



BIC
LJUBLJANA



GIMNAZIJA IN VETERINARSKA ŠOLA
ŽIVILSKA ŠOLA
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA
MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

**Medpodjetniški izobraževalni center
2015/16**

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 vtkane 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 | 8 |
| SKRB 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 |
| KOLENDAR KONČNIH IZPITOV | 45 |
| KOLENDAR KOMISIJSKIH IZPITOV | 46 |
| KOLENDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV | 47 |
| SPLOŠNA MATURA | 47 |
| POKLICNA MATURA (OKVIRNI KOLENDAR) | 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*

6



| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 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: | 01/28-07-600 |
| 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 |
| Knjižničarja: | Mojca Jevnikar Zajc |
| E-pošta: | mojca.jevnikar-zajc@bic-lj.si |
| Telefon: | 01/28-07-611 |
| Spletna stran: | www.bic-lj.si/mic |
| Elektronska pošta: | mic@bic-lj.si |

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 |
| 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*

7



| | |
|---|--|
| Direktorica zavoda | mag. Jasna Kržin Stepišnik |
| e-pošta | jasna.krzin-stepisnik@bic-lj.si |
| Telefon | 01/28 07 602 |
| Predsednica sveta zavoda | Tatjana Posavec , univ. dipl. inž. kemije |
| e-pošta | tatjana.posavec@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 | Lidija Jenko |
| e-pošta | lidija.jenko@bic-lj.si |
| Telefon | 01/28 07 630 |
| Vodja pekovske 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 |
| 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 07 600 |
| Spletna stran | www.bic-lj.si |
| Elektronska pošta | bic@bic-lj.si |
| Št. transakcijskega računa | 01100 – 6030699941 pri UJP |
| Davčna številka | SI95277145 |
| Matična številka | 5084571 |

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.

8

| UČITEJ | PREDMET | ELEKTRONSKI NASLOV |
|-------------------|------------------|------------------------------|
| Marko ADAMIČ | PRA | marko.adamic@bic-lj.si |
| Tina BIRK | NAR. STROK. PRED | tina.birk@bic-lj.si |
| Mateja BRGLEZ | ŽIV.STROK. PRED | mateja.brglez@bic-lj.si |
| Urška ENIKO | ZGO | 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 |
| Matic KEBLER | VET. STROK.PRED. | matic.kebler@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 | 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 |
| Boštjan OZIMEK | LAB | bostjan.ozimek@bic-lj.si |
| Cecilija PER | PRA | cecilija.per@bic-lj.si |

9

| | | |
|-------------------------|---------------------|----------------------------------|
| Andreja PERČIČ | PRA | andreja.percic@bic-lj.si |
| Jože PREMUR | FIZ | joze.premru@bic-lj.si |
| Darja RIZMAL | KEM | darja.rizmal@bic-lj.si |
| Martin ROZMAN | DRU, GEO | martin.rozman@bic-lj.si |
| Katarina RUGANI | PSI | katarina.rugani@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 |
| Milena SUWA- STANOJEVIČ | ŽIV.STROK. PRED | milena.suwa-stanojevic@bic-lj.si |
| Tatjana ŠČEK PREBIL | SOC | tatjana.scek-prebil@bic-lj.si |
| Matjaz ULE | TEČAJI | matjaz.ule@bic-lj.si |
| Marija VIDMAR | KEM | marija.vidmar@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 |



V Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana (BIC Ljubljana) se poleg dijakov šolajo tudi odrasli udeleženci. Zanimanje za izobraževanje je vsako leto večje, zato se trudimo, da je čim bolj prilagojeno njihovim potrebam in željam.

IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

- pomočnik v biotehnikih 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

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 **Izdelovalec / izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način** ali **Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice** se lahko oglasi pri nas in pomagali mu bomo na poti do pridobitve zelenega certifikata.

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 tečaji, kulinarčni tečaji, otroške kulinarčne 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, dezinsekcija 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, fitofarmacevtska 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
- pustne sladice
- potice
- sladice v čašah
- frapeji, sorbeti, osvežilni napitki

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 v kuhinji na Cesti v mestni log 47, v Ljubljani, bodo potekali ob sobotah v naprej določenih terminih od 9. do 14 ure.

