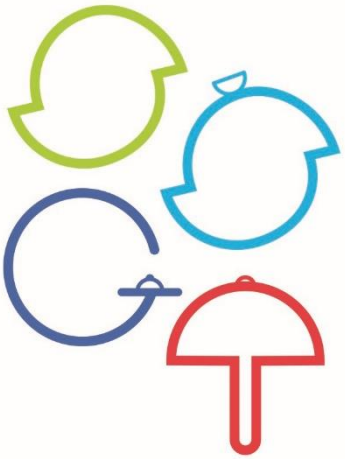
1.9.2026

Grobi kurikulum NPI Pomočnik v biotehniki in oskrbi

2026/2028



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM
MARIBOR

Srenja šola za gostinstvo in turizem Maribor

Kazalo vsebine

Predstavitev programa 3

1. Organizacija pouka 4

2.1. Delitev pouka na število tednov v posameznem letniku 4

2. Predmetnik 5

Predmetnik za 1. letnik 2026/2027 7

3.1. Predmetnik za 2. Letnik 2027/28 8

3. Odprti kurikul 9

4. Grobi kurikuli za posamezne programske enote in module 10

5. Program interesnih dejavnosti 10

Predstavitev programa

Program Pomočnik v biotehniki in oskrbi je dvo letni program poklicnega izobraževanja, ki omogoča pridobitev izobrazbe pomočnik/ pomočnica v biotehniki in oskrbi.

Programska enota za dosego poklicnih kompetenc je modul. Moduli obsegajo vsebinsko-didaktične sklope ciljev, ki izhajajo iz kompleksnih delovnih nalog, so didaktično utemeljeni in vodijo do poklicnih kompetenc. V okviru modulov se povezuje praktično izobraževanje, strokovna teorija in ključne kompetence.

Poleg splošnih ciljev vzgoje in izobraževanja izobraževalni program omogoča dijakom in dijakinjam (v nadaljevanju: dijakom), da:

- razvijajo ustvarjalnost in pripravljenost za vseživljenjsko učenje,
- razvijajo pozitivne moralne vrednote,
- odgovorno skrbijo za lastno zdravje, zdravje potrošnikov in razvijajo pozitiven odnos do zdravega načina življenja,
- se seznanijo z načeli trajnostnega razvoja,
- razvijajo poklicne kompetence,
- skrbijo za urejenost delovnega mesta/prostora,
- znajo pripraviti izdelke za prodajo in nadaljno predelavo,
- pripravijo živali in živalske proizvode za prodajo in nadaljnjo predelavo,
- se seznanijo z vplivi stroke na naravno okolje in so zmožni izvajati delo skladno z načeli trajnostnega razvoja,
- ustrezno shranjujejo surovine in izdelke,
- pakirajo izdelke ali pridelke,
- čistijo delovne prostore, orodja, naprave in stroje,
- sodelujejo pri pripravi obrokov,
- pridobivajo znanje iz varstva pri delu,
- razvijajo ekološko zavest, varčnost in osebno odgovornost,
- razvijajo sposobnosti prilagajanja delovnemu okolju in sodelovanja v kolektivu,
- zagotovijo kakovost opravljenega dela,
- znajo sodelovati v skupini ter pisno in ustno komunicirati s sodelavci in drugimi ter pri tem uporabljati temeljno strokovno terminologijo.

Praktično izobraževanje se v programu izvaja kot praktični pouk in praktično usposabljanje z delom. V šoli se izvaja praktični pouk iz kuharstva in strežbe, pri delodajalcih pa za modula čiščenje in urejanje prostorov in oskrbo na domu. Praktično usposabljanje z delom (PUD) se prav tako izvaja pri delodajalcih.

