi vsebine predmetov, življenjepis, potrdila, referenčna pisma,...). Odgovorna oseba, ki jo določi vodja izobraževanja, vodi postopek priznavanja predhodno pridobljenega znanja. Pregleda, če je vloga za priznavanje popolna in pozove udeleženca, da v primeru nepopolne vloge, vlogo dopolni. Vlogo za priznavanje dobi komisija za priznavanje predhodno pridobljenega znanja. Priznava se primerljivo pridobljeno znanje. Znanje se za programsko enoto prizna v celoti, če se ugotovi vsaj 70% primerljivih vsebin. V primeru potrebnih pojasnil, se komisija posvetuje s strokovnim aktivom oz. z nosilcem predmeta na katerega se vloga nanaša. V primeru priznavanja neformalno pridobljenega znanja komisija lahko udeleženca izobraževanja pozove na preizkus znanja. Komisija za priznavanje znanja izda sklep o priznavanju predhodno pridobljenega znanja. Znanje lahko prizna z oceno ali brez nje, lahko prizna delno ali pa ga ne prizna.

2. Načrt ocenjevanja znanja

Izpiti v izobraževanju odraslih

Znanje po vsebinsko zaokroženih delih programske enote za posamezen letnik se ocenjuje z delnimi izpiti, če se za delne izpite odloči učitelj, ki poučuje predmet.

Kdor uspešno opravi vse delne izpite iz posamezne programske enote v skladu z izobraževalnim programom in načrtom ocenjevanja znanja, je s tem opravil končni izpit.

Po zaključenih vsebinskih sklopih se ocenjuje znanje s končnimi izpiti, in sicer iz programske enote za posamezen letnik, lahko pa tudi iz programskih enot za več letnikov hkrati.

Pri delnih in končnih izpiti znanje ocenjuje učitelj. Tretje in nadaljnje opravljanje končnega izpita se opravlja pred komisijo. Na pisno prošnjo udeleženca in ob soglasju učitelja, se tretje in nadaljnje opravljanje izpita lahko opravlja tudi brez komisije.

Dopolnilni izpit opravlja udeleženec, ki želi izboljšati pozitivno oceno. Kandidat ga lahko opravlja enkrat iz vsake programske enote predzadnjega letnika in zadnjega letnika izobraževanja.

Pri določitvi končne ocene se upošteva boljša ocena.

Ocena predmeta

Znanje udeleženca, ki je dosegel minimalni standard znanja iz programske enote, se oceni s številčno oceno od 2 do 5, in sicer: zadostno (2), dobro (3), prav dobro (4) in odlično (5).

Znanje udeleženca, ki ni dosegel minimalnega standarda znanja iz programske enote, se ne oceni. Na prijavnico o izpitu se napiše pri oceni ni opravil.

Splošni učni uspeh

Strokovni aktiv (komisija za priznavanje predhodno pridobljenega znanja) na predlog razrednika (v skupinskih organiziranih modelih) oz. vodje izobraževanja odraslih (v individualnih organizacijskih modelih) potrdi splošni uspeh udeležencu izobraževanja odraslih po tem, ko ta uspešno opravi vse obveznosti, določene z učnim načrtom oziroma katalogom znanj.

Splošni uspeh se določi kot: odličen, prav dober, dober in zadosten.

Udeleženec doseže:

- odličen splošni uspeh, če je najmanj pri polovici predmetov ocenjen z oceno odlično (5), pri ostalih pa z oceno prav dobro (4),
- prav dober učni uspeh, če je najmanj pri polovici predmetov ocenjen z oceno prav dobro (4), pri ostalih pa z oceno dobro (3),
- dober učni uspeh, če je najmanj pri polovici predmetov ocenjen z oceno dobro (3), pri ostalih pa z oceno zadostno (2),
- zadosten učni uspeh, če je pri več kot polovici predmetov ocenjen z oceno zadostno (2), pri ostalih pa z oceno pozitivno.

Pri določanju splošnega uspeha, če gre za odstopanje od meril iz prejšnjega odstavka, se upošteva znanje udeleženca izobraževanja odraslih in napredek, prizadevnost, delavnost in samostojnost v vzgojnem in izobraževalnem procesu ter odnos do izpolnjevanja obveznosti.