Tečaji so namenjeni ljubiteljskim kuharjem in navdušencem ter gospodinjam.

Tečaji:

- mesne jedi in omake,
- testeninske jedi,
- slovenske jedi,
- slane in sladke pite,
- mehiška hrana,



- ribe in morski sadeži,
- štruklji.

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 PREPREČEVANJU 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 2015 do marca 2016. 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, Cesta v Mestni log 47, ob sobotah od 10.00 – 14.00 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 spoznavaajo 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 2015/2016 se bo predvideno izvajalo 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:

| | |
|--------------|----------------------------|
| 24. 10. 2015 | Jedi severne Italije |
| 14. 11. 2015 | Jedi Avstrije |
| 12. 12. 2015 | Madžarske jedi |
| 23. 01. 2016 | Jedi kontinentalne Hrvaške |
| 5. 03. 2016 | Jedi Južne Italije |
| 9. 04. 2016 | Jedi mediteranske Hrvaške |
| 14. 05. 2016 | Jedi naših sosedov - Party |

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



P O N U D I M O
O D R A S L I M
K A K O V O S T N O
I Z O B R A Ž E V A N J E

5.3. SKRB ZA KAKOVOST – ZNAK POKI

Na šoli si prizadevamo, da bi bilo izobraževanje odraslih čim bolj kakovostno, zato smo od šolskega leta 2001/2002 vključeni v razvoj in vpeljavo modela kakovosti v izobraževanje odraslih v nacionalnem razvojnem projektu »Ponudimo odraslim kakovostno izobraževanje – POKI«. V okviru projekta POKI imamo tudi pridobljen zeleni znak kakovosti. Ena naših najpomembnejših nalog v začetku projekta je bila, da odraslim slušateljem zagotovimo ustrezno in njim prilagojeno gradivo za vse predmete in letnike v vseh programih, po katerih se izobražujejo, kar smo tudi zagotovili. Za naprej pa smo se zavezali k skrbi za kakovost na več področjih, še posebej pa želimo spremljati zadovoljstvo udeležencev in učiteljev ter v dobro udeležencev razvijati kakovostne spletne učilnice. Udeleženci tako lahko že zdaj uporabljajo veliko različnih spletnih učilnic, razvijati pa smo začeli tudi e-izobraževanje na daljavo .

V skrbi za kakovost izobraževanja smo sodelovali tudi v projektu »Biotehniška področja, najbolj učeča se okolja«, v projektu »Širjenje sistema ugotavljanja in razvijanja kakovosti v mreži biotehniških šol Slovenije« ter v projektu »Biotehniška področja, šole za življenje in razvoj«, kjer smo vodili področje kakovosti.

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. V Mestnem logu se oglasna deska nahaja v pritličju, na Lžanski cesti pa 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 2015/2016.

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

22

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



23



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, ko-rnet), 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 ambulant, 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 24 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 30 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 2015/2016 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).

Komisijski izpiti Udeleženci, ki niso uspešni pri prvem in drugem opravljanju posameznega končnega izpita morajo tretje opravljanje izpita opraviti pred izpitno komisijo. Komisijski izpiti so določeni z koledarjem komisijških 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 2015/2016. 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 Ižanska cesta 10.



5.9. VPISNI POGOJI

V program: **pomočnik v biotehnik 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, natak, kuhar-natak, gastronom hotelir, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, električar, električar elektronika, 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 izpiti 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

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.

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 pooblaščen 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 BIC pekarna in slaščičarna pred šolsko zgradbo 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:

30

- 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 sprotna 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 sprotna obvestila

V študijskem letu 2015/2016 bomo vpisali že deveto 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.