- Praktično usposabljanje z delom omogoča predvsem doseganje ciljev, ki jih šola sama ne more v celoti uresničiti zlasti poklicno socializacijo, razvoj osebnostnih potencialov in poklicnih kompetenc, pomembnih za kakovost dela in obvladovanje poslovnih procesov. Praktično usposabljanje z delom se izvaja na podlagi sklenjene kolektivne učne pogodbe med delodajalcem in šolo.

Praktično izobraževanje dijakov pri delodajalcih se izvaja samo pri tistih , ki izpolnjujejo predpisane pogoje, to je, da imajo verificirano obratovalnico in usposobljenega mentorja.

Odprti kurikulum je namenjen uresničevanju ciljev na regionalni in lokalni ravni. Šola bo v sodelovanju s socialnimi partnerji definirala cilje tega dela kurikula, v katerem bodo dijaki lahko razvijali praktične veščine v šoli ali pri delodajalcu, poglabljali in širili znanje strokovne teorije in razvijali ključne kompetence, pridobili dodatne poklicne kompetence.

Izobraževanje traja dve leti in se zaključi z zaključnim izpitom. Izobraževalni program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT).

1. Organizacija pouka

2.1.Delitev pouka na število tednov v posameznem letniku

	Pouk	**Interesne dejavnosti**	**Delovna praksa**	**Skupaj**
1- letnik v tednih	32	2	4	38
2- letnik v tednih	31	1	-	32
Skupaj	63	3	4	70

2. Predmetnik

Oznaka	Programske enote		1. letnik 32 tednov			2. letnik 31 tednov			Skupno število ur	Število kreditnih točk
			ŠT. Ur		KT	ŠT. Ur		KT		
			teden	leto		teden	leto			
A – Splošnoizobraževalni predmeti										
P1	Slovenščina		2	64	3	2,94	91	5	155	8
P2	Matematika		2	64	4	3,35	104	5	168	9
P3	Družboslovje in naravoslovje	**DRU**	2	64	6	1,94	60	6	248	12
		NAR	2	64		1,94	60			
P4	Športna vzgoja		2	64	3	1,93	60	2	124	5
Skupaj A			**10**	**320**	**16**	**12,09**	**375**	**18**	**695**	**34**
B – Strokovni moduli										
M1	Komunikacija na delovnem mestu	**T**	1,5	48	6				112	6
		IKT	2	64						
M2	Čiščenje in urejanje prostorov	**T**	2	64	4				160	9
		V				3	96	5		
M5	Kuhanje in strežba	**KU**	2,5	80	8				140	8
		ST	1,87	60						
M9	Priprava živil rastlinskega izvora	**T**	1,87	60	8				140	8
		KU	2,5	80						
M21	Priprava hitre hrane	**T**				2,16	67	9	160	9
		KU				3	93			
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo		5	160	9				160	9
Skupaj B			**19,24**	**616**	**35**	**8,16**	**160**	**14**	**872**	**49**
Od tega: **C – Praktično izobraževanje v šoli**										
	Praktični pouk								600	24
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu										
Praktično usposabljanje z delom		4 tedne			**6**				152	6
D – Interesne dejavnosti										
	Interesne dejavnosti		2 tedna		**3**	1 teden		**1**	96	4
E – Odprti kurikulum										
M11	Oskrba na domu	**T**	2	64	4				160	9
		V				3,097	96	5		
M12	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	**ST**				3	93	13	226	13
		KU				4,29	133			
	Tuji jezik-Angleščina					2	62	3	62	3
Skupaj E			**2**	**64**	**4**	**12,39**	**384**	**21**	**448**	**25**

Skupaj pouka (A+B+E)		**31,24**	**1000**	**64**	**33**	**919**	**54**	**2015**	**118**
Skupaj praktičnega izobraževanja (C+Č)								**752**	**30**
Skupaj izobraževanja v šoli (A+B+D+E)								**2111**	**112**
Skupaj (A+B+Č+D+E)								**2263**	**118**
Zaključni izpit (izdelek oziroma storitev in zagovor)									**2**
Skupaj kreditnih točk				**64**			**54**		**120**
Število tednov izobraževanja v šoli		32			31			63	
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		4						4	
Število tednov interesnih dejavnosti		2			1			3	
Skupno število tednov izobraževanja		**38**			**32**			**70**	

