



BiC
LJUBLJANA

MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

2021/22



POZDRAVLJENI,

Čestitamo vam za pogum, da ste prestopili prag naše ustanove, ter se odločili narediti korak naprej. 1

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

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

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

Gregor Matos, vodja MIC

KAZALO

OSEBNA IZKAZNICA ŠOLE	4
DELOVNI ČAS ZA UDELEŽENCE IZOBRAŽEVANJA IN OBISKOVALCE	4
OSEBNA IZKAZNICA ZAVODA	5
STROKOVNI DELAVCI ŠOLE	6
PREDSTAVITEV IZOBRAŽEVANJA	8
IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI	8
NEFORMALNI IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI	8
SKRIB ZA KAKOVOST – ZNAK POKI	16
NAČINI IZOBRAŽEVANJA	18
KRAJ IZOBRAŽEVANJA	19
PREDAVANJA	19
PRAKTIČNI POUK	20
IZPITI	23
VPISNI POGOJI	24
TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA	25
ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA	25
ŠOLNINA	26
BREZPLAČNA UČNA POMOČ	26
STATUS	27
ŠOLSKA PREHRANA	27
ZAVAROVANJE	27
OBVEŠČANJE IN INFORMIRANJE	28
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA	29
SODELOVANJE Z DRUGIMI INSTITUCIJAMI	31
ŠOLSKI ZVONEC	32
PREDMETI V PROGRAMU	33
KOLEDAR KONČNIH IZPITOV	51
KOLEDAR KOMISIJSKIH IZPITOV	52
KOLEDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV	53
SPLOŠNA MATURA	53
POKLICNA MATURA (OKVIRNI KOLEDAR)	54
ZAKLJUČNI IZPITI	55
VABLJENI V KNJIŽNICO	68
POVZETEK IZ PRAVIL O ŠOLSKEM REDU	70



Ime in priimek	
Naslov	
Oddelek	
Razrednik	
Telefon	

OSEBNA IZKAZNICA ŠOLE

MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER *Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana*

4

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

DELOVNI ČAS ZA UDELEŽENCE IZOBRAŽEVANJA IN OBISKOVALCE

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

OSEBNA IZKAZNICA ZAVODA

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

5

Direktorica zavoda	mag. Jasna Kržin Stepišnik
e-pošta	jasna.krzin-stepisnik@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 602
Predsednica sveta zavoda	Tanja Kek
e-pošta	tanja.kek@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	Uroš Flis
e-pošta	uros.flis@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 631
Vodja pekarske delavnice	Mišo Kolar
e-pošta	miso.kolar@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 622
Vodja šolske veterinarske ambulante	Nuša Schumet
e-pošta	nusa.schumet@bic-lj.si
Telefon	01/28 03 721
Tajništvo Živilske šole	Aleša Drofenik Groznik
e-pošta	alesa.drofenik-groznik@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 610
Tajništvo Gimnazije in veterinarske šole	Lidija Mlinarič
e-pošta	gvs@bic-lj.si
Telefon	01/28 03 700
Tajništvo Višje strokovne šole	Karmen Domitrovič
e-pošta	karmen.domitrovic@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 606
Spletna stran	www.bic-lj.si
Elektronska pošta	bic@bic-lj.si
Št. transakcijskega računa	01100 – 6030699941 pri UJP
Davčna številka	SI95277145
Matična številka	5084571000

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

6

UČITEJ	PREDMET	ELEKTRONSKI NASLOV
Marko BASEJ	TAJNIK POKLICNE MATURE	marko.basej@bic-lj.si
Tina BIRK	NAR.STROK. PRED, PRA	tina.birk@bic-lj.si
Mateja BRGLEZ	ŽIV.STROK. PRED	mateja.brglez@bic-lj.si
Urška ENIKO	TAJNICA SM	urska.eniko@bic-lj.si
Tine ELERŠEK	VET. STROK.PRED.	tine.elersek@bic-lj.si
Lidija GNIDOVEC	BIO	lidija.gnidovec@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.	lilijana.gros@bic-lj.si
Robert GROZNIK	LAB	robert.groznik@bic-lj.si
Sandra HORVATIĆ	ANG	sandra.horvatic@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
Andreja KLUN	TEČAJI	andreja.klun@bic-lj.si
Jurij KOČAR	GEO	jurij.kocar@bic-lj.si
Alenka KODELE	TEČAJI, PRA	alenka.kodele@bic-lj.si
Mišo KOLAR	PRA	miso.kolar@bic-lj.si
Marija KOSTADINOV	ŽIV. STROK. PRED	marija.kostadinov@bic-lj.si
Matevž KRAMER	NAR. STROK. PRED	matevz.kramer@bic-lj.si
Jana MARINČEK	NEM	jana.marincek@bic-lj.si
Bianka MERTELJ	VET.STROK.PRED.	bianka.mertelj@bic-lj.si
Rozalka MOHORIČ	SLO	rozalka.mohoric@bic-lj.si
Andrej MOLK	TEČAJI,	andrej.molk@bic-lj.si
Monika MORATO	TAJNICA POKLICNE MATURE	monika.morato@bic-lj.si
Aliana MOSCATELLO	SOC	aliana.moscatello@bic-lj.si
Ksenija MRZEL	ANG	ksenija.mrzel@guest.arnes.si
Andreja PERČIČ	PRA	andreja.percic@bic-lj.si
Katja PIPAN	FIZ, MAT, NAR	katja.pipan@bic-lj.si



7

Alenka REP	INF	alenka.rep@bic-lj.si
Darja RIZMAL	KEM	darja.rizmal@bic-lj.si
Martin ROZMAN	DRU, ZGO	martin.rozman@bic-lj.si
Katarina RUGANI	PSI	katarina.rugani@bic-lj.si
Špela SCHRADER	NAR. STROK. PRED	spela.schrader@bic-lj.si
Nuša SCHUMET	VET. STROK. PRED	nusa.schumet@bic-lj.si
Alenka SEDLAR	NAR. STROK. PRED	alenka.sedlar@bic-lj.si
Jerneja SEIBERT	BŽ, BN	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
Alja TUFEGDŽIČ	VET.STROK.PRED	alja.tufegdzc@bic-lj.si
Matjaž ULE	TEČAJI	matjaz.ule@bic-lj.si
Marija VIDMAR	KEM	marija.vidmar@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

5.1 IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

- 8
- pomočnik v biotehnik in oskrbi (2-letni program)
 - pek (3-letni program)
 - slaščičar (3-letni program)
 - mesar (3-letni program)
 - živilsko prehranski tehnik – poklicno tehniško izobraževanje (3+2 – dve leti)
 - živilsko prehranski tehnik (4-letni program)
 - veterinarski tehnik (4-letni program)
 - naravovarstveni tehnik (4-letni program)
 - tehniška gimnazija (4-letni program)
 - NPK – Izdelovalec / izdelovalka kruha, potic, peciva in testenin na tradicionalni način
 - NPK – Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice
 - NPK - izdelovalec / izdelovalka sladic
 - NPK - izdelovalec / izdelovalka trajnega peciva
 - NPK - izdelovalec / izdelovalka kruha in pekovskega peciva
 - NPK - izdelovalec / izdelovalka čokoladnih izdelkov
 - NPK - picopek / picopekinja
 - NPK - medicar / medicarka