31



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 2015/2016 je v programu živilstvo in prehrana razpisanih 70 vpisnih mest za redni in 70 za izredni študij ter 70 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 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 šolstvo 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 | |
| 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

36



| Predmet | Kratika | 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 | | | | √ |

37



| | | | | | | |
|---|-----------|---|---|---|---|---------|
| 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

38



| 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 | √ | √ | | |

39



| | | | | | |
|--|---------|---|---|---|---|
| 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

40



| 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 | √ | | | |

41



| | | | | | |
|---|-----|---|---|---|---|
| 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

42

| 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 | √ | √ |

43

| 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 | √ | √ | √ |



PREDMETI V PROGRAMU

PREDMETI V PROGRAMU

SLAŠČIČAR

MESAR

44

| 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 | √ | √ | √ |

45

| 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 | √ | √ | √ |



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 | ✓ | ✓ |
| Temeljni živilstva in prehrane | TŽP | ✓ | ✓ |
| Teorija | TŽP | ✓ | ✓ |
| Praktični pouk | TŽP | ✓ | ✓ |
| Kuhanje in strezba | 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 | ✓ | ✓ |

KOLEDAR KONČNIH IZPITOV

| | PRIJAVA | OBJAVA RAZPOREDA USTNIH IZPITOV | ODJAVA* | IZPITNI TEDEN |
|------------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|---|
| Oktober | do 12. (ponedeljek) | 15. (četrtek) | do 16. (petek) | od 19. do 23. 19. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| November | do 16. (ponedeljek) | 19. (četrtek) | do 20. (petek) | od 23. do 27. 23. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| December | do 7. (ponedeljek) | 10. (četrtek) | do 11. (petek) | od 14. do 18. 14. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Januar | do 18. (ponedeljek) | 21. (četrtek) | do 22. (petek) | od 25. do 29. 25. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Februar | do 8. (ponedeljek) | 11. (četrtek) | do 12. (petek) | od 22. do 26. 22. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Marec | do 14. (ponedeljek) | 17. (četrtek) | do 18. (petek) | od 21. do 25. 21. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| April | do 11. (ponedeljek) | 14. (četrtek) | do 15. (petek) | od 18. do 22. 18. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Maj | do 16. (ponedeljek) | 19. (četrtek) | do 20. (petek) | od 23. do 27. 23. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Junij | do 20. 6. (ponedeljek) | 23. 6. (četrtek) | do 24. 6. (petek) | od 27. 6. do 1. 7. 27. 6. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Julij | P O Č I T N I C E | | | |
| Avgust | do 16. (torek) | 18. (četrtek) | do 19. (petek) | od 22. do 26. 22. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| September | do 19. (ponedeljek) | 22. (četrtek) | do 23. (petek) | od 26. do 30. 26. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |

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.

KOLEDAR KOMISIJSKIH IZPITOV

48



| | PRIJAVA | OBJAVA RAZPOREDA USTNIH IZPITOV | ODJAVA* | IZPITNI TEDEN |
|-----------------|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|
| November | do 16. (ponedeljek) | 19. (četrtek) | do 20. (petek) | od 23. do 27. 23. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Januar | do 18. (ponedeljek) | 21. (četrtek) | do 22. (petek) | od 25. do 29. 25. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Marec | do 14. (ponedeljek) | 17. (četrtek) | do 18. (petek) | od 21. do 25. 21. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |
| Maj | do 16. (ponedeljek) | 19. (četrtek) | do 20. (petek) | od 23. do 27. 23. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti |

KOLEDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV

SPLOŠNA MATURA

| SPOMLADANSKI IZPITNI ROK | |
|----------------------------|--|
| 29. marec 2016 | zadnji rok za prijavo SM |
| 18. april 2016 | rok za oddajo seminarских nalog in vaj na šoli |
| 4. maj 2016 | slovenščina, izpitna pola 1 - esej |
| 28. maj 2016 | začetek pisnega dela SM |
| 28. maj 2016 | angleščina |
| 30. maj 2016 | slovenščina, izpitna pola 2 |
| 1. junij 2016 | kemija |
| 2. junij 2016 | biotehnologija |
| 3. junij 2016 | biologija |
| 4. junij 2016 | matematika |
| 6. junij 2016 | nemščina |
| 9. junij 2016 | zgodovina |
| 10. junij 2016 | fizika |
| 11. junij 2016 | italijanščina |
| 15. - 22. junij 2016 | ustni del SM |
| 11. julij 2016 | seznanitev kandidatov z uspehom pri splošni maturi |
| JESENSKI IZPITNI ROK | |
| 12. julij 2016 | zadnji rok za prijavo k SM |
| 24. avgust 2016 | slovenščina |
| 25. avgust 2016 | matematika |
| 26. avgust 2016 | tuji jeziki in izbirni predmeti |
| 27. avgust 2016 | tuji jeziki in izbirni predmeti |
| 29. avgust 2016 | tuji jeziki in izbirni predmeti |
| 30. avgust 2016 | tuji jeziki in izbirni predmeti |
| 24. avgust – 2. sept. 2016 | ustni del SM |
| 16. september 2016 | seznanitev kandidatov z uspehom pri SM |

49



POKLICNA MATURA (okvirni koledar)

| ZIMSKI IZPITNI ROK 2015 (ROK PRIJAVE JE 60 DNI) | |
|---|---|
| 3. december 2015 | zadnji rok za prijavo k PM |
| 28. januar 2016 | zadnji rok za odjavo na šoli |
| 1. februar 2016 | slovenščina |
| 2. februar 2016 | angleščina ali matematika |
| 3. februar 2016 | živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo |
| 4 feb. do 13. feb. 2016 | ustni izpiti in 4. predmet PM |
| 4. marec 2016 | seznanitev kandidatov z uspehom PM |
| SPOMLADANSKI IZPITNI ROK 2015 (ROK PRIJAVE JE 60 DNI) | |
| 29. marec 2016 | zadnji rok za prijavo na šoli |
| 24. maj 2016 | zadnji rok za odjavo na šoli |
| 28. maj 2016 | angleščina |
| 30. maj 2016 | slovenščina |
| 4. junij 2016 | matematika |
| 6. junij 2016 | nemščina |
| 8 junij 2016 | Živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo |
| 15. – 22. junij 2016 | ustni izpiti in 4. predmet PM |
| 4. julij 2016 | seznanitev kandidatov z uspehom PM |
| JESENSKI IZPITNI ROK 2015 (ROK PRIJAVE JE DO 8. JULIJA) | |
| 5. julij 2016 | zadnji rok za prijavo na šoli |
| 20. avgust 2016 | zadnji rok za odjavo na šoli |
| 24. avgust 2016 | slovenščina |
| 25. avgust 2016 | matematika |
| 29. avgust 2016 | angleščina |
| 31. avgust 2016 | živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo |
| od 24. avgusta do 2. septembra 2016 | ustni izpiti in 4. predmet PM |
| 8. september 2016 | seznanitev kandidatov z uspehom PM |



ZAKLJUČNI IZPITI

| ZIMSKI IZPITNI ROK 2014 | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 8. januar 2016 | zadnji rok za prijavo na šoli |
| 9. februar 2016 | slovenščina |
| SPOMLADANSKI IZPITNI ROK 2014 | |
| 6. maj 2016 | zadnji rok za prijavo na šoli |
| 6. junij 2016 | slovenščina |
| JESENSKI IZPITNI ROK 2014 | |
| 1. julij 2016 | zadnji rok za prijavo na šoli |
| 22. avgust 2016 | 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 - 2015

| | | |
|-----|-----|--|
| 1. | ČET | DAN VEGETARIJANSTVA |
| 2. | PET | |
| 3. | SOB | |
| 4. | NED | ☾ 23 ^h 6' 29", DAN VARSTVA ŽIVALI |
| 5. | PON | DAN UČITELJEV, 41. TEDEN |
| 6. | TOR | |
| 7. | SRE | |
| 8. | ČET | |
| 9. | PET | |
| 10. | SOB | DAN DUŠEVNEGA ZDRAVJA |
| 11. | NED | |
| 12. | PON | 42. TEDEN |
| 13. | TOR | ● 2 ^h 4' 55" |
| 14. | SRE | |
| 15. | ČET | |
| 16. | PET | DAN HRANE |
| 17. | SOB | DAN BOJA PROTI REVŠČINI |
| 18. | NED | |
| 19. | PON | 43. TEDEN |
| 20. | TOR | ☾ 22 ^h 30' 29" |
| 21. | SRE | |
| 22. | ČET | |
| 23. | PET | |
| 24. | SOB | DAN OZN |
| 25. | NED | |
| 26. | PON | 44. TEDEN |
| 27. | TOR | ○ 13 ^h 4' 15" |
| 28. | SRE | |
| 29. | ČET | |
| 30. | PET | |
| 31. | SOB | DAN REFORMACIJE |

