SPOŠTOVANI,

veseli nas, da ste se odločili narediti korak naprej in svojo pot nadaljevati skupaj z nami. Odločitev za novo znanje, spretnosti in osebni razvoj zahteva pogum ter željo po spremembi in rasti.

Na BIC Ljubljana vam želimo ponuditi okolje, v katerem se boste počutili dobrodošli, slišani in podprti. Naša tradicija izobraževanja sega vse do leta 1848, danes pa dolgoletne izkušnje povezujemo s sodobnimi pristopi, kakovostno opremo ter zavzetostjo naših predavateljev, svetovalcev in drugih sodelavcev. Verjamemo, da kakovostno izobraževanje ni le prenos znanja. Pomembni so tudi osebni pristop, medsebojno zaupanje in občutek, da na svoji poti niste sami. Zato si prizadevamo ustvarjati prostor za strokovno rast, nova spoznanja in nove priložnosti. Seveda pa se tudi sami nenehno učimo in spremljamo novosti, da lahko svoje znanje in izkušnje kakovostno delimo z vami.

Želimo vam, da bi se pri nas dobro počutili ter da bi bilo pridobljeno znanje dobra popotnica za vaše naslednje korake.

Dobrodošli med nami.

mag. Olga Kolar, vodja MIC

JESEN-2026-MIC_004.indd 1 23. 09. 2026 16:42:15

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

SKRB ZA KAKOVOST – ZNAK POKI 15

NAČINI IZOBRAŽEVANJA 17

KRAJ IZOBRAŽEVANJA 18

PREDAVANJA 18

PRAKTIČNI POUK 19

IZPITI 22

VPISNI POGOJI 23

TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA 24

ZAKLJUČEK IZOBRAŽEVANJA 24

ŠOLNINA 25

STATUS 25

ŠOLSKA PREHRANA 25

ZAVAROVANJE 25

OBVEŠČANJE IN INFORMIRANJE 26

PODPORA UDELEŽENCEM 26

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA 27

SODELOVANJE Z DRUGIMI INSTITUCIJAMI 29

ŠOLSKI ZVONEC 30

PREDMETI V PROGRAMU 31

KOLEDAR KONČNIH IZPITOV 45

KOLEDAR KOMISIJSKIH IZPITOV 46

KOLEDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV 47

SPLOŠNA MATURA 47

POKLICNA MATURA (OKVIRNI KOLEDAR) 48

ZAKLJUČNI IZPITI 49

VABLJENI V KNJIŽNICO 62

POVZETEK IZ PRAVIL O ŠOLSKEM REDU 64



Ime in priimek	
Naslov	
Oddelek	
Razrednik	
Telefon	

OSEBNA IZKAZNICA ŠOLE

MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER *Ižanska cesta 10, 1000 Ljubljana*

Spletna stran: www.bic-lj.si	**Elektronska pošta:** mic@bic-lj.si

Vodja MIC:	**mag. Olga Kolar**
e-pošta	olga.kolar@bic-lj.si
Telefon	01/28-07-606
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
	Urh Maček
e-pošta	urh.macek@bic-lj.si
Telefon	01/28-07-606
	Ana Pančur
e-pošta	ana.pancur@bic-lj.si
Telefon	01/28-07-609
Knjižničarka:	**Mojca Jevnikar**
e-pošta	mojca.jevnikar@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 do petek	10.00 – 12.00 in 14.00 – 15.00
	Popoldanske uradne ure po dogovoru.	
Računovodstvo	vsak delavnik	12:00–14:00
Knjižnica Ižanska cesta 10	vsak delavnik	8.00 - 14.00; Popoldanske uradne ure po dogovoru

JESEN-2026-MIC_004.indd 4 23. 09. 2026 16:42:16

OSEBNA IZKAZNICA ZAVODA

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

Direktorica zavoda	**mag. Jasna Kržin Stepišnik**
e-pošta	jasna.krzin-stepisnik@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 602
Predsednica sveta zavoda	**Mag. Marina Vodopivec**
e-pošta	marina.vodopivec@bic-lj.si
Tajništvo zavoda	**Tina Pažur**
e-pošta	martina.pazur@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 600
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	**Uroš Flis**
e-pošta	uros.flis@bic-lj.si
Telefon	01/28 07 631
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	**Simona Žibert**
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 – 6030699941pri UJP
Davčna številka	SI95277145
Matična številka	5084571000

JESEN-2026-MIC_004.indd 5 23. 09. 2026 16:42:16

STROKOVNI DELAVCI ŠOLE

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.