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

NPK – nacionalne poklicne kvalifikacije

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

5.2 NEFORMALNI IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

Poleg izobraževanja po vseh omenjenih programih organiziramo tudi druga izobraževanja s področja živilstva, prehrane, gostinstva in veterine (izo-

braževanje za veterinarske pomočnike, oskrbnike živali, oskrbovalce živali, slaščičarski in pekovski tečajji, kulinarčni tečajji, otroške kulinarčne delavnice: Mami, oči, v soboto kuham jaz, praznovanje rojstnih dni za otroke – Bickove rojstnodnevne zabave...).

Oskrbovalec živali

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

- oskrba krav in prašičev, sesnih živali, odstavljenih telet in pujskov, plemenskih telic in pitancev s poudarkom na prehrani in specifičnih zahtevah,
- pomoči pri porodu in oskrbi novorojenih živali, pomen zdravstvenega varstva živali s poudarkom na zoonozah, higiensko pridobivanje mleka, označevanja živali,
- vrste kemikalij (zdravila, strupi, gnojila, fitofarmaceutvska sredstva, odpadki), pojem karenc 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 15. členom pravilnika o zaščiti hišnih živali (Uradni list RS, 51/09 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 zaključuje 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

Slaščičarski in pekovski tečaji so namenjeni vsem, ki bi se radi naučili pripraviti različne slaščice, torte, piškote, izdelati različne dekoracije, različne vrste kruha in pekovskega pečiva. 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 12 udeležencev. Potekajo ob sobotah od 8 – 14 ure oz. med tednom od 16.00–22.00 ure in si sledijo po tematskih sklopih:

- Sladice v čašah
- Pekovsko pečivo
- Presne sladice
- Mini sladice, sladki prigrizki
- Slaščičarski maraton
- Specialne vrste kruha
- Torte
- Nedeljske in praznične jedi
- Ustvarjamo s čokolado
- Oblikovanje dekoracij iz sladkorne mase

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, se lahko prijavijo preko povezave na naši spletni strani bic-lj.si

Kulinarični tečaji

Kulinarični tečaji, ki se izvajajo na BIC Ljubljana, Center kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova 74, Lj - Šentvid, bodo potekali ob sobotah v naprej določenih terminih od 8 do 14 ure. Tečaji so namenjeni ljubiteljskim kuharjem in navdušencem ter gospodinjam. Tečaji:

- Ljubljanske jedi ki jih še ne poznamo
- Bučne jedi



- Drobni prigrizki in solate
- Enolončnice in štrikli
- Veganska kuhinja
- Enostavne in hitro pripravljene jedi
- Ribje jedi
- Diši po pomladi: Vegetarijanske jedi

Na tečaj se lahko prijavijo preko povezave na naši spletni strani 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 2021 do marca 2022. 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 **Prehranske 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 - delavnice vodijo profesorji živilstva in prehrane, strokovni sodelavci in mojstri v pekarski delavnici.

Mami, oči, v soboto kuham jaz

Kulinarčne delavnice za otroke potekajo na BIC Ljubljana, Center kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova 74, Lj-Šentvid, ob sobotah od 10.00 – 14.30 ure. V letošnjem šolskem letu na delavnicah ne bo gostov.

Namen šole kuhanja je, da se otroci seznanijo s poklicem in delom kuharja ter spoznavao 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 2021/2022 bomo izvedli 7 otroških kulinarčnih 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 kulinarčnih delavnic so:

2.10.2021	Palačinke, slane ali sladke, za malico, kosilo ali večerjo.
6.11.2021	Kaj lahko naredimo iz celega piščanca?
4.12.2021	EN' LONC - zime brez mineštre ni (ali enolončnice).
8.1.2022	Dan brez mesa, zakaj pa ne!
5.3.2022	Riž beli vsi poznamo, a spoznati bi morali tudi rjavi in divji riž.
2.4.2022	Praznike imamo vsi radi, le kaj nam bo prinesel velikonočni zajček
14.5.2022	Z glavo na zabavo

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

Brezplačna usposabljanja

Izvajamo brezplačne tečaje tujih jezikov ter usposabljanja iz različnih strokovnih področij za zaposlene in za brezposelne, financirane iz Evropskega socialnega sklada. Več o tem si lahko preberete na naših spletnih straneh oz. dobite informacijo na telefonu 01 28 07 621.





5.3. SKRB ZA KAKOVOST - ZELENI ZNAK KAKOVOSTI

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

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

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

Izjava o kakovosti

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

Z izjavo o kakovosti izobraževanja odraslih se zavezuje, 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

18

Odrasli se lahko odločijo za:

- izobraževanje v oddelkih odraslih udeležencev
- samoizobraževanje

Izobraževanje v oddelkih odraslih udeležencev

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

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

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

Izpitni roki pri posameznih predmetih so določeni z razporedom predavanj tako, da sta dva izpitna roka določena po končanih predavanjih, naslednji izpitni roki so navedeni v koledarju končnih izpitov za šolsko leto 2021/2022.

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. Prijavljene udeležence o terminu izpita obveščamo po mailu oz. telefonu.

Udeleženci se lahko na izpit prijavijo preko spletni strani do datuma, ki je določen s koledarjem izpitov.

Položnico za plačilo izpita udeleženec prejme po navadni pošti po opravljanju 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 naravovarstva 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 ali na daljavo preko aplikacije Zoom. Razporedi predavanj v posameznih oddelkih za vse šolsko leto so objavljeni na spletni strani in na oglasni deski pred referatom za izobraževanje odraslih.

19

5.7. PRAKTIČNI POUK

20

SLAŠČIČAR, PEK, MESAR

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

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

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

slaščičar

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

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

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

pek

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



21

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

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

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

mesar

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

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

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

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

- 1. letnik - 252 ur praktičnega pouka v šoli in praktičnega pouka pri delodajalcu
- 2. letnik - 315 ur praktičnega pouka v šoli in praktičnega pouka pri delodajalcu

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: vozal, 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 (v DO)

- 3. letnik - 126 ur praktičnega pouka (18 ur v šoli, 108 ur v DO)
- 4. letnik - 126 ur praktičnega pouka (25 ur v šoli, 101 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 v DO izpit iz varsta pri delu mora opraviti in se udeležiti 18 ur obveznega praktičnega pouka v šoli.

