

Pomočnik v biotehniki in oskrbi/pomočnica v biotehniki in oskrbi

Izbrane kvalifikacije

Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka	
Oskrbnik/oskrbnica	
Računovodja/računovodkinja za manjše družbe, samostojne podjetnike in zavode	
Primerjaj označene	Počisti

Ime kvalifikacije Pomočnik v biotehniki in oskrbi/pomočnica v biotehniki in oskrbi

Tip kvalifikacije Nižja poklicna izobrazba

Vrsta kvalifikacije Izobrazba

Vrsta izobraževanja Nižje poklicno izobraževanje

Trajanje izobraževanja 2 leti

Kreditne točke 120 kreditnih točk

Vstopni pogoji

- Zaključen najmanj sedmi razred devetletne oziroma šesti razred osemletne osnovne šole in izpolnjena osnovnošolska obveznost ali
- zaključeno osnovnošolsko izobraževanje po prilagojenem izobraževalnem programu z nižjim izobrazbenim standardom.

ISCED področje

ISCED področje
Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterinarstvo

ISCED podpodročje

isced podpodročje interdisciplinarne izobraževalne
aktivnosti/izidi, pretežno kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in
veterinarstvo

Raven kvalifikacije

SOK 3
EOK 3

Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/-na za:

- izvajanje manj zahtevnih tehnoloških postopkov,
- pripravo pridelkov oziroma izdelkov za prodajo
- čiščenje delovnih prostorov, orodij, naprav in strojev,
- prilagajanje delovnemu okolju, sodelovanje v skupini ter komuniciranje s sodelavci.

Izbirno:

- pripravo in urejanje bivalnih prostorov in okolice objekta po navodilih,
- varno upravljanje traktorja in pripravo strojev, orodij in naprav za delo ter njihovo čiščenje in osnovno vzdrževanje,
- upoštevanje higienskih, varnostnih in drugih živilskih predpisov ter živilskih procesov, sodelovanje pri pakiranju, skladiščenju in transportu živil,
- pripravo enostavnih jedi, pripravo enostavnega pogrinjka za različne priložnosti ter serviranje enostavnih jedi in pijače gostom po navodilih,
- izvedbo manj zahtevnih del v živalski proizvodnji ob upoštevanju načel varnega dela in varovanja zdravja,
- izvedbo manj zahtevnih del v rastlinski proizvodnji ob upoštevanju načel varnega dela in varovanja zdravja,
- sodelovanje pri obdelavi živil živalskega izvora, njihovem hlajenju, zamrzovanju in tajanju ter pakiranje živil živalskega izvora,
- sodelovanje pri obdelavi živil rastlinskega izvora ter pakiranje živil rastlinskega izvora,
- izdelavo enostavnih tekstilnih izdelkov za potrebe gospodinjstva,
- izvajanje enostavnih gospodinjskih opravil ter pomoč pri osnovnih negovalnih postopkih zdravega in bolnega oskrbovanca,
- pripravo enostavnih hladnih in toplih začetnih jedi, preprostih juh in enolončnic po navodilih,
- pripravo enostavnih pogrinjkov in postrežbo enostavnejših jedi in pijač po navodilih,
- izvedbo manj zahtevnih tehnoloških postopkov pri pridelavi zelenjadnic na prostem in v zavarovanih prostorih ter spravilo pridelkov,
- pripravo in uporabo čebelarске opreme in orodja, spremljanje čebelje družine v panju in oskrbo čebel na paši,
- izvedbo osnovnih negovalnih del v gozdnem prostoru in osnovnih del pri obnovi gozda,
- pomoč pri obdelavi mesa in izdelavi mesnih izdelkov, pomoč pri zakolu živali ter opravljanje pomožnih del v klavnici,
- pripravo surovin po navodilih in pomoč pri izdelavi pekovskih in slaščičarskih izdelkov,
- ročno in strojno čiščenje delovnega mesta, strojev orodij in naprav ter njihovo razkuževanje, pripravo in uporabo pripomočkov za molžo in sodelovanje pri predelavi mleka v mlečne izdelke,
- pomoč pri prevzemu, skladiščenju in pripravo surovin rastlinskega izvora za predelavo ter pomoč pri

- predelavi sadja, vrtnin in oljari,
- pomoč pri pripravi surovin, toplotni obdelavi surovin, izdelavi izdelkov hitre hrane in pakiranju izdelkov hitre hrane,
- vzgojo zelišč v koritih in njihovo uporabo pri pripravi jedi in napitkov,
- izdelavo enostavnih izdelkov za dekoracijo aranžmajev ter modnih dodatkov,
- ročno in strojno čiščenje ter vzdrževanje delovnih prostorov,
- vzdrževanje različnih vrst tekstilij in izdelavo enostavnih dekorativnih izdelkov za dom.

Imetnik/imetnica spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

Ocenjevanje in zaključevanje

S preverjanjem in z ocenjevanjem se ugotavlja, kako dijak obvladuje poklicne zmožnosti, spretnosti in veščine ter kako izpolnjuje pogoje za doseganje KT v skladu z izobraževalnim programom. Pri ocenjevanju dijaka se upošteva tudi neformalno pridobljeno znanje, ki mora biti ustrezno dokazano. Dijaki so ocenjeni z ocenami od 5 (odlično) do 1 (nezadostno).

Napredovanje

V višji letnik lahko napredujejo dijaki, ki so ob koncu šolskega leta pozitivno ocenjeni iz vseh predmetov in modulov letnika izvedbenega kurikula šole, in so opravili vse obveznosti sprejetih vsebin interesnih dejavnosti in vse obveznosti praktičnega usposabljanja z delom oziroma napredujejo po sklepu programskega učiteljskega zbora.

Prehodnost

Dostop do srednjega poklicnega izobraževanja (SOK, raven 4).

Pogoji za pridobitev javne listine

Dijak mora uspešno (s pozitivnimi ocenami) opraviti vse splošnoizobraževalne predmete, obvezne strokovne module ter odprti del kurikula. Poleg tega mora opraviti tudi vse obveznosti interesnih dejavnosti, obveznosti praktičnega usposabljanja z delom ter zaključni izpit. Zaključni izpit obsega izdelek oziroma storitev in zagovor.

Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, strokovne in tehniške šole, zavodi in ljudske univerze

URL

<https://paka3.mss.edus.si/registriweb/ProgramPodatki.aspx?ProgramID=5720>