UČITELJ	PREDMET	ELEKTRONSKI NASLOV
Marko BASEJ	TAJNIK PM, S MAT	marko.basej@bic-lj.si
Tina BIRK	NAR.STROK. PRED, PRA	tina.birk@bic-lj.si
Alja BORDON	VET.STROK.PRED	alja.bordon@bic-lj.si
Tine ELERŠEK	VET. STROK.PRED.	tine.elersek@bic-lj.si
Anita FAJIĆ	ŽIV STROK.PRED	anita.fajic@bic-lj.si
Uroš FLIS	TEČAJI, USPOSABLJANJA	uros.flis@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
Polona HRIBAR	TEČAJI	polona.hribar@bic-lj.si
Boštjan HUMSKI	TEČAJI	bostjan.humski@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
Anja KNEZ	MAT	anja.knez@bic-lj.si
Alenka KODELE	TEČAJI, PRA	alenka.kodele@bic-lj.si
Bernarda KOKOVNIK	VET. STROK. PRED.	bernarda.kokovnik@bic-lj.si
Marija KOSTADINOV	ŽIV. STROK. PRED	marija.kostadinov@bic-lj.si
Matevž KRAMER	NAR. STROK. PRED	matevz.kramer@bic-lj.si
Tomaž LEBEN	TEČAJI, USPOSABLJANJA	tomaz.leben@bic-lj.si
Jana MARINČEK	NEM	jana.marincek@bic-lj.si
Maja MAROLT	TAJNICA SM	maja.marolt@bic-lj.si
Bianka MERTELJ	VET.STROK.PRED.	bianka.mertelj@bic-lj.si
Jaka MIHELČIČ	TEČAJI	jaka.mihelcic@bic-lj.si
Rozalka MOHORIČ SPINDLER	SLO	rozalka.mohoric@bic-lj.si
Andrej MOLK	TEČAJI,	andrej.molk@bic-lj.si
Monika MORATO	TAJNICA POKLICNE MATURE	monika.morato@bic-lj.si
Ksenija MRZEL	ANG	ksenija.mrzel@guest.arnes.si
Katja PIPAN	FIZ, MAT, NAR	katja.pipan@bic-lj.si

JESEN-2026-MIC_004.indd 6 23. 09. 2026 16:42:16



Alenka REP	INF	alenka.rep@bic-lj.si
Darja RIZMAL	KEM	darja.rizmal@bic-lj.si
Martin ROZMAN	DRU, ZGO, GEO	martin.rozman@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 ŠPEHAR	NAR. STROK. PRED, OPP, PTR	alenka.sedlar@bic-lj.si
Jerneja SEIBERT	BŽ, BN	jerneja.seibert@bic-lj.si
Andraž STARIČ	VET. STROK. PRED	andraz.staric@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
Mojca STRGAR	NAR. STROK. PRED.	mojca.strgar@bic-lj.si
Jasna ŠČEK	TEČAJI, USPOSABLJANJA	jasna.scek@bic-lj.si
Simona ŠKERLAVAJ GOLEC	PUD	simona.skerlavaj-golec@bic-lj.si
Alice ŠMIGOC	TEČAJI	alice.smigoc@bic-lj.si
Uroš ŠTRUKELJ	TEČAJI	uros.strukelj@bic-lj.si
Eva TASIČ	PRA	eva.tasic@bic-lj.si
Matjaž ULE	TEČAJI	matjaz.ule@bic-lj.si
Gordana VULIĆ	TEČAJI	gordana.vulic@bic-lj.si
Barbara ZAJC TEKAVEC	PID, TEČAJI	barbara.zajc-tekavec@bic-lj.si
Lidija ZAVASNIK	BIO	lidija.zavasnik@bic-lj.si
Gregor ŽAGAR	PRA	gregor.zagar@bic-lj.si

JESEN-2026-MIC_004.indd 7 23. 09. 2026 16:42:18

5.1 IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

- pomočnik v biotehniki 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 - medičar / medičarka

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 želenega certifikata.

5.2 NEFORMALNI IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI

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

JESEN-2026-MIC_004.indd 8 23. 09. 2026 16:42:18

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

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 zaključi 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 peciva. Tečaji potekajo v šolskih pekarskih in slaščičarskih delavnicah na Ižanski 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. in si sledijo po tematskih sklopih:

- Cheesecake
- Monoporcijske sladice
- Osnovna testa in piškoti
- Listnato testo
- Sladke pite
- Slani prigrizki in pite
- 7 vrst kruha
- Dišeči decembrski piškoti
- Makroni
- Ustvarjajmo s čokolado

JESEN-2026-MIC_004.indd 9 23. 09. 2026 16:42:18

- Pekovsko peciva
- Pustne sladice
- Jaz in babi pečeva
- Tradicionalne slovenske sladice
- Čudoviti okusi klasičnih tort
- Torte
- Potice
- Sladice v kozarčkih
- Ustvari svojo popolno dekoracijo torte
- Mini sladice
- Rolade in rezine

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 9. do 14. ure. Tečaji so namenjeni ljubiteljskim kuharjem in navdušencem ter gospodinjam. Tečaji:

- Umetnost testenin in rižot
- Naša slovenska kuhinja
- Diši po praznikih
- Tisoč in en okus
- Ljubezen na krožniku
- Fiesta v kuhinji
- Zelena kuhinja
- Okusi morja
- Kuhanje brez stresa.

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

JESEN-2026-MIC_004.indd 10 23. 09. 2026 16:42:18



Mami, oči, v soboto kuham jaz

Kulinarične delavnice za otroke potekajo na BIC Ljubljana, Center kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova 74, Lj-Šentvid, ob sobotah od 10. do 13.30 ure.