Predmetnik za 1. letnik 2026/2027

Oznaka	Programske enote		1. letnik 32 tednov		
			ŠT. Ur		KT
			teden	leto	
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina		2	64	3
P2	Matematika		2	64	4
P3	Družboslovje in naravoslovje	**DRU**	2	64	6
		NAR	2	64	
P4	Športna vzgoja		2	64	3
Skupaj A			**10**	**320**	**16**
B – Strokovni moduli					
M1	Komunikacija na delovnem mestu	**T**	1,5	48	6
		IKT	2	64	
M2	Čiščenje in urejanje prostorov	**T**	2	64	4
M5	Kuhanje in strežba	**KU**	2,5	80	8
		ST	1,87	60	
M9	Priprava živil rastlinhskega izvora	**T**	1,87	60	8
		KU	2,5	80	
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo		5	160	9
Skupaj B			**19,24**	**616**	**35**
Od tega: **C – Praktično izobraževanje v šoli**					
	Praktični pouk				
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
	Praktično usposabljanje z delom	4 tedne			**6**
D – Interesne dejavnosti					
	Interesne dejavnosti		2 tedna		**3**
E – Odprti kurikulum					
M11	Oskrba na domu	**T**	2	64	4
Skupaj E			**2**	**64**	**4**
Število tednov izobraževanja v šoli		**32**			
Število tednov praktičnega usposabljanja z delom		**4**			
Število tednov interesnih dejavnosti		**2**			
Skupno število tednov izobraževanja		**38**			

3.1. Predmetnik za 2. Letnik 2027/28

Oznaka	Programske enote		2. letnik 31 tednov		
			ŠT. Ur		KT
			teden	leto	
A – Splošnoizobraževalni predmeti					
P1	Slovenščina		2,93	90,83	5
P2	Matematika		3,34	103,54	5
P3	Družboslovje in naravoslovje	**DRU**	2,97	92	9
		NAR	2,97	92	
P4	Športna vzgoja		1,93	60	2
Skupaj A			**14,14**	**438,37**	**21**
B – Strokovni moduli					
M21	Priprava hitre hrane	**T**	2,16	67	9
		KU	3	93	
M23	Enostavni izdelki za dekoracijo		2,06	64	4
Skupaj B			**7,22**	**224**	**13**
Od tega: **C – Praktično izobraževanje v šoli**					
Praktični pouk					
Č – Praktično izobraževanje pri delodajalcu					
Praktično usposabljanje z delom		4 tedne			
D – Interesne dejavnosti					
	Interesne dejavnosti		1 teden		**1**
E – Odprti kurikulum					
M11	Oskrba na domu	**T**	2	62	4
		V	-	-	-
M12	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	**ST**	3	93	13
		KU	4,29	133	
	Tuji jezik-Angleščina		2	62	3
Skupaj E			**11,29**	**350**	**20**
Število tednov izobraževanja v šoli		31			
Število tednov interesnih dejavnosti		1			
Skupno število tednov izobraževanja		**32**			

3. Odprti kurikul

Odprti kurikulum je oblikovan na osnovi :

- usklajenosti s socialnimi partnerji,
- ustreznosti standardov znanja,
- razvojnih priložnosti šole in stroke kot take.

Dodane vsebine-moduli so razvidni iz spodaj navedene tabele. Vsebine v modulih nudijo dijakom naslednje kompetence:

- znajo se pravilno odločati in ravnati po higiensko varnostnih predpisih (HACCAP),
- znajo izbirati kakovostna in varna živila ter pijače,
- znajo racionalno rabiti energijo, material in čas,
- znajo načrtovati dokumentacijo, ki spremlja proces gostinskega poslovanja,
- znajo rokovati z IKT opremo,
- natakarji znajo komunicirati z gosti in obvladajo osnovno komunikacijo z gosti v tujem jeziku,
- imajo razvito zavest o pomenu povezovanju z okoljem in o vrednosti ponudbe avtohtone hrane in pijače ter ohranjanja naravne in kulturne dediščine.

Namen in cilji odprtega kurikula:

- z vsebino odprtega kurikula dopolnjujemo izobraževalni program v skladu s poklicnimi standardi, ki so bili osnova za pripravo programa,
- doseči boljšo zaposljivost dijakov,
- doseči večja uspešnost dijakov pri nadaljnjem izobraževanju.

Modul			**1. letnik**			**2. letnik**		
M11	Oskrba na domu	**T**	2	62	4	-	-	-
		V	-	-	-	3,16	98	5
M12	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	**ST**	-	-	-	3	93	13
		KU	-	-	-	4,29	133	
TJ	Tuji jezik-Angleščina		-	-	-	2	62	3

Praktični pouk za omenjena modula se izvede v domovih ostarelih. V domovih opravljajo dela pod vodstvom mentorjev na oddelkih za oskrbo varovancev, v kuhinji, pralnici in pomagajo pri urejanju okolice domov.

4. Grobi kurikuli za posamezne programske enote in module

1.	P1	Slovenščina	da
2.	P2	Matematika	da
3.	P3	Družboslovje in naravoslovje	da
4.	P4	Športna vzgoja	da
5.	M1	Komunikacija na delovnem mestu	da
6.	M2	Čiščenje in urejanje prostorov	da
7.	M5	Kuhanje in strežba	da
8.	M9	Priprava živil rastlinskega izvora	da
9.	M21	Priprava hitre prehrane	da
10.	M23	Enostavni izdelki za dekoracijo	da
11.	OK	Oskrba na domu	da
12.	OK	Pomoč pri pripravi in postrežbi obrokov	da
13.	OK	Angleščina	da

5. Program interesnih dejavnosti

Interesne dejavnosti so sestavni del predmetnikov izobraževalnih programov srednjega poklicnega izobraževanja. Čeprav je namen interesnih dejavnosti razbremeniti dijake od šolskega pouka, pomenijo med drugim tudi enega od načinov za razširjanje in poglabljanje splošnega in posebnega znanja, povezanega s cilji izobraževalnih programov, še posebej pa z uresničevanjem ciljev ključnih kompetenc. Hkrati je z interesnimi dejavnostmi dijakom omogočeno, da odkrivajo tudi področja, ki niso opredeljena s programom, po katerem se izobražujejo, ter da spoznavajo svoje talente in jih razvijajo. Z možnostjo proste izbire med posameznimi dejavnostmi naj bi se spreminjala tudi odnos dijaka do dela ter njegova odgovornost za lastne odločitve.

Izvajajo se kot vsebinski sklopi v čim bolj strnjeni obliki in ne kot razporejene ure v okviru urnika. Dijaki na podlagi programske ponudbe šole, ki je sestavni del letnega delovnega načrta šole, svobodno izbirajo med posameznimi ponujenimi dejavnostmi. Šole z letnim delovnim načrtom opredelijo konkretne interesne dejavnosti, pri tem pa morajo obvezno načrtovati vsaj v predpisanem minimalnem obsegu tiste vsebine, ki so določene v okviru obveznega dela.

Priporočene vsebine interesnih dejavnosti, ki so enake vsebinam iz katalogov znanja za posamezne predmete, se kot interesne dejavnosti ne izvajajo. Ta del interesnih dejavnosti šola nadomesti z drugimi vsebinami ali pa poveča število ur za tiste dejavnosti, ki si jih dijak lahko izbira sam.

Maribor, 1. 9. 2026

Marjan Božičko Vodja PUZ-a	Dušan Erjavec Ravnatelj