Listine o uspehu

Ko udeleženec izpolni vse obveznosti, določene z izobraževalnim programom za posamezen letnik izobraževanja, se mu izda letno spričevalo.

Udeležencu, ki je prekinil izobraževanje, šola na njegov predlog izda potrdilo o opravljenih izpiti, v katerem navede podatke o pridobljenem znanju in opravljenih obveznostih.

Udeleženec izobraževanja odraslih ob zaključku šolskega leta lahko prejme: obvestilo o uspehu za opravljene obveznosti v šolskem letu v skladu z osebnim izobraževalnim načrtom ali letno spričevalo za opravljene obveznosti za posamezen letnik, v skladu s katalogi znanj oziroma učnim načrtom.

3. Načini in roki za izpolnjevanje neizpoljenih obveznosti

Udeleženec lahko opravi neizpoljene obveznosti v naslednjih izpitnih rokih v tekočem šolskem letu ali v naslednjem šolskem letu v skladu z osebnim izobraževalnim načrtom.

Načini priprave osebnega izobraževalnega načrta

Šola pripravi za vse, ki se vključijo v izredno izobraževanje, osebni načrt izobraževanja. Ta vsebuje ugotovitve o doseženem oz. manjkajočem znanju in opredeljuje obseg, način in roke ocenjevanja ali priznavanja znanja ter izpolnitev drugih obveznosti, določenih v skladu z izobraževalnim programom.

Če iz utemeljenih razlogov ni mogoče oblikovati programskega andragoškega zbora za posamezen izobraževalni program, naloge programskega andragoškega zbora, ki se nanašajo na posameznega udeleženca in so določene s temi pravili, izvaja vodja izobraževanja odraslih oziroma drug pooblaščen strokovni delavec šole.

Vpogled in izročanje ocenjenih izdelkov

Pisne izdelke učitelj oceni najkasneje v desetih delovnih dneh po izpitu.

Popravljene in ocenjene pisne izdelke udeleženci lahko dobijo na vpogled pri posameznem učitelju ali v referatu IO najkasneje v desetih delovnih dneh po objavi rezultatov. Vodja izobraževanja odraslih lahko iz utemeljenih razlogov določi tudi drug rok za vpogled.

Udeleženec lahko ob vpogledu zahteva fotokopijo pisnega ali drugega izdelka. Udeleženec ima pravico, da mu učitelj ali referentka IO v desetih delovnih dneh po roku za vpogled izroči pisni ali drug izdelek. Po tem roku se izdelek uniči.

8. Izpitni red (prijava in odjava, pogoji opravljanja izpita, potek ustnega in pisnega izpita in druga izpitna pravila)

Udeleženec se mora na izpit prijaviti, in sicer:

- pisno za prvi in drugi izpitni rok na zaključnem predavanju pri učitelju ali v referatu IO;
- pisno ali elektronsko za naslednje izpitne roke do termina, ki je objavljen v razporedu izpitnih rokov.

Odjavi se lahko najkasneje tri dni pred izpitnim rokom. Odjavo sporoči ustno v referat IO ali pisno preko elektronske pošte.

V primeru, da je udeleženec dolžan plačati izpit, mora dokazilo o plačilu posredovati v referat najmanj tri dni pred izpitom.

Če se udeleženec iz opravičenih razlogov ne udeleži izpita ali ga prekine, ga lahko opravlja v naslednjem roku.

Če se udeleženec ne odjavi pravočasno ali se iz neopravičenih razlogov ne udeleži izpita oziroma dela izpita ali ga prekine, ni ocenjen in plača znesek izpita po veljavnem ceniku šole.

Učitelji posameznih programskih enot določijo potek, način in oblike ocenjevanja znanja pri izpitih in s tem seznanijo udeležence na prvem predavanju. Samoizobraževalci dobijo informacije v referatu.

Pisni izpit oziroma pisni del izpita traja najmanj 45 minut in največ 90 minut. Izpit iz praktičnega dela ali storitve traja največ 7 ur. Ustni del izpita, zagovor izdelka oziroma storitve traja največ

20 minut. Če je izpit samo ustni, traja največ 30 minut. Udeleženec ima pravico do 15 minutne priprave na ustni izpit oziroma ustni del izpita.

