

## 1. IME SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (SL) <sup>(1)</sup>

**Spričevalo o zaključnem izpitu po izobraževalnem programu:  
POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI**

(ID: 646387 )

<sup>(1)</sup> V izvirnem jeziku.

## 2. PREVOD IMENA SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (EN) <sup>(1)</sup>

**School leaving certificate:  
BIOTECHNOLOGY AND CARE ASSISTANT**

(ID: 646387 )

<sup>(1)</sup> Prevod nima pravnega statusa.

## 3. PRIDOBLJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen 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 čebelarke 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 oljarič;
- 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 spričevala je ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradil tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

## 4. DELOVNA PODROČJA, NA KATERIH SE LAHKO ZAPOSLE IMETNIK SPRIČEVALA

Imetnik spričevala se lahko zaposli:

na kmetijskih ali vrtnarskih ali živilskih obratih, v kuhinjah ali manjših penzionih ali na turističnih kmetijah ali v čistilnih servisih.

<sup>(1)</sup> **Pojasnilo**

Ta dokument je dodatna informacija določenemu spričevalu, pri čemer dokument sam po sebi nima pravnega statusa. Priloga je oblikovana v skladu z naslednjimi dokumenti: Resolucija Sveta 93/C 49/01 z dne 3. december 1992 o transparentnosti kvalifikacij, Resolucija Sveta 96/C 224/04 z dne 15. julij o transparentnosti spričeval v poklicnem usposabljanju in Priporočilo 2001/613/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. julij 2001 o mobilnosti znotraj Skupnosti za študente, udeležence usposabljanja, prostovoljce, učitelje in izobraževalce.

Več informacij je na voljo na spletni strani: <http://europass.cedefop.eu.int>

© Evropske skupnosti, 2002

5. PRAVNA PODLAGA ZA IZDAJO SPRIČEVALA	
<b>Naziv in status šole, ki podeljuje spričevalo</b>	<b>Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala</b>
Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu za izobraževanje, znanost in šport.	Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana <a href="http://www.mss.gov.si/">http://www.mss.gov.si/</a>
<b>Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)</b>	<b>Ocenjevalna lestvica</b>
Nižje poklicna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija <sup>1</sup> KLASUIS-SRV: 13001 KLASIUS-P: 6219	5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
<b>Dostop do naslednje stopnje izobraževanja</b>	<b>Mednarodni sporazumi</b>
Uspešno končan izobraževalno program nižjega poklicnega izobraževanja omogoča vpis v izobraževalne programe srednjega poklicnega oziroma srednjega strokovnega izobraževanja.	Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi ENIC/NARIC.
<b>Pravna podlaga</b>	
Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Uradni list RS, št. 16/07 in 36/08) Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 79/06)	
6. URADNO VELJAVNI NAČIN PRIDOBITVE SPRIČEVALA	
Trajanje izobraževanja	2 leti
Število kreditnih točk <sup>2</sup>	120 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	34 kreditnih točk
Strokovni moduli	49 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu	6 kreditne točke
Interesne dejavnosti	4 kreditne točke
Odprti kurikulum <sup>3</sup>	25 kreditnih točk
Zaključni izpit	2 kreditni točki
<b>Vpisni pogoji</b>	
V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je: <ul style="list-style-type: none"> <li>– končal najmanj sedmi razred devetletne oziroma šesti razred osemletne osnovne šole in je izpolnil osnovnošolsko obveznost ali</li> <li>– zaključil osnovnošolsko izobraževanje po prilagojenem izobraževalnem programu z nižjim izobrazbenim standardom</li> </ul>	
<b>Dodatne informacije</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport (<a href="http://www.mss.gov.si/">http://www.mss.gov.si/</a>): izobraževalni program ter opis vzgoje in izobraževanja v Sloveniji</li> <li>- Nacionalno informacijsko središče za poklicne kvalifikacije NRP (<a href="http://www.nrpslo.org">http://www.nrpslo.org</a>)</li> <li>- Nacionalni center Europass (<a href="http://www.europass.si">www.europass.si</a>)</li> </ul>	

<sup>1</sup> Klasifikacijski sistem izobraževanja in usposabljanja – KLASIUS (Uradni list RS št. 46/06) obsega dva podsistema: Klasifikacija vrst aktivnosti/izidov izobraževanja in usposabljanja (KLASIUS-SRV) in Klasifikacija področij aktivnosti/izidov izobraževanja in usposabljanja (KLASIUS-P)

<sup>2</sup> Ena kreditna točka pomeni 25 ur kandidatovega dela

<sup>3</sup> Cilje odprtega kurikula določa šola v sodelovanju s podjetji na lokalni/regionalni ravni.

## 7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

### SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI:

1. Slovenščina (8 kreditnih točk)
2. Matematika (9 kreditnih točk)
3. Družboslovje in naravoslovje (12 kreditnih točk)
4. Športna vzgoja (5 kreditnih točk)

### STROKOVNI MODULI:

#### Obvezni strokovni moduli (6 kreditnih točk)

1. Komunikacija na delovnem mestu (6 kreditnih točk)

#### Izbirni strokovni moduli (43 kreditnih točk)

2. Čiščenje in urejanje prostorov (9 kreditnih točk)
3. Mehanizacija v biotehnikih (9 kreditnih točk)
4. Temelji živilstva in prehrane (9 kreditnih točk)
5. Kuhanje in strežba (8 kreditnih točk)
6. Oskrba živali (8 kreditnih točk)
7. Osnove rastlinske pridelave (8 kreditnih točk)
8. Priprava živil živalskega izvora (8 kreditnih točk)
9. Priprava živil rastlinskega izvora (8 kreditnih točk)
10. Oblikovanje enostavnih tekstilij (8 kreditnih točk)
11. Oskrba na domu (9 kreditnih točk)
12. Pomoč pri pripravi obrokov (9 kreditnih točk)
13. Pomoč pri strežbi (9 kreditnih točk)
14. Temelji pridelave zelenjave (9 kreditnih točk)
15. Osnove čebelarstva (9 kreditnih točk)
16. Vzdrževalna dela v gozdu (9 kreditnih točk)
17. Mesarstvo (18 kreditnih točk)
18. Izdelava pekovskih in slaščičarskih izdelkov (18 kreditnih točk)
19. Mlekarstvo (9 kreditnih točk)
20. Pridelava sadja, zelenjave in oljarc (9 kreditnih točk)
21. Priprava hitre hrane (9 kreditnih točk)
22. Pridelava in uporaba zelišč (9 kreditnih točk)
23. Enostavni izdelki za dekoracijo (9 kreditnih točk)
24. Vzdrževanje in higiena delovnih prostorov (9 kreditnih točk)
25. Vzdrževanje in izdelava enostavnih tekstilnih izdelkov (9 kreditnih točk)

#### ODPRTI KURIKUL (25 kreditnih točk):

Odprti kurikulum določa šola v sodelovanju s podjetji na lokalni ravni.

#### PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE:

1. Praktični pouk v šoli
2. Praktično usposabljanje z delom pri delodajalcu

#### INTERESNE DEJAVNOSTI (4 kreditne točke):

Interesne dejavnosti obsegajo obvezni del, vsebine povezane s programom in izbirne vsebine.

#### ZAKLJUČNI IZPIT:

- izdelek oziroma storitev in zagovor (2 kreditni točki):

#### DRUGE ZABELEŽKE:

# SISTEM VZGOJE IN IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI