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

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

NOVEMBER - 2015

| | | |
|-----|-----|---|
| 1. | NED | DAN SPOMINA NA MRTVE |
| 2. | PON | 45. TEDEN |
| 3. | TOR | ☾ 13 ^h 23' 52" |
| 4. | SRE | |
| 5. | ČET | |
| 6. | PET | |
| 7. | SOB | |
| 8. | NED | |
| 9. | PON | 46. TEDEN |
| 10. | TOR | |
| 11. | SRE | ● 18 ^h 46' 1", DAN BOJA PROTI ODVISNOSTI |
| 12. | ČET | |
| 13. | PET | |
| 14. | SOB | |
| 15. | NED | |
| 16. | PON | 47. TEDEN |
| 17. | TOR | |
| 18. | SRE | |
| 19. | ČET | ☾ 7 ^h 26' 23" |
| 20. | PET | |
| 21. | SOB | DAN POZDRAVA |
| 22. | NED | |
| 23. | PON | 48. TEDEN |
| 24. | TOR | |
| 25. | SRE | ○ 23 ^h 43' 6" |
| 26. | ČET | |
| 27. | PET | |
| 28. | SOB | |
| 29. | NED | |
| 30. | PON | 49. TEDEN |

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

Medpodjetniški izobraževalni center

DECEMBER - 2015

| | | |
|-----|-----|---------------------------------|
| 1. | TOR | DAN BOJA PROTI AIDSU, 49. TEDEN |
| 2. | SRE | |
| 3. | ČET | ◁ 8 ^h 40' 22" |
| 4. | PET | |
| 5. | SOB | |
| 6. | NED | |
| 7. | PON | 50. TEDEN |
| 8. | TOR | |
| 9. | SRE | |
| 10. | ČET | DAN ČLOVEKOVIH PRAVIC |
| 11. | PET | ● 11 ^h 28' 14" |
| 12. | SOB | |
| 13. | NED | |
| 14. | PON | 51. TEDEN |
| 15. | TOR | |
| 16. | SRE | |
| 17. | ČET | ZAČETEK ZIME |
| 18. | PET | |
| 19. | SOB | |
| 20. | NED | |
| 21. | PON | 52. TEDEN |
| 22. | TOR | |
| 23. | SRE | |
| 24. | ČET | |
| 25. | PET | BOŽIČ |
| 26. | SOB | DAN SAMOSTOJNOSTI |
| 27. | NED | |
| 28. | PON | 1. TEDEN |
| 29. | TOR | DAN BIOTSKE RAZNOVRSTNOSTI |
| 30. | SRE | |
| 31. | ČET | |

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

JANUAR - 2016

| | | |
|-----|-----|---------------------------------|
| 1. | PET | NOVO LETO, DAN MIRU |
| 2. | SOB | ◁ 6 ^h 29' 55" |
| 3. | NED | |
| 4. | PON | 2. TEDEN |
| 5. | TOR | |
| 6. | SRE | |
| 7. | ČET | |
| 8. | PET | |
| 9. | SOB | |
| 10. | NED | ● 2 ^h 29' 31" |
| 11. | PON | 3. TEDEN |
| 12. | TOR | |
| 13. | SRE | |
| 14. | ČET | |
| 15. | PET | |
| 16. | SOB | |
| 17. | NED | ▷ 0 ^h 25' 43" |
| 18. | PON | 4. TEDEN |
| 19. | TOR | |
| 20. | SRE | |
| 21. | ČET | |
| 22. | PET | |
| 23. | SOB | |
| 24. | NED | ○ 2 ^h 44' 35" |
| 25. | PON | 5. TEDEN |
| 26. | TOR | |
| 27. | SRE | DAN SPOMINA NA ŽRTVE HOLOKAVSTA |
| 28. | ČET | |
| 29. | PET | |
| 30. | SOB | |
| 31. | NED | DAN BOJA PROTI KAJENJU |