Če je na izpitu določen sedežni red, ga je udeleženec dolžan upoštevati. Prav tako je dolžan upoštevati navodila učitelja oz. drugega nadzornega o poteku izpita in dovoljenih pripomočkah.

Na zahtevo učitelja oz. nadzorne osebe se je udeleženec dolžan identificirati z veljavnim osebnim dokumentom.

11. Kršitve pravil pri ocenjevanju in ukrepi

Za kršitev pravil pri ocenjevanju znanja se šteje, če udeleženec uporablja nedovoljene pripomočke, če prepisuje, če moti druge udeležence, če ne upošteva sedežnega reda, če se podpiše z lažnim imenom ali odda izdelek drugega udeleženca kot svoj izdelek.

Glede na vrsto kršitve lahko učitelj oz. nadzorna oseba udeleženca najprej opozori. V primeru nadaljevanja kršitve učitelj izdelka ne oceni udeleženca pa obvesti, da izpita ni uspešno opravil. O kršitvi učitelj obvesti tudi vodjo izobraževanja odraslih. V primeru kršitve pri pisnem izpitu lahko učitelj oz. nadzorna oseba prekine pisni izpit in zahteva oddajo izpita. Izdelka učitelj ne oceni. V primeru kršitve izpitnega reda se šteje, da je izpitni rok porabljen.

Glede na vrsto kršitve lahko učitelj oz. nadzorna oseba predlaga tudi druge ukrepe v skladu s Pravili o šolskem redu v IO.

2. Pravice in dolžnosti udeležencev ter prepovedi

68

3. člen

(dolžnosti udeležencev)

Udeleženec ima v času pouka dolžnost, da:

- izpolnjuje obveznosti, določene z izobraževalnim programom, letnim delovnim načrtom, šolskim koledarjem in drugimi predpisi,
- drugih udeležencev in delavcev šole ne ovira in ne moti pri pouku ali delu,
- aktivno sodeluje pri pouku ter ravna v skladu z navodili in zahtevami učiteljev,
- skrbi za lastno zdravje in varnost in ne ogroža zdravja in varnosti ter telesne in duševne integritete drugih,
- skrbi za osebno urejenost,
- skrbi za čisto okolje,
- spoštuje univerzalne civilizacijske vrednote in posebnosti različnih kultur,
- spoštuje pravice drugih in se spoštljivo vede do dijakov, drugih udeležencev, učiteljev in drugih delavcev šole,
- prispeva k ugledu šole,
- varuje ter odgovorno ravna s premoženjem šole, lastnino drugih udeležencev, delavcev šole in drugih oseb,
- ravna v skladu z zakonom in s pravili o šolskem redu,
- skrbi za sprotno poravnavanje finančnih obveznosti do šole

4. člen

(prepovedi)

V prostorih šole, na šolskih površinah, v okviru šolskih in obšolskih dejavnostih ter povsod, kjer se izvaja učni proces, je prepovedano:

- psihično in fizično nasilje,
- kajenje, uživanje alkohola in drugih prepovedanih mamil,
- prihajanje in prisotnost pod vplivom alkohola in drugih prepovedanih mamil,
- prinašanje, posedovanje, ponujanje ali prodajanje alkohola in drugih prepovedanih mamil,
- prinašanje in posedovanje predmetov in sredstev, ki ogrožajo varnost in zdravje ljudi in varnost premoženja,
- uporabljati osebne naprave za povezovanje s podatkovnim in telekomunikacijskim omrežjem v nasprotju z določili šolskih pravil,
- parkiranje na mestih označenih za zaposlene in na zelenicah,
- kakršno koli drugo vedenje in ravnanje v nasprotju s pravili o šolskem redu.

3. Hišni red

5. člen

(splošni red)

- 1) Uporabniki šolskih prostorov so dolžni upoštevati posebna navodila vodstva šole, učiteljev, hišnika, dežurnih dijakov.
- 2) Udeleženci se praviloma lahko na šoli zadržujejo le v času, ko imajo dogovorjene obveznosti. Obveznosti morajo biti dogovorjene z referatom.
- 3) Strogo prepovedano je kajenje v šoli in njeni okolici tako udeležencem kot zunanjim obiskovalcem.
- 4) Prepovedano je prinašanje in uživanje alkoholnih pijač ali drugih prepovedanih mamil v šolo in njeno okolico. Udeležencem, dijakom, zaposlenim in drugim obiskovalcem je pod vplivom kakršnihkoli opojnih substanc vstop v šolo prepovedan.
- 5) V času učne ure in med drugimi dejavnostmi ni dovoljena uporaba MP3 predvajalnikov, piskajočih ur, raznih igrice in drugih podobnih naprav. Naprave morajo biti izklopljene.
- 6) Brez dovoljenja šole je uporaba osebnih naprav za povezovanje s podatkovnim in telekomunikacijskim omrežjem prepovedana.
- 7) V knjižnici poleg splošnega velja še knjižnični red, ki je posebej opredeljen.

6. člen

(uporaba prostorov)

1. Glavni vhod v šolo se odklene ob 7.00 in zaklene ob 20.00. Udeleženci, ki imajo praktični pouk, uporabljajo zadnji vhod.
2. Med 20.30 in 6.30 ter ob sobotah, nedeljah in praznikih je vhod praviloma zaklenjen, vklopljena je alarmna naprava.
3. Za vstop v kabinete morajo imeti udeleženci dovoljenje učitelja.
4. Odnasanje ali prenašanje opreme iz prostora v prostor mora dovoliti učitelj, vodstvo šole ali hišnik.

7. člen

(red v laboratorijih)

1. Vstop v laboratorije je udeležencem dovoljen le v spremstvu učitelja ali laboranta.
2. Udeleženci morajo biti v laboratoriju primerno oblečeni in obuti, skladno s pravilnikom in predpisi o varstvu pri delu.
3. Red v laboratorijih določijo učitelji in laboranti.

8. člen

(red v šolskih delavnicah)

Udeleženci morajo biti v šolskih delavnicah primerno oblečeni in obuti, skladno s pravilnikom in predpisi o varstvu pri delu ter navodili učiteljev praktičnega pouka.

69

9. člen

(osebna urejenost udeležencev pri praktičnem pouku)

1. Udeleženec mora skrbeti za osebno urejenost pri praktičnem pouku. Kot osebna urejenost se štejejo zlasti primerna oblačila, urejen videz in osebna higiena.
2. Udeleženec mora biti za praktični pouk pripravljen psihično in fizično.

11. člen

(delovna obleka)

1. Med praktičnim poukom nosi udeleženec predpisano obleko, ki mora biti čista in zlikana. Pomembna je tudi primerna obutev.
2. Udeleženci se preoblečejo v za to določeni garderobi, kjer se nahajajo garderobne omarice.
3. V omaricah ne smejo puščati denarja in ostalih vrednosti.
4. Paziti morajo tudi, da omarice in garderobo pustijo v stanju kot je bilo, ko so s praktičnim poukom začeli.

12. člen

(dodatna osebna urejenost)

1. Udeleženec poskrbi za higieno telesa, ker je neprijeten telesni vonj neprimeren pri delu z živili.
2. Lasje morajo biti čisti, dolgi lasje pa speti.
3. Posebnega pomena so urejene roke. Nohti morajo biti na kratko postrizeni in ne lakirani. Udeleženec mora upoštevati vsa pravila o umivanju rok.
4. Med praktičnim poukom ni dovoljeno žvečenje žvečilnega gumija.
5. Nošenje nakita ni dovoljeno, razen diskretnih ne visečih uhanov v ušesih in kratke verižice okrog vratu.

13. člen

(obnašanje v podjetjih)

Udeleženec se mora zavedati, da ga bo okolica sprejemala glede na njegovo obnašanje: če se bo obnašal spoštljivo, odgovorno in zanesljivo, bo komunikacija z ostalimi boljša. Zavedati se mora, da je v podjetju dobrodošel. Zanj ni dobro, da bi si z neprimernim obnašanjem zaprl vrata v svet in ustvarjal neprijetno ozračje v medsebojnih odnosih.

14. člen

(red na zunanjih površinah)

1. Vsi udeleženci šole so dolžni skrbeti za lepe in čiste zelenice ter druge površine.
2. Asfaltna površina pred glavnim vhodom so namenjene izrednemu dovozu in intervencijskim vozilom.
3. Kolesa in motorje puščajo udeleženci v kolesarnici. Iz varnostnih razlogov ni dovoljeno zadrževanje pred plinsko postajo.
4. Parkirna mesta pred šolo so v dopoldanskem času namenjena zaposlenim, od 15.45 ure dalje pa tudi udeležencem izobraževanja odraslih..
5. Požarne stopnice se lahko uporabijo samo v nujnih primerih.
4. Prisotnost in odsotnost od pouka

19. člen

(obvezna prisotnost pri praktičnem pouku in laboratorijskih vajah)

1. Udeleženec, ki ni v celoti opravil praktičnega pouka, ne more pristopiti k izpitu.
2. Udeleženec, ki je bil pri laboratorijskih vajah pri posameznem predmetu prisoten manj kot 80%, ne more pristopiti k izpitu.

5. Pohvale, priznanja in nagrade

21. člen

(merila za podeljevanje pohval, priznanj in nagrad)

1. pohvala se podeljuje udeležencem IO za:
 - odličen učni uspeh,
 - pomoč drugim udeležencem IO in druga humana dejanja,
 - aktivno udeležbo v različnih drugih dejavnostih,
 - uspešno delo in zaključek šolanja,
2. posebno priznanje se lahko podeli udeležencem izobraževanja odraslih za: udeležbo pri aktivnostih, ki presegajo okvir šole

22. člen

(postopek za podeljevanje pohval, priznanj in nagrad)

Predlog za podelitev pohvale, nagrade ali priznanja poda delavec šole, udeleženci IO ali druga oseba.

Obravnava jih komisija za podeljevanje pohval, nagrad in priznanj, ki odloča o podelitvi. Obravnava jih komisija za podeljevanje pohval, nagrad in priznanj, ki odloča o podelitvi. Komisijo imenuje vodja MIC. Priznanja in nagrade podeljujemo ob zaključku šolskega leta.



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Direktorica	mag. Jasna Kržin Stepišnik
Zbrali	Gregor Matos, Mira Kranjec, Milena Glavan, Tanja Gregorec
Naslovnica	Arhiv: BIC Ljubljana, Medpodjetniški izobraževalni center
Fotografije	Mira Kranjec
Prelom in oblikovanje	Denis Brezovar, dipl. diz.
Naklada	401 izvodov
Tisk	Tiskarna Nonparel
	Publikacija ni za prodajo. Ljubljana, september 2017

Medpodjetniški izobraževalni center**Središče za izobraževanje odraslih**

Izobražujemo odrasle po vseh spodaj navedenih programih. Organiziramo slaščičarske, pekovske, kuharske, veterinarske in računalniške tečaje ter kulinarčne delavnice za otroke. Usposabljam zaposlene v podjetjih ter ostale strokovne delavce v prehranskih in gostinskih obratih. Večjim skupinam pripravljamo njim prilagojene tečaje in druga usposabljanja po predhodnem dogovoru.

**Naslov in kontakt****TELEFONSKE ŠTEVILKE IN URADNE URE**

Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana	
Referat za izobraževanje odraslih	01/2807 609
Vodja izobraževanja odraslih	01/2807 629
Knjižnica	01/2807 611
Cesta v Mestni log 47, 1000 Ljubljana	
Knjižnica	01/2803 711

**BIC Ljubljana
Živilska šola**

Ižanska cesta 10
1000 Ljubljana

mic@bic-lj.si
www.bic-lj.si/mic

**GIMNAZIJA IN
VETERINARSKA
ŠOLA**

- tehniška gimnazija
- veterinarski tehnik

**ŽIVILSKA
ŠOLA**

- naravovarstveni tehnik
- živilsko-prehranski tehnik
- živilsko-prehranski tehnik-PTI
- slaščičar, pek, mesar
- pomočnik v biotehnikih in oskrbi

**VIŠJA
STROKOVNA
ŠOLA**

- živilstvo in prehrana
- gostinstvo in turizem

MIC

Medpodjetniški
izobraževalni center