V 4. letniku opravlja udeleženec izobraževanja prakso prav tako v veterinarski delovni organizaciji pod nadzorom veterinarja, kjer mu zaupajo zahtevna dela (asistenca pri operacijah, laboratorijske preiskave, umetno osemenje...). Ves čas vodi udeleženec izobraževanja dnevnik prakse. V zvezek vpisuje dan, kraj in naziv delovne organizacije opravljanja prakse ter kratko opiše delovni dan, nek poseg (npr. sterilizacija mačke, rentgensko slikanje...). Dnevnik podpiše veterinar in poda svoje mnenje o delu udeleženca. Po opravljenem praktičnem pouku v delovni organizaciji, mora udeleženec opraviti še 25 urno usposabljanje – priprave na 4. predmet poklicne mature (PEPAS).

5.8. IZPITI

Izpitni roki pri posameznih predmetih so določeni z razporedom predavanj tako, da sta dva izpitna roka določena po končanih predavanjih, naslednji izpitni roki so navedeni v koledarju končnih izpitov za šolsko leto 2021/2022 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, 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 komisijskih 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 2021/2022. Objavljeni so tudi na naši spletni strani.

Pred prijavo na izpit morajo biti poravnane vse zapadle finančne obveznosti. 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 biotehnikih in oskrbi**, se lahko vpišejo kandidati, ki so uspešno zaključili **šest razredov osemletne osnovne šole oz. sedem razredov devetletne osnovne šole**.

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

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

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

Ob vpisu udeleženec predloži osebni dokument, zaključno spričevalo osnovne šole, dokazila o že opravljenih 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 izpiti 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

26

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. BREZPLAČNA UČNA POMOČ

Brezplačna učna pomoč je na voljo:

- udeležencem v vseh izobraževalnih programih, ki jih izvajamo (nižje poklicno izobraževanje (NPI), srednje poklicno izobraževanje (SPI), srednje strokovno oz. tehniško izobraževanje (SSI), poklicno-tehniško izobraževanje (PTI), kot tudi v gimnazijskem programu,
- udeležencem maturitetnih in poklicnih tečajev (PT),
- udeležencem, ki bodo opravljali mojstrski, delovodski, poslovodski izpit, vključno s pripravami na izpite.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Izobrazba prispeva k večji zaposljivosti, mobilnosti, osebni razvoju in kakovostnemu življenju v sodobni družbi, zato izkoristite PRILOŽNOST ZA PRIHODNOST in se vpišite v formalne programe, kjer vam – tudi z brezplačno učno pomočjo – pomagamo uresničiti vaše cilje, dvigniti izobrazbeno raven in poklicne kompetence.

Za več informacij se obrnite na organizatorki izobraževanja odraslih: Mileno Glavan (milena.glavan@bic-lj.si) in Miro Kranjec (mira.kranjec@bic-lj.si) ali pokličite na telefon 01/28 07 609.

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 pooblaščenih organizacij za posredovanje dela) v skladu s posebnimi predpisi, če niso v delovnem razmerju, prijavljeni kot brezposelne osebe in se ne izobražujejo v skladu s predpisi o zaposlovanju in zavarovanju za primer brezposelnosti. Omenjene pravice je mogoče uveljavljati do dopolnjenega 27. leta starosti.«

5.15. ŠOLSKA PREHRANA

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

5.16. ZAVAROVANJE

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

Referat za izobraževanje odraslih

Referat posreduje udeležencem poleg splošnih informacij še obvestila o:

28

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

Oglasna deska

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

- urnike
- izpitne roke
- 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
- druga sprotna obvestila

V študijskem letu 2021/2022 bomo vpisali že trinajsto generacijo rednih in izrednih študentov v prenovljen višješolski študijski program živilstvo in prehrana za pridobitev strokovne izobrazbe inženir/ka živilstva in prehrane. Prav tako vpisujemo študente na redni in izredni študij v program gostinstvo in turizem za pridobitev strokovne izobrazbe organizator/ka poslovanja v gostinstvu in turizmu.

29



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

Višješolski študijski program gostinstvo in turizem je namenjen predvsem tistim študentom, ki se želijo po opravljeni diplomii 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 2021/2022 je v programu živilstvo in prehrana razpisanih 90 vpisnih mest za redni in 70 za izredni študij ter 120 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 16. ure ali v ponedeljek in petek od 10. do 12. ure in od 14. do 15. ure.



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

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

V šoli si prizadevamo, da bi odrasli kandidati čim bolj uspešno zaključili šolanje za poklic, ki so si ga izbrali. Zato od šolskega leta 2021/2022 sodelujemo v nacionalnem razvojnem projektu Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport ter Andragoškega centra RS »Ponudimo odraslim kakovostno izobraževanje«.

ŠOLSKI ZVONEC

32

Ura	Čas		
0. ura	7:10 - 7:55	Dopoldan	
1. ura	8:00 - 8:45		
2. ura	8:50 - 9:35		
odmor 1	9:35 - 9:55		
3. ura	9:55 - 10:40		
odmor 2	10:40 - 11:00		
4. ura	11:00 - 11:45		
odmor 3	11:45 - 12:05		
5. ura	12:05 - 12:50		
6. ura	12:55 - 13:40		
7. ura	13:45 - 14:30		Popoldan
8. ura	14:35 - 15:20		
9. ura	15:25 - 16:10		
10. ura	16:15 - 17:00		
11. ura	17:05 - 17:50		
12. ura	17:55 - 18:40		
13. ura	18:45 - 19:30		

PREDMETI V PROGRAMU

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 √	

33

VETERINARSKI TEHNIK

36

PREDMET		1.	2.	3.	4.
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	HŽŽ				√ok
Veterinarska tehnologija	VT		√		
Osnova farmakologije	OFA		√		
Osnove kliničnih postopkov in bolezenskih procesov	OKP		√		
Praktični pouk	PRA		√		
Veterinarska tehnologija	VT			√	
Bolezni živali	BOL			√	
Parazitologija	PAR			√	
Praktični pouk	PRA			√	
Vzreja in zdravstveno varstvo malih živali	VZVMŽ				√
Živinoreja	ŽIV				√

37

Veterinarska tehnologija	VT				√
Praktični pouk	PRA				√
Vaje PEPAS	PEPAS				√
IP – Veterinarska tehnologija	IP - VT				√
C – Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov					
Praktično usposabljanje z delom	PUD			√	
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√	√

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

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

NARAVOVARSTVENI TEHNIK - VPISANI DO 2019/2020

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	EDE	√	√	√	
Teorija	EDE	√	√	√	
Praktični pouk	EDE	√	√	√	
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					
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√	√

NARAVOVARSTVENI TEHNIK - VPISANI OD 2020/2021

40

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	TR				√
Podjetništvo in trženje	PTR				√
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	GVE	√	√		
Teorija	GVE	√	√		