Namen šole kuhanja je, da se otroci seznanijo s poklicem in delom kuharja ter spoznavajo 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 11 23. 09. 2026 16:42:19



V šolskem letu 2026/2027 bomo izvedli 10 otroških kulinaričnih delavnic. Vodili jih bodo študenti 2. letnika Vlšje strokovne šole BIC Ljubljana, program gostinstvo in turizem, ter strokovnjaka s področja kulinarike in gastronomije.

Predvideni termini in teme delavnic:

10. 10. 2026:	Jesenski zakladi
24. 10. 2026:	Skrivnost čarovniškega kotla
7. 11. 2026:	Sladki atelje
28. 11. 2026:	Bonjour, kuharji!
19. 12. 2026:	Praznične dobrote treh dobrih mož
30. 1. 2027:	Diši po krofih
20. 3. 2027:	Kuharska čarovnija
17. 4. 2027:	Od hamburgerja do cookija
22. 5. 2027:	Fiesta v kuhinji
5. 6. 2027:	Pašta, kuhaj!

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

JESEN-2026-MIC_004.indd 12 23. 09. 2026 16:42:21



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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 13 23. 09. 2026 16:42:22





JESEN-2026-MIC_004.indd 14 23. 09. 2026 16:42:26



PONUDIMO
ODRASLIM
KAKOVOSTNO
IZOBRAŽEVANJE

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-

JESEN-2026-MIC_004.indd 15 23. 09. 2026 16:42:26

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 2026.

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 zavezujemo, 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 16 23. 09. 2026 16:42:26

5.4. NAČINI IZOBRAŽEVANJA

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 Ižanski 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 2026/2027.

Samoizobraževanje

To izobraževanje poteka tako, da se udeleženci na izpite pripravljajo sami. Gradiva lahko prevzamejo v referatu, v spletni učilnici, učbenike pa v šolski knjižnici. 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 17 23. 09. 2026 16:42:26

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 Ižanski 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 18 23. 09. 2026 16:42:27

5.7. PRAKTIČNI POUK

SLAŠČIČAR, PEK, MESAR

- 1. letnik 340 ur PUDa in praktičnega pouka (304 PUD, 36 praktični pouk v šoli)
- 2. letnik 340 ur PUDa in praktičnega pouka (304 PUD, 36 praktični pouk v šoli)
- 3. letnik 340 ur PUDa in praktičnega pouka (304 PUD, 36 praktični pouk v šoli)

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 ustrezno 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

JESEN-2026-MIC_004.indd 19 23. 09. 2026 16:42:27





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, roglјiček …Spoznajo in znajo pripraviti brioš pletene izdelke (palčka, hlebček, pipa, srček, košarica, presta, roglјiček, 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 roglјičke 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, poime-

JESEN-2026-MIC_004.indd 20 23. 09. 2026 16:42:30

novati 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 PUDa in praktičnega pouka (216 PUD, 36 praktični pouk v šoli)
- 2. letnik 252 ur PUDa in praktičnega pouka (216 PUD, 36 praktični pouk v šoli)

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: vozel, 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 PUDa in praktičnega pouka
- 3. letnik 126 ur PUDa in praktičnega pouka (106 PUD, 20 praktični pouk v šoli)
- 4. letnik 126 ur PUDa in praktičnega pouka (101 PUD, 25 praktični pouk v šoli)

JESEN-2026-MIC_004.indd 21 23. 09. 2026 16:42:30

V 2. in 3. letniku udeleženec opravlja manj zahtevna dela, kot so: priprava inštrumentarija, 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 osemenjevanje domačih živali, laboratoriji… Preden udeleženec opravlja praktični pouk v Do izpit iz varstva 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 osemenjevanje…). 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 2026/2027oziroma 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

JESEN-2026-MIC_004.indd 22 23. 09. 2026 16:42:30

za šolsko leto 2026/2027. 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 biotehniki 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: mlekar, pek, slaščičar, slaščičar-konditor, mesar, kuhar, natakar, kuhar-natakar, gastronom hotelir, kmetovalka-gospodinja, oskrbnik, elektrikar, elektrikar elektronik, elektrikar 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 izpitih 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 23 23. 09. 2026 16:42:30

5.10. TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA

Trajanje udeležencevega 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 izpitih 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 24 23. 09. 2026 16:42:30

5.12. ŠOLNINA

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.

5.14. 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 pooblaščene organizacije 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 cukrnije pred šolo lahko kupijo izdelke iz naše šolske pekarne in slaščičarne.

5.16. ZAVAROVANJE

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

JESEN-2026-MIC_004.indd 25 23. 09. 2026 16:42:30

OBVEŠČANJE IN INFORMIRANJE

Referat za izobraževanje odraslih

Referat posreduje udeležencem poleg splošnih informacij še obvestila o:

- vpisu
- prijavah in odjavah izpitov
- izpitnih rokih
- 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

PODPORA UDELEŽENCEM

Udeležencem nudimo različne vrste podpore pri izobraževanju in učenju.
Nudimo individualno svetovanje in informiranje glede poteka izobraževanja, podporo pri vzdrževanju motivacije za učenje preko šolskega leta, konzultacije pri učiteljih ter individualno učno pomoč.
Ob začetku šolskega leta se udeleženci lahko udeležijo brezplačne delavnice Kako se učinkoviti učiti in Delavnice za krepitev digitalnih veščin.
Nudimo tudi karierno svetovanje o možnostih nadaljnjega izobraževanja oz. zaposlitve ter svetovanje in podporo pri odpravljanju drugih težav.
Za več informacij se obrnite na referat za izobraževanje odraslih.

