

GROBI KURIKUL SPI – PEK

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 govoricco/ 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	
Tuji jezik NEJ	Jaz in moja okolica		Moj dom in moj vsakdanjik		Jaz in moj vsakdanjik		Jaz in moje telo		Način življenja		Jaz in moje želje	
Umetnost	Risanje in slikanje		Kiparstvo in grafika									
Naravoslovje	Svet snovi						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									
Varov. okolja z osn. 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 (z integr. naravoslovjem)					Zdrava Prehrana		Kemija v prehrani		Sistematika in vloga mikroorganizmov		Vpliv mikroorganizmov na živila in zdravje	
Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva	Surovine, mesitev testa in oblikovanje pekovskih izdelkov		Peka, senzorično ocenjevanje in pakiranje pekovskih izdelkov									
Posebne vrste kruha in pekovskega peciva					Priprava surovin, mesitev testa in oblikovanje posebnih vrst kruha in pekovskega peciva		Peka, uporaba sodob. tehnike, senz. ocenj., pakiranje in prodaja posebnih vrst kruha in pek. peciva					
Zahtevni pekovski izdelki									Izdelava drobnega pekovskega peciva		Izdelava velikih pletenih izdelkov	
Priprava surovin v živilstvu	Prezvem in shranjevanje surovin ter ravnanje z embalažo		Priprava surovin									
Spoznavanje slov. prazničnih 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	