41

Praktični pouk	GVE	√	√		
Predelovanje organskih odpadkov in vzdrževanje bioloških in rastlinskih čistilnih naprav (o.k.)	PO VČN		√		
Teorija	PO VČN		√		
Praktični pouk	PO VČN		√		
Vodenje v naravi	VN			√	√
Teorija	VN			√	√
Praktični pouk	VN			√	√
Pridobivanje lesne biomase	PLB			√	
Teorija	PLB			√	
Praktični pouk	PLB			√	
Krajine Slovenije s fitocetonologijo	KSF	√			
Teorija	KSF	√			
Praktični pouk	KSF	√			
Kemija v naravovarstvu	KN			√	√
Biologija v naravovarstvu	BN			√	√
Strokovna matematika	SM				√
Tehnološko obnovljivi viri energije in vpliv na okolje	TOV				√
Teorija	TOV				√
Praktični pouk	TOV				√
Pridobivanje bioplina in biodizla (ok)	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

42

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	√			
Tehnike analiziranja živil	TAŽ			√	
Teorija	TAŽ			√	

43

Laboratorijske vaje	TAŽ			√	
Varna hrana	VH	√			
Kontrola kakovosti živil	KKŽ				√
Teorija	KKŽ				√
Laboratorijske vaje	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					
Praktično usposabljanje z delom	PUD		√	√	
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√	√

PREDMETI V PROGRAMU

PREDMETI V PROGRAMU

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK - PTI

PEK

44

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	√	√
Teorija	PŽ	√	√
Praktični pouk	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			
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 Nemšči.)	ANG NEM	√	√	√
Matematika	MAT	√	√	√
Umetnost	UME	√		
Naravoslovje	NAR	√		
Družboslovje	DRU	√	√	
Športna vzgoja	ŠVZ	oprošč.	oprošč.	oprošč.
B - Strokovni moduli				
IKT in osnove poslov. komunicir.	IKT OPK	√		
Teorija	IKT OPK	√		
Praktični pouk	IKT OPK	√		
Varovanje okolja z osno. trajn. razv	VO TR	√		
Teorija	VO TR	√		
Praktični pouk	VO TR	√		
Osnove podjetništva in prodaja	OPP			√
Osnove živilstva	OŽ	√		
Teorija	OŽ	√		
Praktični pouk	OŽ	√		
Osnove biotehnologije s prehrano	OBP	√	√	√
Osnovne vrste kruha in pek. peciva	OKP	√		
Teorija	OKP	√		
Praktični pouk	OKP	√		
Posebne vrste kruha in pek. peciva	PKP		√	
Teorija	PKP		√	
Praktični pouk	PKP		√	
Zahtevni pekovski izdelki	ZPI			√
Teorija	ZPI			√
Praktični pouk	ZPI			√
Tehnološki postopki v pekarstvu	TPP		√	
Teorija	TPP		√	
Praktični pouk	TPP		√	
Kemija v živilstvu	KŽ			√
C - Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov				
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√

SLAŠČIČAR

46

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	√		
Teorija	IKT OPK	√		
Praktični pouk	IKT OPK	√		
Varovanje okolja z osno. trajn. razv	VON	√		
Teorija	VON	√		
Praktični pouk	VON	√		
Osnove podjetništva in prodaja	OPP			√
Osnove živilstva	OŽ	√		
Teorija	OŽ	√		
Praktični pouk	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		√	√

47

Teorija	TPS		√	
Praktični pouk	TPS		√	√
Kemija v živilstvu	KŽ			√
C – Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov				
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√

MESAR

48

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	√		
Teorija	IKT OPK	√		
Praktični pouk	IKT OPK	√		
Varovanje okolja z osno. trajn. razv	VON	√		
Teorija	VON	√		
Praktični pouk	VON	√		
Osnove podjetništva in prodaja	OPP			√
Osnove živilstva	OŽ	√		
Teorija	OŽ	√		
Praktični pouk	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		√	√

49

Kemija v živilstvu	KŽ			√
C – Praktični pouk v sklopu strokovnih modulov				
Praktično usposabljanje z delom	PUD	√	√	√
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√

PREDMETI V PROGRAMU

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

Predmet	KRATICA	1. letnik	2. letnik
A - Splošno izobraževalni predmeti			
Slovenščina	SLO	√	√
Matematika	MAT	√	√
Tuji Jezik	TJ	√	√
Družboslovje	DRU	√	√
Naravoslovje	NAR	√	√
Špotna vzgoja	ŠVZ	√	√
B - Strokovni moduli			
Komunikacija na delovnem mestu	KDM	√	√
Teorija	KDM	√	√
Praktični pouk	KDM		√
Temelji živilstva in prehrane	TŽP	√	√
Teorija	TŽP	√	√
Praktični pouk	TŽP	√	√
Kuhanje in strelžba	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	√	√

50

KOLEDAR KONČNIH IZPITOV

	PRIJAVA	OBJAVA RAZPOREDA USTNIH IZPITOV	ODJAVA *	IZPITNI TEDEN
Oktober	do 4. (ponedeljek)	7. (četrtek)	do 8. (petek)	od 11. do 15. 10. 11. 10. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
November	do 15. (ponedeljek)	18. (četrtek)	do 19. (petek)	od 22. do 26. 11. 22. 11. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
December	do 6. (ponedeljek)	9. (četrtek)	do 10. (petek)	od 13. do 17. 12. 13. 12. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Januar	do 17. (ponedeljek)	20. (četrtek)	do 21. (petek)	od 24. do 28. 1. 24. 1. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Februar	do 7. (ponedeljek)	10. (četrtek)	do 11. (petek)	od 14. do 18. 2. 14. 2. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Marec	do 14. (ponedeljek)	17. (četrtek)	do 18. (petek)	od 21. do 25. 3. 21. 3. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
April	do 11. (ponedeljek)	14. (četrtek)	do 15. (petek)	od 19. do 22. 4. 19. 4. (torek) ob 15.00 pisni izpiti
Maj	do 16. (ponedeljek)	19. (četrtek)	do 20. (petek)	od 23. do 27. 5. 23. 5. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Junij	do 20. (ponedeljek)	23. (četrtek)	do 24. (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 15. (ponedeljek)	18. (četrtek)	do 19. (petek)	od 22. 8. do 26. 8. 22. 8. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
September	do 29.8. (ponedeljek)	1. 9. (četrtek)	do 2. 9. (petek)	od 5. 9. do 9. 9. 5. 9. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti

51

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

KOLENDAR KOMISIJSKIH IZPITOV

52

	PRIJAVA	OBJAVA RAZPOREDA USTNIH IZPITOV	ODJAVA*	IZPITNI TEDEN
November	do 15. (ponedeljek)	18. (četrtek)	do 19. (petek)	od 22. do 26. 11. 22. 11. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Januar	do 17. (ponedeljek)	20. (četrtek)	do 21. (petek)	od 24. do 28. 1. 24. 1. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Marec	do 14. (ponedeljek)	17. (četrtek)	do 18. (petek)	od 21. do 25. 3. 21. 3. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Maj	do 16. (ponedeljek)	19. (četrtek)	do 20. (petek)	od 23. do 27. 5. 23. 5. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti
Avgust	do 15. (ponedeljek)	18. (četrtek)	do 19. (petek)	od 22. do 26. 8. 22. 8. (ponedeljek) ob 15.00 pisni izpiti

KOLENDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV

SPLOŠNA MATURA

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK 2022	
29. marec.2022 (to)	zadnji rok za prijavo SM
14. april 2022 (če)	rok za oddajo seminarskih nalog in vaj na šoli
4. maj 2022 (sr)	slovenščina, izpitna pola 1 - esej
28. maj 2022 (so)	angleščina
30. maj 2022 (po)	slovenščina, izpitna pola 2
31. maj 2022 (to)	psihologija
3. junij 2022 (pe)	biotehnologija
4. junij 2022 (so)	matematika
7. junij 2022 (to)	nemščina
8. junij 2022 (sr)	zgodovina
1. junij 2022 (sr)	fizika
13. junij 2022 (po)	italijanščina
10. junij 2022 (pe)	kemija
15. junij 2022 (sr)	biologija
13.–22. junij 2022	ustni del SM
11. julij 2022 (po)	seznanitev kandidatov z uspehom pri SM
JESENSKI IZPITNI ROK 2022	
12. julij 2022 (to)	zadnji rok za prijavo SM
24. avgust 2022 (24)	slovenščina
25. avgust 2022 (po)	matematika
26. avgust 2022 (to)	tuji jeziki in izbirni predmeti
27. avgust 2022 (sr)	tuji jeziki in izbirni predmeti
29. avgust 2022 (pe)	tuji jeziki in izbirni predmeti
30. avgust 2022 (so)	tuji jeziki in izbirni predmeti
31. avgust–1. sept. 2022	ustni del SM
16. september 2022 (to)	seznanitev kandidatov z uspehom pri SM

53

POKLICNA MATURA (okvirni koledar)

ZIMSKI IZPITNI ROK 2021	
3. december 2021 (pe)	zadnji rok za prijavo k PM
28. januar 2022 (pe)	zadnji rok za odjavo na šoli
1. februar 2022 (to)	slovenščina
2. februar 2022 (sr)	angleščina ali matematika
3. februar 2022 (če)	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
4.–12. februar 2022	ustni izpiti in 4. predmet PM
3. marec 2022 (če)	seznanitev kandidatov z uspehom PM
SPOMLADANSKI IZPITNI ROK 2022	
29. marec 2022 (to)	zadnji rok za prijavo k PM
24. maj 2022 (to)	zadnji rok za odjavo na šoli
28. maj 2022 (so)	angleščina
30. maj 2022 (po)	slovenščina
4. junij 2022 (so)	matematika
9. junij 2022 (če)	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
13.–22. junij 2022	ustni izpiti in 4. predmet PM
6. julij 2022 (sr)	seznanitev kandidatov z uspehom PM
JESENSKI IZPITNI ROK 2022	
7. julij 2022 (če)	zadnji rok za prijavo k PM
14. avgust 2022 (ne)	zadnji rok za pisno odjavo od PM
24. avgust 2022 (sr)	slovenščina
25. avgust 2022 (če)	matematika
27. avgust 2022 (so)	angleščina
31. avgust 2022 (sr)	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
24. avgust–3. sept. 2022	ustni del PM in praktični del z zagovorom
9. september 2022 (pe)	seznanitev kandidatov z uspehom pri PM



ZAKLJUČNI IZPITI

ZIMSKI IZPITNI ROK 2022	
3. januar 2022	zadnji rok za prijavo na šoli
3. februar 2022	slovenščina
SPOMADANSKI IZPITNI ROK 2022	
6. maj 2022	zadnji rok za prijavo na šoli
6. junij 2022	slovenščina
JESENSKI IZPITNI ROK 2022	
7. julij 2022	zadnji rok za prijavo na šoli
23. avgust 2022	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 tri dni pred pričetkom izpitnega roka mora kandidat prijavi priložiti spričevalo o zaključnem letniku v izvorniku in dnevnik praktičnega izobraževanja.

OKTOBER - 2021			
1. teden	1.	PET.	39. TEDEN
	2.	SOB.	
	3.	NED.	
2. teden	4.	PON.	DAN VARSTVA ŽIVALI, 40. TEDEN
	5.	TOR.	
	6.	SRE.	
	7.	ČET.	
	8.	PET.	
	9.	SOB.	
	10.	NED.	DAN DUŠEVNEGA ZDRAVJA
3. teden	11.	PON.	41. TEDEN
	12.	TOR.	
	13.	SRE.	
	14.	ČET.	
	15.	PET.	
	16.	SOB.	DAN HRANE
	17.	NED.	DAN BOJA PROTI REVŠČINI
4. teden	18.	PON.	42. TEDEN
	19.	TOR.	
	20.	SRE.	
	21.	ČET.	
	22.	PET.	
	23.	SOB.	
	24.	NED.	
Rezervni termin	25.	PON.	43. TEDEN
	26.	TOR.	
	27.	SRE.	
	28.	ČET.	
	29.	PET.	
	30.	SOB.	
	31.	NED.	DAN REFORMACIJE

NOVEMBER - 2021			
5. teden	1.	PON.	DAN SPOMINA NA MRTVE, 44. TEDEN
	2.	TOR.	
	3.	SRE.	
	4.	ČET.	
	5.	PET.	
	6.	SOB.	
	7.	NED.	
6. teden	8.	PON.	45. TEDEN
	9.	TOR.	
	10.	SRE.	
	11.	ČET.	DAN BOJA PROTI ODVISNOSTI
	12.	PET.	
	13.	SOB.	
	14.	NED.	
7. teden	15.	PON.	46. TEDEN
	16.	TOR.	MEDNARODNI DAN STRPNOSTI
	17.	SRE.	
	18.	ČET.	
	19.	PET.	
	20.	SOB.	
	21.	NED.	
8. teden	22.	PON.	47. TEDEN
	23.	TOR.	DRŽAVNI PRAZNIK RUDOLFA MAISTRA,
	24.	SRE.	
	25.	ČET.	
	26.	PET.	
	27.	SOB.	
	28.	NED.	
	29.	PON.	48. TEDEN
	30.	TOR.	

DECEMBER - 2021			
9. teden	1.	SRE.	48. TEDEN
	2.	ČET.	
	3.	PET.	
	4.	SOB.	
	5.	NED.	
10. teden	6.	PON.	49. TEDEN
	7.	TOR.	
	8.	SRE.	
	9.	ČET.	
	10.	PET.	DAN ČLOVEKOVIH PRAVIC
	11.	SOB.	
	12.	NED.	
11. teden	13.	PON.	50. TEDEN
	14.	TOR.	
	15.	SRE.	
	16.	ČET.	
	17.	PET.	
	18.	SOB.	
	19.	NED.	
Novoletne počitnice	20.	PON.	51. TEDEN
	21.	TOR.	ZIMSKI SOLSTICIJ, ZAČETEK ZIME
	22.	SRE.	
	23.	ČET.	
	24.	PET.	
	25.	SOB.	BOŽIČ
	26.	NED.	DAN SAMOSTOJNOSTI IN ENOTNOSTI
12. teden	27.	PON.	52. TEDEN
	28.	TOR.	
	29.	SRE.	
	30.	ČET.	
	31.	PET.	

JANUAR - 2022				
12. teden	1.	SOB.	NOVO LETO, 52. TEDEN	
	2.	NED.	NOVO LETO	
Nadaljevanje 1. semestra	3.	PON.	1. TEDEN	
	4.	TOR.		
	5.	SRE.		
	6.	ČET.		
	7.	PET.		
	8.	SOB.		
	9.	NED.		
	1. teden	10.	PON.	2. TEDEN
		11.	TOR.	
12.		SRE.		
13.		ČET.		
14.		PET.		
15.		SOB.		
16.		NED.		
2. teden	17.	PON.		
	18.	TOR.	3. TEDEN	
	19.	SRE.		
	20.	ČET.		
	21.	PET.		
	22.	SOB.		
	23.	NED.		
3. teden	24.	PON.	4. TEDEN	
	25.	TOR.		
	26.	SRE.		
	27.	ČET.		
	28.	PET.		
	29.	SOB.		
	30.	NED.		
	31.	PON.	DAN BOJA PROTI KAJENJU, 5. TEDEN	

FEBRUAR - 2022			
4. teden	1.	TOR.	5. TEDEN
	2.	SRE.	DAN VARSTVA MOKRIŠČ
	3.	ČET.	
	4.	PET.	
	5.	SOB.	
	6.	NED.	
5. teden	7.	PON.	6. TEDEN
	8.	TOR.	PREŠERNOV DAN
	9.	SRE.	
	10.	ČET.	
	11.	PET.	
	12.	SOB.	
	13.	NED.	
Zimske počitnice	14.	PON.	VALENTINOVO, 7. TEDEN
	15.	TOR.	
	16.	SRE.	
	17.	ČET.	
	18.	PET.	
	19.	SOB.	
	20.	NED.	
	21.	PON.	DAN MATERINŠČINE, 8. TEDEN
6. teden	22.	TOR.	
	23.	SRE.	
	24.	ČET.	
	25.	PET.	
	26.	SOB.	
	27.	NED.	
	28.	PON.	9. TEDEN

MAREC - 2022			
7. teden	1.	TOR.	9. TEDEN, PUSTNI TOREK
	2.	SRE.	
	3.	ČET.	
	4.	PET.	
	5.	SOB.	
	6.	NED.	
8. teden	7.	PON.	10. TEDEN
	8.	TOR.	DAN ŽENA
	9.	SRE.	
	10.	ČET.	ŠTIRIDESET MUČENIKOV
	11.	PET.	
	12.	SOB.	GREGORJEVO
	13.	NED.	
9. teden	14.	PON.	SVETOVNI DAN [] - JA, 11. TEDEN
	15.	TOR.	
	16.	SRE.	
	17.	ČET.	
	18.	PET.	
	19.	SOB.	
	20.	NED.	SPOMLADANSKO ENAKONOČJE, ZAČETEK POMLADI
	21.	PON.	DAN POEZIJE, 12. TEDEN
10. teden	22.	TOR.	
	23.	SRE.	
	24.	ČET.	
	25.	PET.	MATERINSKI DAN
	26.	SOB.	
	27.	NED.	DAN GLEDALIŠČA
	28.	PON.	13. TEDEN
	29.	TOR.	
	30.	SRE.	
	31.	ČET.	

APRIL - 2022				
11. teden	1.	PET.	13. TEDEN	
	2.	SOB.		
	3.	NED.		
12. teden	4.	PON.	14. TEDEN	
	5.	TOR.		
	6.	SRE.		
	7.	ČET.		
	8.	PET.		
	9.	SOB.		
	10.	NED.		
Nadaljevanje 2. semestra	11.	PON.	15. TEDEN	
	12.	TOR.		
	13.	SRE.		
	14.	ČET.		
	15.	PET.		
	16.	SOB.		
	17.	NED.	VELIKONOČNA NEDELJA	
14. teden	18.	PON.	VELIKONOČNI PONEDELEK, 16. TEDEN	
	19.	TOR.		
	20.	SRE.		
	21.	ČET.		
	22.	PET.	DAN ZEMIJE	
	23.	SOB.		
	24.	NED.		
		25.	PON.	17. TEDEN
		26.	TOR.	
27.		SRE.	DAN UPORA PROTI OKUPATORJU	
28.		ČET.		
29.		PET.		
30.		SOB.		

MAJ - 2022			
	1.	NED.	PRAZNIK DELA, 17. TEDEN
	2.	PON.	PRAZNIK DELA, 18. TEDEN
1. teden PRI in IO	3.	TOR.	
	4.	SRE.	
	5.	ČET.	
	6.	PET.	
	7.	SOB.	
	8.	NED.	
2. teden PRI in IO	9.	PON.	DAN EVROPE, 19. TEDEN
	10.	TOR.	
	11.	SRE.	
	12.	ČET.	
	13.	PET.	
	14.	SOB.	
3. teden PRI in IO	15.	NED.	
	16.	PON.	20. TEDEN
	17.	TOR.	
	18.	SRE.	
	19.	ČET.	
	20.	PET.	
	21.	SOB.	
	22.	NED.	DAN BIOTSKE RAZNOVRSTNOSTI
4. teden PRI in IO	23.	PON.	21. TEDEN
	24.	TOR.	
	25.	SRE.	
	26.	ČET.	
	27.	PET.	
	28.	SOB.	DAN SONCA
	29.	NED.	
	30.	PON.	22. TEDEN
	31.	TOR.	dan športa

JUNIJ - 2022			
5. teden PRI in IO	1.	SRE.	22. TEDEN
	2.	ČET.	
	3.	PET.	
	4.	SOB.	
	5.	NED.	DAN OKOLJA
6. teden PRI in IO	6.	PON.	23. TEDEN
	7.	TOR.	
	8.	SRE.	DAN PRIMOŽA TRUBARJA
	9.	ČET.	
	10.	PET.	
	11.	SOB.	
	12.	NED.	
7. teden PRI in IO	13.	PON.	24. TEDEN
	14.	TOR.	
	15.	SRE.	
	16.	ČET.	
	17.	PET.	
	18.	SOB.	
	19.	NED.	
8. teden PRI in IO	20.	PON.	DAN BEGUNCEV, 25. TEDEN
	21.	TOR.	25. TEDEN, POLETNI SOLSTICIJ, ZAČETEK POLETJA
	22.	SRE.	
	23.	ČET.	
	24.	PET.	
	25.	SOB.	DAN DRŽAVNOSTI
	26.	NED.	
	27.	PON.	26. TEDEN
	28.	TOR.	
	29.	SRE.	
	30.	ČET.	