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

FEBRUAR - 2016

| | | |
|-----|-----|--|
| 1. | PON | ☾ 4 ^h 27' 21", 6. TEDEN |
| 2. | TOR | DAN MOKRIŠČ |
| 3. | SRE | |
| 4. | ČET | |
| 5. | PET | |
| 6. | SOB | |
| 7. | NED | |
| 8. | PON | PREŠERNOV DAN, ● 13 ^h 38' 15", 7. TEDEN |
| 9. | TOR | PUSTNI TOREK |
| 10. | SRE | |
| 11. | ČET | |
| 12. | PET | |
| 13. | SOB | |
| 14. | NED | |
| 15. | PON | ☽ 8 ^h 46' 6", 8. TEDEN |
| 16. | TOR | |
| 17. | SRE | |
| 18. | ČET | |
| 19. | PET | |
| 20. | SOB | |
| 21. | NED | DAN MATERINŠČINE |
| 22. | PON | ○ 19 ^h 18' 48", 9. TEDEN |
| 23. | TOR | |
| 24. | SRE | |
| 25. | ČET | |
| 26. | PET | |
| 27. | SOB | |
| 28. | NED | |
| 29. | PON | 10. TEDEN |

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

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

MAREC - 2016

| | | |
|-----|-----|-----------------------------------|
| 1. | TOR | 10. TEDEN |
| 2. | SRE | ☾ 0 ^h 10' 53" |
| 3. | ČET | |
| 4. | PET | |
| 5. | SOB | |
| 6. | NED | |
| 7. | PON | 11. TEDEN |
| 8. | TOR | |
| 9. | SRE | ● 2 ^h 54' 14" |
| 10. | ČET | |
| 11. | PET | |
| 12. | SOB | |
| 13. | NED | |
| 14. | PON | 12. TEDEN |
| 15. | TOR | ☽ 18 ^h 2' 38" |
| 16. | SRE | |
| 17. | ČET | |
| 18. | PET | |
| 19. | SOB | |
| 20. | NED | ZAČETEK POMLADI |
| 21. | PON | DAN STRPNOSTI, 13. TEDEN |
| 22. | TOR | DAN VODA |
| 23. | SRE | ○ 12 ^h 59' 53" |
| 24. | ČET | |
| 25. | PET | |
| 26. | SOB | |
| 27. | NED | DAN GLEDALIŠČA |
| 28. | PON | 14. TEDEN, VELIKONOČNI PONEDELJEK |
| 29. | TOR | |
| 30. | SRE | |
| 31. | ČET | ☾ 17 ^h 16' 55" |

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

Medpodjetniški izobraževalni center



| APRIL - 2016 | | |
|--------------|-----|--------------------------------------|
| 1. | PET | 14. TEDEN |
| 2. | SOB | |
| 3. | NED | |
| 4. | PON | 15. TEDEN |
| 5. | TOR | |
| 6. | SRE | |
| 7. | ČET | ● 13 ^h 23' 34" |
| 8. | PET | |
| 9. | SOB | |
| 10. | NED | |
| 11. | PON | 16. TEDEN |
| 12. | TOR | |
| 13. | SRE | |
| 14. | ČET | ⋃ 5 ^h 58' 59" |
| 15. | PET | |
| 16. | SOB | |
| 17. | NED | |
| 18. | PON | 17. TEDEN |
| 19. | TOR | |
| 20. | SRE | |
| 21. | ČET | |
| 22. | PET | DAN ZEMLJE, ○ 7 ^h 23' 14" |
| 23. | SOB | DAN VETERINARJEV |
| 24. | NED | |
| 25. | PON | 18. TEDEN |
| 26. | TOR | |
| 27. | SRE | DAN UPORA PROTI OKUPATORJU |
| 28. | ČET | |
| 29. | PET | |
| 30. | SOB | ⋈ 5 ^h 28' 22" |