JESEN-2026-MIC_004.indd 26 23. 09. 2026 16:42:30

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

V študijskem letu 2026/2027 bomo vpisali že osemnajsto 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.



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 diplomi zaposliti v turističnem gospodarstvu. Program poteka po prenovljenem programu, ki je atraktivno pripravljen, kar bo pripomoglo k promociji turistične dejavnosti in gostinskih poklicev.

JESEN-2026-MIC_004.indd 27 23. 09. 2026 16:42:32

Študijska programa sta izrazito praktično naravnana, saj je okrog 40 % študija namenjenega praktičnemu izobraževanju študentov v podjetjih. Izobraževanje traja dve leti. Za študijsko leto 2026/2027 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 diplomo 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:

- referentu **Urhu Mačku**, 01/28-07-606, vss@bic-lj.si
- ravnateljici Višje strokovne šole **mag. Tjaši Vidrih** , 01/28-07-603, tjasa.vidrih@bic-lj.si,
- torek in četrtek od 10.00 do 12.00 ure in 14.00 do 16.00 ure ali v ponedeljek, sredo in petek od 10.00 do 12.00 ure in od 14.00 do 15.00 ure.

JESEN-2026-MIC_004.indd 28 23. 09. 2026 16:42:32

SODELOVANJE Z DRUGIMI INSTITUCIJAMI



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«.

JESEN-2026-MIC_004.indd 29 23. 09. 2026 16:42:34

ŠOLSKI ZVONEC

Ura	Čas	
0. ura	7.10 - 7.55	Dopoldan
1. ura	8.00 - 8.45	
2. ura	8.50 - 9.35	
3. ura	9.40 - 10.25	
4. ura	10.30 - 11.15	
5. ura	11.20 - 12.05	
6. ura	12.10 - 12.55	
7. ura	13.00 - 13.45	
8. ura	13.50 - 14.35	
9. ura	14.40 - 15.25	Popoldan
10. ura	15.30 - 16.15	
11. ura	16.20 - 17.05	
12. ura	16.10 - 16.55	

JESEN-2026-MIC_004.indd 30 23. 09. 2026 16:42:34

PREDMETI V PROGRAMU

TEHNIŠKA GIMNAZIJA

Predmet	1. letnik	2. letnik	3. letnik	4. letnik
Slovenščina	√	√	√	√
Matematika	√	√	√	√
Angleščina 1	√	√	√	√
Nemščina 2	√	√	√	√
Italijanščina 2	√	√	√	√
Zgodovina	√	√	√	
Geografija	√	√		
Likovna umetnost	√			
Športna vzgoja	√	√	√	√
Biologija	√	√	√	
Fizika	√	√		
Kemija	√	√		
Sociologija		√		
Psihologija			√	
Informatika	√			
Biotehnologija		√	√	√
Laboratorijske vaje		√	√	√
Mikrobiologija			√	√
Aktivno državljanstvo			√	
OIV	√	√	√	√
IZB			kem √	
INTERDISCIPLINARNI STROKOVNI SKLOP			√	√

JESEN-2026-MIC_004.indd 31 23. 09. 2026 16:42:34

PREDMETI V PROGRAMU

VETERINARSKI TEHNIK

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				√

JESEN-2026-MIC_004.indd 32 23. 09. 2026 16:42:34

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			√	
Aktivno državljanstvo	AD			√	
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

JESEN-2026-MIC_004.indd 33 23. 09. 2026 16:42:34

PREDMETI V PROGRAMU

NARAVOVARSTVENI TEHNIK

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	√	√		

JESEN-2026-MIC_004.indd 34 23. 09. 2026 16:42:34

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				√
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		√	√	√
Aktivno državljanstvo	AD			√	
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√	√

JESEN-2026-MIC_004.indd 35 23. 09. 2026 16:42:34

PREDMETI V PROGRAMU

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK

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			√	

JESEN-2026-MIC_004.indd 36 23. 09. 2026 16:42:34

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		√	√	
Aktivno državljanstvo	AD			√	
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√	√

JESEN-2026-MIC_004.indd 37 23. 09. 2026 16:42:34

PREDMETI V PROGRAMU

ŽIVILSKO PREHRANSKI TEHNIK - PTI

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	√	√

JESEN-2026-MIC_004.indd 38 23. 09. 2026 16:42:35

PREDMETI V PROGRAMU

PEK

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. komunici.	IKT OPK	√		
Teorija	IKT OPK	√		
Praktični pouk	IKT OPK	√		
Varovanje okolja z osno. trajn. razv	VOT	√		
Teorija	VOT	√		
Praktični pouk	VOT	√		
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	√	√	√
Aktivno državljanstvo	AD		√	
Interesne dejavnosti	ID	√	√	√

PREDMETI V PROGRAMU

SLAŠČIČAR

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	VOT	√		
Teorija	VOT	√		
Praktični pouk	VOT	√		
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		√	√

