GROBI KURIKUL ZA CELOTEN PROGRAM SPI – SLAŠČIČAR 1. b (1. letnik 2016/17, 2. letnik 2017/18 in 3. letnik 2018/19)

PREDMET / MODUL	PRVI LETNIK - SKLOPI				DRUGI LETNIK - SKLOPI				TRETJI LETNIK - SKLOPI			
Slovenščina	Iz roda v rod	Strokovna in javna besedila	Ljubezen je bila, ljubezen še bo	Uradna/ neuradna besedila	Strokovna besedila	V svoji deželi s svojo govorico/ Domovina	Uradna besedila	Drugačni in zaznamovani, samotneži in čudaki /Poseb. med nami	Književnost v času in prostoru 1	Javna besedila Uradna/ neuradna besedila	Književnost v času in prostoru 2	Strokovna besedila
Matematika	Merske enote in merj. količin	Naravna in cela števila	Racionalna in realna števila	Obdelava podatkov in osn. statistike	Algebrski izrazi	Linearna in kvadratna funkcija in enačba	Ravninska geometrija		Algebrski izrazi	Linearna funkcija in enačba	Kvadratna funkcija in enačba	
Tuji jezik ANJ	Hello everybody!		Meeting people		Kaj počneš danes?	Hrana in pijača	Preteklost		Vreme	Zgodba	Present Perfect	
Umetnost	Umetnost skozi čas 1		Umetnost skozi čas 2									
Naravoslovje	Svet snovi				Ekologija	Človeško telo						
Družboslovje	Domači in svetovni prostor	Svet na razpotju	Odnos do okolja in posledice člov. poseganja vanj		Dinamični čas zadnjih dveh stoletij	Življenje in sporazumevanje ter odločanje v skupnosti						
Športna vzgoja	Osnovni program		Izbirni športi		Osnovni program	Izbirni športi			Osnovni program	Izbirni športi		
IKT in osnove posl. komuniciranja	Informacijsko komunikacijska tehnologija	Uporaba sodobnih programskih orodij	Osebnost in komunikacija									
Varovanje okolja z osnovami trajnostnega razv.					Poklicno delo in okolje	Naravna in kulturna dediščina	Trajnostni razvoj					
Osnove podjetništ. in prodaja									Podjetništvo	Prodaja		
Osnove živilstva (z integriranim naravoslovjem)	Odgovorno ravnanje živilca, logistika in prodaja v živilstvu	Energija	Procesi v živilstvu									
Osnove biotehn. s prehrano*					Zdrava Prehrana	Kemija v prehrani			Sistematika in vloga mikroorganizmov	Vpliv mikroorganizmov na živila in zdravje		
Trajno pecivo	Priprava surovin in osnove oblikovanja trajnega peciva	Izdelava trajnega peciva										
Sladice					Poltrajne in sveže sladice	Nacionalne in alternativne sladice			Izdelava poltrajnih in svežih sladic	Porcijske sladice		
Sladoled									Sladoled			
Priprava surovin v živilstvu	Prevzem in shranjevanje surovin ter ravnanje z embalažo	Priprava surovin										
Spoznavanje slov. praznič nih jedi	Praznično leto Slovencev in značilne jedi gastronomskih regij											
Izdelki po naročilu in dekoracije					Izdelava polpripravljenih jedi	Izvedba naročila						
Izdelava lastnega projekta									Projektno delo			
Šola za življenje									Predstavljam svoj poklic	Kalkulacije		