JULIJ - 2022			
9. teden PRI in IO	1.	PET.	26. TEDEN
	2.	SOB.	
	3.	NED.	
10. teden PRI in IO	4.	PON.	27. TEDEN
	5.	TOR.	
	6.	SRE.	
	7.	ČET.	
	8.	PET.	
	9.	SOB.	
	10.	NED.	
Poletne počitnice	11.	PON.	28. TEDEN
	12.	TOR.	
	13.	SRE.	
	14.	ČET.	
	15.	PET.	
	16.	SOB.	
	17.	NED.	
	18.	PON.	29. TEDEN
	19.	TOR.	
	20.	SRE.	
	21.	ČET.	
22.	PET.		
23.	SOB.		
24.	NED.		
25.	PON.	30. TEDEN	
26.	TOR.		
27.	SRE.		
28.	ČET.		
29.	PET.		
30.	SOB.		
31.	NED.		

AUGUST - 2022			
Poletne počitnice	1.	PON.	31. TEDEN
	2.	TOR.	
	3.	SRE.	
	4.	ČET.	
	5.	PET.	
	6.	SOB.	
	7.	NED.	
	8.	PON.	32. TEDEN
	9.	TOR.	
	10.	SRE.	
	11.	ČET.	
	12.	PET.	
	13.	SOB.	
	14.	NED.	
	15.	PON.	MARIJINO VNEBOVZETJE, 33. TEDEN
Jesnsko IO	16.	TOR.	
	17.	SRE.	ZDRUŽITEV PREKMURSKIH SLOVENCEV Z MATIČNIM NARODOM
	18.	ČET.	
	19.	PET.	
	20.	SOB.	
	21.	NED.	
	22.	PON.	34. TEDEN
	23.	TOR.	
	24.	SRE.	
	25.	ČET.	
	26.	PET.	
	27.	SOB.	
	28.	NED.	
	29.	PON.	35. TEDEN
	30.	TOR.	
	31.	SRE.	

SEPTEMBER - 2022			
Jesnsko IO	1.	ČET.	35. TEDEN
	2.	PET.	
	3.	SOB.	
	4.	NED.	
	5.	PON.	36. TEDEN
	6.	TOR.	
	7.	SRE.	
	8.	ČET.	
	9.	PET.	
	10.	SOB.	
	11.	NED.	
	12.	PON.	37. TEDEN
	13.	TOR.	
	14.	SRE.	
	15.	ČET.	VRNITEV PRIMORSKE K MATIČNI DOMOVINI
	16.	PET.	
	17.	SOB.	
	18.	NED.	
	19.	PON.	38. TEDEN
	20.	TOR.	
	21.	SRE.	
	22.	ČET.	JESENSKO ENAKONOČJE, ZAČETEK JESENI
	23.	PET.	DRŽAVNI PRAZNIK DAN SLOVENSKEGA ŠPORTA
	24.	SOB.	
	25.	NED.	
	26.	PON.	39. TEDEN
	27.	TOR.	
	28.	SRE.	
	29.	ČET.	
	30.	PET.	

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

Obnašanje v prostorih knjižnice

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

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

Učbeniški sklad

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

2. Pravice in dolžnosti udeležencev ter prepovedi

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 občolskih dejavnostih ter povsod, kjer se izvaja učni proces, je prepovedano:

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

3. Hišni red

5. člen

(splošni red)

- 1) Uporabniki šolskih prostorov so dolžni upoštevati posebna navodila vodstva šole, učiteljev, hišnika, dežurnih dijakov.
- 2) Udeleženci se praviloma lahko na šoli zadržujejo le v času, ko imajo dogovorjene obveznosti. Obveznosti morajo biti dogovorjene z referatom.
- 3) Strogo prepovedano je kajenje v šoli in njeni okolici tako udeležencem kot zunanjim obiskovalcem.
- 4) Prepovedano je prinašanje in uživanje alkoholnih pijač ali drugih prepovedanih mamil v šolo in njeno okolico. Udeležencem, dijakom, zaposlenim in drugim obiskovalcem je pod vplivom kakršnihkoli opojnih substanc vstop v šolo prepovedan.

- 5) V času učne ure in med drugimi dejavnostmi ni dovoljena uporaba MP3 predvajalnikov, piskajočih ur, raznih igrice in drugih podobnih naprav. Naprave morajo biti izklopljene.
- 6) Brez dovoljenja šole je uporaba osebnih naprav za povezovanje s podatkovnim in telekomunikacijskim omrežjem prepovedana.
- 7) V knjižnici poleg splošnega velja še knjižnični red, ki je posebej opredeljen.

6. člen

(uporaba prostorov)

1. Glavni vhod v šolo se odklene ob 7.00 in zaklene ob 20.00. Udeleženci, ki imajo praktični pouk, uporabljajo zadnji vhod.
2. Med 20.30 in 6.30 ter ob sobotah, nedeljah in praznikih je vhod praviloma zaklenjen, vklopljena je alarmna naprava.
3. Za vstop v kabinete morajo imeti udeleženci dovoljenje učitelja.
4. Odnášanje 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.

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. Asfaltno 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. DOPOLNITEV HIŠNEGA REDA V SKLADU S PREDPISI V ČASU COVID-19

Pred ponovnim prihodom v šolo si udeleženci obvezno preberejo navodila v zvezi s preprečevanjem virusa SARS-CoV-2 na spletni strani NIJZ <https://www.nijz.si/sl/preprecevanje-okuzbe-z-virusom-sars-cov-2019>. Poučijo se tudi o pravilni namestitvi obrazne maske: https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/maske2_lectorirano.pdf.

V času epidemije COVID-19 veljajo posebni protokoli varnosti za izvajanje programa. Najpomembnejši ukrep za nadzor okužbe je, da bolni ostanejo doma.

Udeleženci v primeru slabega počutja in pojava simptomov bolezni Covid-19 (npr. slabo počutje, prehladni znaki, kašelj, vročina, težko dihanje, prebavne motnje, motnje okušanja in vonja) ostanejo v domači samoizolaciji in po telefonu kontaktirajo svojega osebnega zdravnika ter upoštevajo njegova navodila.

Udeleženec mora v primeru pojavljanja simptomov bolezni Covid-19 v času pouka nemudoma obvestiti referat za izobraževanje odraslih, ki bo ukrepal v skladu s protokolom (osamitev udeleženca in obveščanje svojcev po dogovoru z udeležencem). Vsi udeleženci, ki jih bo NIJZ z odločbo napotil v karanteno ali izolacijo, morajo to obvezno upoštevati.