JESEN-2026-MIC_004.indd 40 23. 09. 2026 16:42:35

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

JESEN-2026-MIC_004.indd 41 23. 09. 2026 16:42:35

PREDMETI V PROGRAMU

MESAR

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	VOT	√		
Teorija	VOT	√		
Praktični pouk	VOT	√		
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		√	√

JESEN-2026-MIC_004.indd 42 23. 09. 2026 16:42:35

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

JESEN-2026-MIC_004.indd 43 23. 09. 2026 16:42:35

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	√	√
Športna 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 strežba	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	√	√
Aktivno državljanstvo	AD		√
Interesne dejavnosti	ID	√	√

JESEN-2026-MIC_004.indd 44 23. 09. 2026 16:42:35

KOLEDAR KONČNIH IZPITNIH ROKOV - 2026/2027

	PRIJAVA	OBJAVA RAZPOREDA USTNIH IZPITOV	ODJAVA*	IZPITNI TEDEN
Oktober	do **5. oktober** (ponedeljek)	**8. oktober** (četrtek)	do **9. oktober** (petek)	od **12.** do **16. oktober** **12. oktober** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
November	do **16. november** (ponedeljek)	**19. november** (četrtek)	do **20. november** (petek)	od **23.** do **27. november** **23. november** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
December	do **7. december** (ponedeljek)	**10. december** (četrtek)	do **11. december** (petek)	od **14.** do **18. december** **14. december** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Januar	do **18. januar** (ponedeljek)	**21. januar** (četrtek)	do **22. januar** (petek)	od **25.** do **29. januar** **25. januar** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Februar	do **8. februar** (ponedeljek)	**11. februar** (četrtek)	do **12. februar** (petek)	od **15.** do **19. februar** **15. februar** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Marec	do **15. marec** (ponedeljek)	**18. marec** (četrtek)	do **19. marec** (petek)	od **22.** do **26. marec** **22. marec** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
April	do **12. april** (ponedeljek)	**15. april** (četrtek)	do **18. april** (petek)	od **19.** do **23. april** **19. april** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Maj	do **17. maj** (ponedeljek)	**20. maj** (četrtek)	do **21. maj** (petek)	od **24.** do **28. maj** **24. maj** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Junij	do **14. junij** (ponedeljek)	**17. junij** (četrtek)	do **18. junij** (petek)	od **21**. do **24. junij** **21. junij** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Julij	**P O Č I T N I C E**			
Avgust	do **16. avgust** (ponedeljek)	**19. avgust** (četrtek)	do **20. avgust** (petek)	od **23.** do **27. avgust** **23. avgust** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
September	do **30. avgust** (ponedeljek)	**2. september** (četrtek)	do **3. september** (petek)	od **6.** do **10. september** **6. september** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti

ODJAVA* Odjave od izpita lahko pošljete najkasneje v petek do 12.00 ure pred izpitnim tednom (glej datume v stolpcu ODJAVA). Če se kandidat ne odjavi do navedenega dne, se mu v primeru, da k izpitu ne pristopi, zaračunajo stroški celotnega izpita.

Medpodjetniški izobraževalni center

KOLEDAR KOMISIJSKIH IZPITNIH ROKOV - 2026 - 2027

	PRIJAVA	OBJAVA RAZPOREDA USTNIH IZPITOV	ODJAVA*	IZPITNI TEDEN
November	do **16. november** (ponedeljek)	**19. november** (četrtek)	do **20. november** (petek)	od **23.** do **27. november** **23. november** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Januar	do **18. januar** (ponedeljek)	**21. januar** (četrtek)	do **22. januar** (petek)	od **25.** do **29. januar** **25. januar** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Marec	do **15. marec** (ponedeljek)	**18. marec** (četrtek)	do **19. marec** (petek)	od **22.** do **26. marec** **22. marec** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti
Maj	do **17. maj** (ponedeljek)	**20. maj** (četrtek)	do **21. maj** (petek)	od **24.** do **28. maj** **24. maj** (ponedeljek) ob **15.00** pisni izpiti

JESEN-2026-MIC_004.indd 46 23. 09. 2026 16:42:35

KOLEDAR MATURE, POKLICNE MATURE IN ZAKLJUČNIH IZPITOV

SPLOŠNA MATURA

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK 2027	
torek, 30. marec 2027	zadnji rok za prijavo SM
četrtek, 15. april 2027	rok za oddajo seminarskih nalog in vaj na šoli
19.-21. april 2027	zagovori projektnih nalog
torek, 04. maj 2027	slovenščina, izpitna pola 1 - esej
24.-28. maj 2027	priprava na SM
četrtek, 27. maj 2027	zadnji rok za pisno odjavo od SM
sobota, 29. maj 2027	angleščina
ponedeljek, 31. maj 2027	slovenščina, izpitna pola 2
torek, 01. junij 2027	psihologija
torek, 08. junij 2027	biotehnologija
sobota, 05. junij 2027	matematika
petek, 11. junij 2027	nemščina
četrtek, 10. junij 2027	zgodovina
sreda, 16. junij 2027	fizika
petek, 18. junij 2027	kemija
ponedeljek, 14. junij 2027	biologija
9.–23. junij 2027	ustni del SM
torek, 13. julij 2027	seznanitev kandidatov z uspehom pri SM
JESENSKI IZPITNI ROK 2027	
sreda, 14. julij 2027	zadnji rok za prijavo SM
ponedeljek, 23. avgust 2027	slovenščina, izpitna pola 1 - esej, izpitna pola 2
torek, 24. avgust 2027	matematika
petek, 27. avgust 2027	tuji jeziki in izbirni predmeti
ponedeljek, 30. avgust 2027	tuji jeziki in izbirni predmeti
torek, 31. avgust 2027	tuji jeziki in izbirni predmeti
21. avgust–2. sept. 2027	ustni del SM
četrtek, 16. september 2027	seznanitev kandidatov z uspehom pri SM

