PREDSTAVITEV IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

2-letni program

Pomočnik v biotehniki in oskrbi je program nižjega poklicnega izobraževanja, ki traja dve leti in se zaključi z zaključnim izpitom.

Program je namenjen učencem, ki jih zanima opravljanje srednje ali manj zahtevnih postopkov v proizvodnem procesu. Naučijo se pripravljati enostavne jedi v gostinskih obratih, v manjših penzionih, servirati dnevne obroke, biti estetsko in higiensko urejeni, vzdrževati tekstilne izdelke, poprijeti za vsako delo na turistični kmetiji, urejati domači vrt, okrasiti prostore, urediti okolico…

CILJI PROGRAMA

- Dijaki se v času šolanja naučijo:
- razvijati ustvarjalnost in pripravljenost za vse življenjsko učenje,
- skrbeti za urejenost delovnega mesta/prostora,
- pripraviti izdelke za prodajo in nadaljnjo uporabo,
- ustrezno shranjevati surovine in izdelke,
- pakirati izdelke ali pridelke,
- čistiti delovne prostore, orodja, naprave in stroje,
- sodelovati pri pripravi obrokov,
- vzdrževati perilo,
- veščin pravilne komunikacije.

POGOJI ZA VPIS

- V izobraževalni program Pomočnik v biotehniki in oskrbi se lahko vpišejo tisti, ki so:
- uspešno zaključili osnovnošolsko obveznost in uspešno zaključili najmanj sedmi razred šole po programu devetletke

  ali
- uspešno zaključili osnovno šolo po prilagojenem programu.

Predmetnik

KRATEK OPIS NEKATERIH STROKOVNIH MODULOV

Komunikacija na delovnem mestu programa pomočnik v biotehniki in oskrbi temelji na pestrosti uporabe različnih zanimivih pristopov (delo v skupini in dvojicah). Dijaki spoznajo pravila obnašanja in ravnanja v skladu z bontonom. Spoznajo osebnost človeka in razvijajo vedenjske vzorce pomembne za komunikacijo ter informacijsko pismenost. Povezujejo teoretična in praktična znanja.

Pri modulu KUHANJE IN STREŽBA se dijaki seznanijo s pripravo in serviranjem hrane. Dijaki se naučijo pripravljati živila po načelih zdrave in varne prehrane. Seznanijo se z osnovnimi tehnološkimi postopki pri predelavi živil in jih uporabijo v praksi.

V sklopu modula POMOČ PRI PRIPRAVI OBROKOV se dijaki seznanijo z izvorom in sestavo živil. Spoznajo osnovna načela zdrave prehrane in v skladu s temi načeli pripravljajo različne jedi. Dijaki se seznanijo s serviranjem in okraševanjem jedi.

Pri modulu TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE se dijaki naučijo delati v skladu s predpisi v živilstvu. Seznanijo se z vsemi procesi v živilstvu. Sodelujejo pri pakiranju, skladiščenju in transportu živil. Prav tako pridobijo znanja o človeku škodljivih in koristnih mikroorganizmov.

ČIŠČENJE IN UREJANJE PROSTOROV je modul, pri katerem se dijaki naučijo pripraviti in uporabljati pripomočke in stroje za delo v skladu z načrtom čiščenja in varnim delom, naučijo se čistiti in urejati bivalne in druge prostore ter okolico objekta.

Pri modulu PRIDELAVA IN UPORABA ZELIŠČ se dijaki naučijo prepoznavati in gojiti domača zelišča ter jih vključevati v pripravo jedi in napitkov.

OBLIKOVANJE ENOSTAVNIH TEKSTILIJ je modul, kjer se dijaki seznanijo z osnovami tekstilnih materialov in njihovo uporabo. Naučijo se uporabljati stroje in naprave za oblikovanje tekstilnih izdelkov, izdelati enostavne tekstilne izdelke. Razvijajo temeljne spretnosti ročnega in strojnega šivanja.

V sklopu modula VZDRŽEVANJE IN IZDELAVA ENOSTAVNIH TEKSTILNIH IZDELKOV se dijaki naučijo ločevati tekstilije glede na material in uporabo, vzdrževati tekstilije in uporabljati osnovna znanja o pripravi krojev, krojenju in izdelavi enostavnih tekstilnih izdelkov.

ZAKLJUČEK ŠOLANJA

Izobraževanje se zaključi z zaključnim izpitom, ki obsega:

- izdelek oziroma storitev z zagovorom.

Po končanem nižjem poklicnem izobraževanju se lahko zaposlijo kot pomočnik/pomočnica v kmetijstvu, živilstvu, v prehrambenih obratih ali tekstilni dejavnosti oziroma nadaljujejo šolanje v katerem koli programu srednjega poklicnega izobraževanja.