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



| MAJ - 2016 | | |
|------------|-----|---------------------------|
| 1. | NED | PRAZNIK DELA |
| 2. | PON | PRAZNIK DELA, 19. TEDEN |
| 3. | TOR | |
| 4. | SRE | |
| 5. | ČET | |
| 6. | PET | ● 21 ^h 29' 33" |
| 7. | SOB | |
| 8. | NED | |
| 9. | PON | DAN EVROPE, 20. TEDEN |
| 10. | TOR | |
| 11. | SRE | |
| 12. | ČET | |
| 13. | PET | ⋃ 19 ^h 1' 33" |
| 14. | SOB | |
| 15. | NED | |
| 16. | PON | 21. TEDEN |
| 17. | TOR | |
| 18. | SRE | |
| 19. | ČET | |
| 20. | PET | |
| 21. | SOB | ○ 23 ^h 14' 51" |
| 22. | NED | |
| 23. | PON | 22. TEDEN |
| 24. | TOR | |
| 25. | SRE | |
| 26. | ČET | |
| 27. | PET | |
| 28. | SOB | DAN SONCA |
| 29. | NED | ⋈ 14 ^h 11' 55" |
| 30. | PON | 23. TEDEN |
| 31. | TOR | DAN ŠPORTA |

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



| JUNIJ - 2016 | | |
|--------------|-----|--|
| 1. | SRE | 23. TEDEN |
| 2. | ČET | |
| 3. | PET | |
| 4. | SOB | |
| 5. | NED | ● 4 ^h 60' 0" |
| 6. | PON | 24. TEDEN |
| 7. | TOR | |
| 8. | SRE | DAN PRIMOŽA TRUBARJA |
| 9. | ČET | |
| 10. | PET | |
| 11. | SOB | |
| 12. | NED | > 10 ^h 8' 54" |
| 13. | PON | 25. TEDEN |
| 14. | TOR | |
| 15. | SRE | |
| 16. | ČET | |
| 17. | PET | |
| 18. | SOB | |
| 19. | NED | |
| 20. | PON | ZAČETEK POLETJA, ○ 13 ^h 3' 13", 26. TEDEN |
| 21. | TOR | |
| 22. | SRE | |
| 23. | ČET | |
| 24. | PET | |
| 25. | SOB | DAN DRŽAVNOSTI |
| 26. | NED | |
| 27. | PON | ◁ 20 ^h 19' 14", 27. TEDEN |
| 28. | TOR | |
| 29. | SRE | |
| 30. | ČET | |

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



| JULIJ - 2016 | | |
|--------------|-----|-------------------------------------|
| 1. | PET | 27. TEDEN |
| 2. | SOB | |
| 3. | NED | |
| 4. | PON | ● 13 ^h 1' 37", 28. TEDEN |
| 5. | TOR | |
| 6. | SRE | |
| 7. | ČET | |
| 8. | PET | |
| 9. | SOB | |
| 10. | NED | |
| 11. | PON | 29. TEDEN |
| 12. | TOR | > 2 ^h 50' 55" |
| 13. | SRE | |
| 14. | ČET | |
| 15. | PET | |
| 16. | SOB | |
| 17. | NED | |
| 18. | PON | 30. TEDEN |
| 19. | TOR | |
| 20. | SRE | ○ 0 ^h 57' 51" |
| 21. | ČET | |
| 22. | PET | |
| 23. | SOB | |
| 24. | NED | |
| 25. | PON | 31. TEDEN |
| 26. | TOR | |
| 27. | SRE | ◁ 1 ^h 0' 49" |
| 28. | ČET | |
| 29. | PET | |
| 30. | SOB | |
| 31. | NED | |