JESEN-2026-MIC_004.indd 47 23. 09. 2026 16:42:35

POKLICNA MATURA (okvirni koledar)

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK 2027	
torek, 30. marec 2027	zadnji rok za prijavo k PM
četrtek, 27. maj 2027	zadnji rok za odjavo na šoli
sobota, 29. maj 2027	slovenščina
sobota, 29. maj 2027	angleščina
ponedeljek, 07. junij 2027	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
sobota, 05. junij 2027	matematika
9.–23. junij 2027	ustni izpiti in 4. predmet PM
četrtek, 08. julij 2027	seznanitev kandidatov z uspehom PM
JESENSKI IZPITNI ROK 2027	
petek, 09. julij 2027	zadnji rok za prijavo k PM
četrtek, 19. avgust 2027	zadnji rok za pisno odjavo od PM
ponedeljek, 23. avgust 2027	slovenščina
torek, 24. avgust 2027	matematika
četrtek, 26. avgust 2027	živilstvo in prehrana / veterinarstvo / naravovarstvo
sreda, 25. avgust 2027	angleščina
21. avgust–2. sept. 2027	ustni del PM in praktični del in četrti predmet
sreda, 08. september 2027	seznanitev kandidatov z uspehom pri PM

JESEN-2026-MIC_004.indd 48 23. 09. 2026 16:42:36



ZAKLJUČNI IZPITI

ZIMSKI IZPITNI ROK 2027	
sobota, 09. januar 2027	zadnji rok za prijavo na šoli
torek, 09. februar 2027	slovenščina
SPOMADANSKI IZPITNI ROK 2027	
torek, 04. maj 2027	zadnji rok za prijavo na šoli
petek, 04. junij 2027	slovenščina
JESENSKI IZPITNI ROK 2027	
sobota, 24. julij 2027	zadnji rok za prijavo na šoli
petek, 02. julij 2027	slovenščina

Kandidat, ki je v zaključnem letniku pri slovenščini dosegel oceno odlično, je pri zaključnem izpitu oproščen 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 izvirniku in dnevnike praktičnega izobraževanja.

JESEN-2026-MIC_004.indd 49 23. 09. 2026 16:42:37

OKTOBER - 2026		
1	ČET.	40. TEDEN
2	PET.	
3	SOB.	
4	NED.	DAN VARSTVA ŽIVALI
5	PON.	41. TEDEN
6	TOR.	
7	SRE.	
8	ČET.	
9	PET.	
10	SOB.	DAN DUŠEVNEGA ZDRAVJA
11	NED.	
12	PON.	42. TEDEN
13	TOR.	
14	SRE.	
15	ČET.	
16	PET.	
17	SOB.	DAN BOJA PROTI REVŠČINI
18	NED.	
19	PON.	43. TEDEN
20	TOR.	
21	SRE.	
22	ČET.	
23	PET.	
24	SOB.	
25	NED.	DAN SUVERENOSTI
26	PON.	44. TEDEN
27	TOR.	
28	SRE.	
29	ČET.	
30	PET.	
31	SOB.	DAN REFORMACIJE

JESEN-2026-MIC_004.indd 50 23. 09. 2026 16:42:37

NOVEMBER - 2026		
1	NED.	DAN SPOMINA NA MRTVE
2	PON.	45. TEDEN
3	TOR.	
4	SRE.	
5	ČET.	
6	PET.	
7	SOB.	
8	NED.	
9	PON.	46. TEDEN
10	TOR.	
11	SRE.	DAN BOJA PROTI ODVISNOSTI
12	ČET.	
13	PET.	
14	SOB.	
15	NED.	
16	PON.	47. TEDEN, MEDNARODNI DAN STRPNOSTI
17	TOR.	
18	SRE.	
19	ČET.	
20	PET.	
21	SOB.	
22	NED.	
23	PON.	48. TEDEN, DRŽAVNI PRAZNIK RUDOLFA MAISTRA
24	TOR.	
25	SRE.	
26	ČET.	
27	PET.	
28	SOB.	
29	NED.	
30	PON.	49. TEDEN

JESEN-2026-MIC_004.indd 51 23. 09. 2026 16:42:37

DECEMBER - 2026		
1	TOR.	49. TEDEN
2	SRE.	
3	ČET.	
4	PET.	
5	SOB.	
6	NED.	
7	PON.	50. TEDEN
8	TOR.	
9	SRE.	
10	ČET.	DAN ČLOVEKOVIH PRAVIC
11	PET.	
12	SOB.	
13	NED.	
14	PON.	51. TEDEN
15	TOR.	
16	SRE.	
17	ČET.	
18	PET.	
19	SOB.	
20	NED.	
21	PON.	52. TEDEN, ZIMSKI SOLSTICIJ, ZAČETEK ZIME
22	TOR.	
23	SRE.	
24	ČET.	
25	PET.	BOŽIČ
26	SOB.	DAN SAMOSTOJNOSTI IN ENOTNOSTI
27	NED.	
28	PON.	53. TEDEN
29	TOR.	
30	SRE.	
31	ČET.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 52 23. 09. 2026 16:42:38

JANUAR - 2027		
1	PET.	53. TEDEN, NOVO LETO
2	SOB.	NOVO LETO
3	NED.	
4	PON.	1. TEDEN
5	TOR.	
6	SRE.	
7	ČET.	
8	PET.	
9	SOB.	
10	NED.	
11	PON.	2. TEDEN
12	TOR.	
13	SRE.	
14	ČET.	
15	PET.	
16	SOB.	
17	NED.	
18	PON.	3. TEDEN
19	TOR.	
20	SRE.	
21	ČET.	
22	PET.	
23	SOB.	
24	NED.	
25	PON.	4. TEDEN
26	TOR.	
27	SRE.	
28	ČET.	
29	PET.	
30	SOB.	
31	NED.	DAN BOJA PROTI KAJENJU

JESEN-2026-MIC_004.indd 53 23. 09. 2026 16:42:38

FEBRUAR - 2027		
1	PON.	5. TEDEN
2	TOR.	DAN VARSTVA MOKRIŠČ
3	SRE.	
4	ČET.	
5	PET.	
6	SOB.	
7	NED.	
8	PON.	6. TEDEN, PREŠERNOV DAN
9	TOR.	PUSTNI TOREK
10	SRE.	
11	ČET.	
12	PET.	
13	SOB.	
14	NED.	VALENTINOVO
15	PON.	7. TEDEN
16	TOR.	
17	SRE.	
18	ČET.	
19	PET.	
20	SOB.	
21	NED.	DAN MATERINŠČINE
22	PON.	8. TEDEN
23	TOR.	
24	SRE.	
25	ČET.	
26	PET.	
27	SOB.	
28	NED.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 54 23. 09. 2026 16:42:38

MAREC - 2028		
1	PON.	9. TEDEN
2	TOR.	
3	SRE.	
4	ČET.	
5	PET.	
6	SOB.	
7	NED.	
8	PON.	10. TEDEN, DAN ŽENA
9	TOR.	
10	SRE.	ŠTIRIDESET MUČENIKOV
11	ČET.	
12	PET.	GREGORJEVO
13	SOB.	
14	NED.	SVETOVNI DAN ∏ - JA
15	PON.	11. TEDEN
16	TOR.	
17	SRE.	
18	ČET.	
19	PET.	
20	SOB.	SPOMLADANSKO ENAKONOČJE, ZAČETEK POMLADI
21	NED.	DAN POEZIJE
22	PON.	12. TEDEN
23	TOR.	
24	SRE.	
25	ČET.	MATERINSKI DAN
26	PET.	
27	SOB.	DAN GLEDALIŠČA
28	NED.	
29	PON.	13. TEDEN
30	TOR.	
31	SRE.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 55 23. 09. 2026 16:42:38

APRIL - 2027		
1	ČET.	13. TEDEN
2	PET.	
3	SOB.	
4	NED.	
5	PON.	14. TEDEN
6	TOR.	
7	SRE.	
8	ČET.	
9	PET.	
10	SOB.	
11	NED.	
12	PON.	15. TEDEN
13	TOR.	
14	SRE.	
15	ČET.	
16	PET.	
17	SOB.	
18	NED.	
19	PON.	16. TEDEN
20	TOR.	
21	SRE.	
22	ČET.	DAN ZEMLJE
23	PET.	
24	SOB.	
25	NED.	
26	PON.	17. TEDEN
27	TOR.	DAN UPORA PROTI OKUPATORJU
28	SRE.	
29	ČET.	
30	PET.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 56 23. 09. 2026 16:42:38

MAJ - 2027		
1	SOB.	PRAZNIK DELA
2	NED.	PRAZNIK DELA
3	PON.	18. TEDEN
4	TOR.	
5	SRE.	
6	ČET.	
7	PET.	
8	SOB.	
9	NED.	DAN EVROPE
10	PON.	19. TEDEN
11	TOR.	
12	SRE.	
13	ČET.	
14	PET.	
15	SOB.	
16	NED.	
17	PON.	20. TEDEN
18	TOR.	
19	SRE.	
20	ČET.	
21	PET.	
22	SOB.	DAN BIOTSKE RAZNOVRSTNOSTI
23	NED.	
24	PON.	21. TEDEN
25	TOR.	
26	SRE.	
27	ČET.	
28	PET.	
29	SOB.	
30	NED.	
31	PON.	22. TEDEN

