

**GROBI KURIKUL ZA CELOTEN PROGRAM PTI**

PREDMET / MODUL	PRVI LETNIK - SKLOPI					DRUGI LETNIK - SKLOPI				
Slovenščina	Književnost v času in prostoru 1 (33,3 %)		Enogovorna in dvogovorna besedila (33,3%)		Književnost v času in prostoru 2 (33,3 %)	Književnost v času in prostoru 1 (25%)	Strokovna, javna besedila (25%)	Književnost v času in prostoru 2 (25%)	Objektivna, prikazovalna besedila (25%)	
Tuji jezik ANJ	It is me! (20%)	On our way (20%)	Create and inspire (20%)	A place called home (20%)	Good food (20%)	Looking ahead, Jobseekers (33,3 %)	Friends and family, What's on? (33,3 %)		It's criminal! Fit and well (33,3 %)	
Tuji jezik NEJ	Način življenja Opis osebe, moj poklic (50%)			Življenje in delo v EU Zabava in mediji, industrija, gospodarstvo (50%)		Način življenja Družina in odnosi (50%)		Življenje in delo v EU Zabava in mediji, industrija, gospodarstvo (50%)		
Matematika	Števila in izrazi (30%)		Funkcije in enačbe (50%)		Diferencialni račun (20%)	Statistika in verjetnostni račun (33%)	Zaporedja z obrestovanjem (33%)		Geometrija (34%)	
Umetnost						Umetnostna zgodovina (50 %)		Likovno snovanje (50 %)		
Zgodovina	1. svetovna vojna	Svet med svetovnima vojnama	2. svetovna vojna	Svet po 2. Svetovni vojni						
Geografija						Naravnogeografske značilnosti Evrope in Slovenije (50%)		Družbenogeografske značilnosti Evrope in Slovenije (50%)		
Sociologija						Uvod v sociologijo (100%)				
Fizika							Merjenje. Energija. (60%)		Nihanje in valovanje. (40%)	
Kemija	Snov in gradniki snovi (100%)									
Biologija	Človek in zdravje (65%)			Celica (35%)						
Športna vzgoja	Splošna kondicijska priprava, atletika (25%)		Športne igre (25%)	Izbirni športi (50%)		Splošna kondicijska priprava, atletika (25%)		Športne igre (25%)		Izbirni športi (50%)
Podjetništvo in trženje						Podjetništvo (50%)			Trženje (50%)	
Predelava živil	Žita (33,3%)	Pijače, olja, sadje,		Meso, mleko, ribe, jajca						

		vrtnine (33,3%)	(33,3%)			
Prehrana in dietetika	Prehrana (70%)		Dietetika (30%)			
Tehnike analiziranja živil	Analizna kemija z lab. tehnikami (50%)		Instrumentalne metode in analiza živil (50%)			
Živilska mikrobiologija z biotehnologijo	Raznolikost MO (33,3%)	Mikrobne kulture (33,3%)	MO v živilih (33,3%)	Načrtovanje in izvedba bioprocasa (50%)	Vrste biotehnoloških postopkov (50%)	
Tehnologije živil živalskega izvora *				Izdelki iz mesa in ostalih živil živalskega izvora (53%)	Izdelki iz mleka (47%)	
OK: Živila rastlinskega izvora				Predelava žit (42%)	Predelava sadja in vrtnin, izdelava olj (29 %)	Izdelava pijač (29%)
OK : Kemija in biologija v prehrani	Kemija in biologija v prehrani-kemijski del (70%)		Živiljenjski procesi (30%)			
OK: Strokovni praktikum				Elementi projektnega dela (100 %)		

\*IZBIRNI MODUL