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



| AUGUST - 2016 | | |
|---------------|-----|--------------------------------|
| 1. | PON | 32. TEDEN |
| 2. | TOR | ● 22 ^h 44' 54" |
| 3. | SRE | |
| 4. | ČET | |
| 5. | PET | |
| 6. | SOB | |
| 7. | NED | |
| 8. | PON | 33. TEDEN |
| 9. | TOR | |
| 10. | SRE | ⋈ 20 ^h 20' 30" |
| 11. | ČET | |
| 12. | PET | DAN MLADIH |
| 13. | SOB | |
| 14. | NED | |
| 15. | PON | MARJINO VNEBOVZETJE, 34. TEDEN |
| 16. | TOR | |
| 17. | SRE | |
| 18. | ČET | ○ 11 ^h 27' 59" |
| 19. | PET | |
| 20. | SOB | |
| 21. | NED | |
| 22. | PON | 35. TEDEN |
| 23. | TOR | |
| 24. | SRE | |
| 25. | ČET | ⋈ 5 ^h 42' 22" |
| 26. | PET | |
| 27. | SOB | |
| 28. | NED | |
| 29. | PON | 36. TEDEN |
| 30. | TOR | |
| 31. | SRE | |

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



| SEPTEMBER - 2016 | | |
|------------------|-----|-------------------------------------|
| 1. | ČET | ● 11 ^h 3' 13", 36. TEDEN |
| 2. | PET | |
| 3. | SOB | |
| 4. | NED | |
| 5. | PON | 37. TEDEN |
| 6. | TOR | |
| 7. | SRE | |
| 8. | ČET | |
| 9. | PET | ⋈ 13 ^h 49' 12" |
| 10. | SOB | |
| 11. | NED | |
| 12. | PON | 38. TEDEN |
| 13. | TOR | |
| 14. | SRE | |
| 15. | ČET | |
| 16. | PET | ○ 21 ^h 6' 3" |
| 17. | SOB | |
| 18. | NED | |
| 19. | PON | 39. TEDEN |
| 20. | TOR | |
| 21. | SRE | |
| 22. | ČET | ZAČETEK JESENI |
| 23. | PET | ⋈ 11 ^h 57' 23" |
| 24. | SOB | |
| 25. | NED | |
| 26. | PON | 40. TEDEN |
| 27. | TOR | |
| 28. | SRE | |
| 29. | ČET | |
| 30. | PET | 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 nepotrebem 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.

Ponovno opravljanje izpita

Udeleženec, ki opravi le posamezne delne izpite, ne pa vseh, opravlja v naslednjem izpitnem roku končni izpit, razen če je v načrtu ocenjevanja znanja določeno drugače.

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. Popravljeni in ocenjeni 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 rasporedu 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 pripomočkov.

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

70

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 igrin 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.

71



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. Asfaltne površine 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.



IZDAL IN ZALOŽIL:



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 Pleško |
| | Publikacija ni za prodajo. Ljubljana, september 2015 |

Medpodjetniški izobraževalni center

Središče za izobraževanje odraslih

Izobražujemo odrasle po vseh spodaj navedenih programih. Organiziramo slaščičarske, pekovske, kuharske, veterinarske in računalniške tečaje ter kulinarične delavnice za otroke.

Usposabljammo zaposlene v podjetjih ter ostale strokovne delavce v prehranskih in gostinskih obratih. Večjim skupinam pripravljamo njim prilagojene tečaje in druga usposabljanja po predhodnem dogovoru.

**GIMNAZIJA IN
VETERINARSKA
ŠOLA**

Tehniška gimnazija
Veterinarski tehnik

**ŽIVILSKA
ŠOLA**

Naravovarstveni tehnik
Živilsko-prehranski tehnik
Živilsko-prehranski tehnik-PTI
Pek, Mesar, Slaščičar
Pomočnik v biotehnikni in oskrbi

**VIŠJA
STROKOVNA
ŠOLA**

Živilstvo in prehrana
Gostinstvo in turizem

MIC

Medpodjetniški
izobraževalni center



Naslov in kontakt

BIC Ljubljana Medpodjetniški izobraževalni center

Ižanska cesta 10
1000 Ljubljana

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

Lokacije:

| | |
|--|--------------------|
| 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 |