JESEN-2026-MIC_004.indd 57 23. 09. 2026 16:42:38

JUNIJ - 2027		
1	TOR.	22. TEDEN
2	SRE.	
3	ČET.	
4	PET.	
5	SOB.	DAN OKOLJA
6	NED.	
7	PON.	23. TEDEN
8	TOR.	DAN PRIMOŽA TRUBARJA
9	SRE.	
10	ČET.	
11	PET.	
12	SOB.	
13	NED.	
14	PON.	24. TEDEN
15	TOR.	
16	SRE.	
17	ČET.	
18	PET.	
19	SOB.	
20	NED.	
21	PON.	25. TEDEN, POLETNI SOLSTICIJ, ZAČETEK POLETJA
22	TOR.	
23	SRE.	
24	ČET.	
25	PET.	DAN DRŽAVNOSTI
26	SOB.	
27	NED.	
28	PON.	26. TEDEN
29	TOR.	
30	SRE.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 58 23. 09. 2026 16:42:38

JULIJ - 2027		
1	ČET.	26. TEDEN
2	PET.	
3	SOB.	
4	NED.	
5	PON.	27. TEDEN
6	TOR.	
7	SRE.	
8	ČET.	
9	PET.	
10	SOB.	
11	NED.	
12	PON.	28. TEDEN
13	TOR.	
14	SRE.	
15	ČET.	
16	PET.	
17	SOB.	
18	NED.	
19	PON.	29. TEDEN
20	TOR.	
21	SRE.	
22	ČET.	
23	PET.	
24	SOB.	
25	NED.	
26	PON.	30. TEDEN
27	TOR.	
28	SRE.	
29	ČET.	
30	PET.	
31	SOB.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 59 23. 09. 2026 16:42:39

AVGUST - 2027		
1	NED.	
2	PON.	31. TEDEN
3	TOR.	
4	SRE.	
5	ČET.	
6	PET.	
7	SOB.	
8	NED.	
9	PON.	32. TEDEN
10	TOR.	
11	SRE.	
12	ČET.	
13	PET.	
14	SOB.	
15	NED.	MARIJINO VNEBOVZETJE
16	PON.	33. TEDEN
17	TOR.	ZDRUŽITEV PREKMURSKIH SLOVENCEV Z MATIČNIM NARODOM
18	SRE.	
19	ČET.	
20	PET.	
21	SOB.	
22	NED.	
23	PON.	34. TEDEN
24	TOR.	
25	SRE.	
26	ČET.	
27	PET.	
28	SOB.	
29	NED.	
30	PON.	35. TEDEN
31	TOR.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 60 23. 09. 2026 16:42:39

SEPTEMBER - 2027		
1	SRE.	36. TEDEN
2	ČET.	
3	PET.	
4	SOB.	
5	NED.	
6	PON.	37. TEDEN
7	TOR.	
8	SRE.	
9	ČET.	
10	PET.	
11	SOB.	
12	NED.	
13	PON.	38. TEDEN
14	TOR.	
15	SRE.	VRNITEV PRIMORSKE K MATIČNI DOMOVINI
16	ČET.	
17	PET.	
18	SOB.	
19	NED.	
20	PON.	39. TEDEN
21	TOR.	
22	SRE.	JESENSKO ENAKONOČJE, ZAČETEK JESENI
23	ČET.	DRŽAVNI PRAZNIK DAN SLOVENSKEGA ŠPORTA
24	PET.	
25	SOB.	
26	NED.	
27	PON.	40. TEDEN
28	TOR.	
29	SRE.	
30	ČET.	

JESEN-2026-MIC_004.indd 61 23. 09. 2026 16:42:39

VABLJENI V KNJIŽNICO

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, 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 izposojo 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 62 23. 09. 2026 16:42:39

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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 63 23. 09. 2026 16:42:39

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 obšolskih 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 64 23. 09. 2026 16:42:39

5) V času učne ure in med drugimi dejavnostmi ni dovoljena uporaba MP3 predvajalnikov, piskajočih ur, raznih igric 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. Odnašanje 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 postriženi in ne lakirani. Udeleženec mora upoštevati vsa pravila o umivanju rok.

JESEN-2026-MIC_004.indd 65 23. 09. 2026 16:42:39

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. Asfaltne 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_lektorirano.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 boljšo seznanitev in stalno opozarjanje so na vhodih, na oglasnih deskah in v učilnicah nameščena navodila za preprečevanje okužbe, navodila za pravilno umivanje rok.

JESEN-2026-MIC_004.indd 66 23. 09. 2026 16:42:39

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 udeleženec 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 prinesti 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 kljuke. 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 papirnatim 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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 67 23. 09. 2026 16:42:39

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.

JESEN-2026-MIC_004.indd 68 23. 09. 2026 16:42:39

BELEŽKA

JESEN-2026-MIC_004.indd 69 23. 09. 2026 16:42:39

JESEN-2026-MIC_004.indd 70 23. 09. 2026 16:42:39

JESEN-2026-MIC_004.indd 71 23. 09. 2026 16:42:39

IZDAL IN ZALOŽIL

BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA

Direktorica	mag. Jasna Kržin Stepišnik
Zbrali	mag. Olga Kolar, Mira Kranjec, Milena Glavan
Naslovnica	Arhiv: BIC Ljubljana, Medpodjetniški izobraževalni center
Fotografije	Mira Kranjec
Prelom in oblikovanje	Denis Brezovar, mag. diz.
Naklada	200 izvodov
Tisk	Center grafike, Damjan Mišmaš s.p.
	Publikacija ni za prodajo. Ljubljana, september 2026