Ob vhodih, v jedilnici in v učilnicah so nameščena razkužila. Za boljše seznanitev in stalno opozarjanje so na vhodih, na oglasnih deskah in v učilnicah nameščena navodila za preprečevanje

okužbe, navodila za pravilno umivanje rok.

Splošna navodila

- V šolo in na dejavnosti, ki so del izobraževalnega procesa (na predavanja, vaje, praktično izobraževanje, sestanke, delavnice, ...) lahko pride le **zdrav udeleženec**.
- V šolske prostore udeleženc vstopa in izstopa s **pravilno nameščeno zaščitno masko, posamično, pri tem ohranja 1,5–2 metrsko medosebno razdaljo**. Udeleženec glede nošenja maske obvezno upošteva navodila šole, ki se prilagajajo glede na navodila NIJZ, MIZŠ (trenutno velja, da so maske obvezne pri vseh aktivnostih izobraževalnega procesa. Udeleženec jo mora nositi na predavanjih, vajah, pri praktičnem izobraževanju, ...).
- Udeleženec je dolžan sam prinesiti s seboj maske.
- Pri vstopu v šolo si udeleženec razkuži roke.
- Zbiranje v skupinah ni dovoljeno na celotnem šolskem prostoru: ne v učilnicah in ne v drugih šolskih prostorih, ne na hodnikih, ne v sanitarnih prostorih, ne na šolskem dvorišču, ne na ekskurzijah.
- Udeleženec se po vstopu v šolski prostor napoti v dodeljeno učilnico, predavalnico, laboratorij ali na mesto za praktično izobraževanje. Vrata teh prostorov bodo odprta do začetka pouka, tako da je čim manj dotikov kljuka. Vrata po možnosti odpiramo s komolcem ali čisto papirnato brisačko.
- Udeleženec mora upoštevati pravilno higieno kašlja (preden zakašlja/kihne, si pokrije usta in nos s papirnato robčkom ali zakašlja/kihne v zgornji del rokava). Papirnat robček po vsaki uporabi odvrže med odpadke in si nato umije roke z milom ter vodo.
- Ne dotika se obraza (oči, nosu in ust) z nečistimi/neumitimi rokami.
- Udeleženec mora upoštevati vsa nadaljnja navodila ali druga navodila vodstva šole, organizatorice za izobraževanje odraslih, učiteljev in laborantov.

Navodila za izvedbo študijskega procesa v učilnicah

- Udeleženec sedi na istem mestu in se med predavanji, vajami v isti učilnici ne preseda.
- V specialnih učilnicah in laboratorijih udeleženec upošteva tudi posebna varnostna pravila, ki veljajo pri delu v teh prostorih. S temi udeležence seznanijo izvajalci predmetov na začetku dela.
- Udeleženci si šolskih potrebščin, pripomočkov in drugih predmetov med seboj ne izmenjujejo in ne izposojajo.
- Po vsaki uri in tudi vmes obvezno temeljito prezračimo učilnice. Za to poskrbi izvajalec predmeta.
- Udeleženec v odmorih praviloma učilnic ne zapušča. Izven učilnic (v sanitarije, na hodnike ...) se udeleženec prav tako odpravi posamezno z nameščeno masko.

Navodila za gibanje po hodnikih in drugih skupnih prostorih

- Pri gibanju po šolskih hodnikih, jedilnici, v sanitarijah in drugih skupnih prostorih je maska obvezna.
- Dosledno je potrebno upoštevati pravilo, da se gibljemo po desni strani hodnikov in stopnišč.
- V času zadrževanja v šolskih prostorih skrbimo za to, da si redno in temeljito umivamo roke z milom in vodo, obvezno po vsakem prijemanju kljuk (npr. vstopanje v ali izstopanje iz učilnice, pri odhodu na stranišče ali prihodu iz stranišča), ograje stopnišča ali po dotikanju drugih površin, brisanju table.
- V knjižnici udeleženec upošteva tudi navodila knjižničarke. Upošteva se higienske ukrepe za preprečevanje širjenja virusa, kot je določeno za knjižnice. Dijak nima prostega dostopa do gradiv, poišče in izroči mu ga knjižničarka.

Uporaba garderob (v primeru laboratorijskih vaj, praktičnega izobraževanja)

Pri vstopu v šolo ima udeleženec pravilno nameščeno masko in si razkuži roke, odpre omarico in vanjo odloži svoje stvari. V garderobnem prostoru se udeleženec zadržuje le, kolikor je nujno potrebno.

Uporaba sanitarij

Udeleženec v času pouka na šoli uporablja zgolj sanitarije za udeležence in dijake v istem nadstropju kot ima učilnico. Vrata v posamezne kabine naj udeleženec odpira s komolcem oz. s pomočjo čiste papirnate brisačke. V sanitarijah je na voljo milo in papirnate brisačke. Po vsaki uporabi sanitarij si udeleženec obvezno temeljito umije roke z milom in vodo.

Prehrana v času odmorov

- V specialnih učilnicah (računalnice ...) in laboratorijih ni dovoljeno jesti.
- V ostalih učilnicah v času odmorov udeleženec lahko poje svojo hladno malico, ki si jo prinese od doma oz. iz jedilnice. Pred hranjenjem si svojo mizo obvezno obriše z razkužilom in naredi pogrinjek z brisačko za enkratno uporabo. Ko konča, postopek ponovi. Pred hranjenjem in po njem si roke ponovno umije oziroma razkuži.
- V času kosila lahko udeleženec kósi v jedilnici.

6. Pohvale, priznanja in nagrade

21. člen

(merila za podeljevanje pohval, priznanj in nagrad)

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

22. člen

(postopek za podeljevanje pohval, priznanj in nagrad)

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

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



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Direktorica	mag. Jasna Kržin Stepišnik
Zbrali	Gregor Matos, Mira Kranjec, Milena Glavan, Tanja Gregorec
Naslovnica	Arhiv: BIC Ljubljana, Medpodjetniški izobraževalni center
Fotografije	Mira Kranjec
Prelom in oblikovanje	Denis Brezovar, mag. diz.
Naklada	401 izvodov
Tisk	Tiskarna Nonparel
	Publikacija ni za prodajo. Ljubljana, september 2021

Medpodjetniški izobraževalni center

Središče za izobraževanje odraslih

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



Naslov in kontakt

TELEFONSKE ŠTEVILKE IN URADNE URE

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

BIC Ljubljana
Živilska šola

Ižanska cesta 10
1000 Ljubljana

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

**GIMNAZIJA IN
VETERINARSKA
ŠOLA**

Tehniška gimnazija
Veterinarski tehnik

**ŽIVILSKA
ŠOLA**

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

**VIŠJA
STROKOVNA
ŠOLA**

Živilstvo in prehrana
Gostinstvo in turizem

MIC

Medpodjetniški
izobraževalni center