

PREDMETNIK ZA PROGRAM VSŠ: ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Program se začne izvajati v študijskem letu 2023/2024

ŠT.	IME MODULA/PREDMETA/DRUGE SESTAVINE	Obvezno/ izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				KT
				PR	SV	LV	Skupaj	
M1	POSLOVANJE, KOMUNICIRANJE IN VODENJE	Obvezno	1					25
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	Obvezno	1	42	6	24	72	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij (EMP)	Obvezno	1	36	6	24	66	5
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezno	1	30	0	30	60	5
P4	Strokovna informatika in metode statističnega vrednotenja (SIS)	Obvezno	1	18	6	24	48	4
D1	Praktično izobraževanje – poslovanje, komuniciranje in vodenje (PRI 1)	Obvezno	1	-	-	-	150	5
M2	TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE	Obvezno	1					35
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji biologije (TRB)	Obvezno	1	12	-	36	48	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ŽMB)	Obvezno	1	36	6	30	72	5
P7	Temeljni tehnološki procesi, embalaža in logistika (TPE)	Obvezno	1	42	12	36	90	6
P8	Prehrana in zdravje (PRZ)	Obvezno	1	42	6	12	60	6
P9	Živilska kemija z analizo živil (ŽAŽ)	Obvezno	1	36	-	48	84	6
D2	Praktično izobraževanje – temelji živilstva in prehrane (PRI 2)	Obvezno	1	-	-	-	250	8
M3	ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR	Obvezno	2					12
P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor (ZKN)	Obvezno	2	60	12	24	96	7
D3	Praktično izobraževanje – zagotavljanje kakovosti in nadzor (PRI 3)	Obvezno	2	-	-	-	150	5
M4	TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU	Izbirno	2					25
P11	Tehnologija mesa (TME)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P12	Tehnologija mleka (TML)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P13	Tehnologija žit (TŽI)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P14	Tehnologija rastlinskih živil (TRŽ)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
D4	Praktično izobraževanje – tehnologije v živilstvu (PRI 4)	Izbirno	2	-	-	-	150	5
M5	PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA	Izbirno						25
P15	Prehrana in dietetika (PRD)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P17	Prehrana z gastronomijo (PRG)	Izbirno	2	24	12	18	54	4
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu (SKŽ)	Izbirno	2	42	12	36	90	6
D5	Praktično izobraževanje – prehrana, dietetika in gastronomija (PRI 5)	Izbirno	2	-	-	-	150	5

M6	VARNA HRANA	Izbirno	2					25
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu (SKŽ)	Izbirno	2	42	12	36	90	6
P19	Ravnanje z okoljem v živilstvu in prehrani (ROŽ)	Izbirno	2	24	12	18	54	4
P20	Analize živil (ANŽ)	Izbirno	2	36	0	36	72	5
P21	Higiena in materiali (HIG)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
D6	Praktično izobraževanje – varna hrana (PRI 6)	Izbirno	2	-	-	-	150	5
M7	VINARSTVO S TEHNOLOGIJAMI PIJAČ	Izbirno	2					25
P22	Tehnologija vina (TVI)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P23	Predelava grozdja z enologijo (PGE)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P24	Tehnologije pijač (TPI)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P25	Trženje v živilstvu in prehrani (TŽP)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
D7	Praktično izobraževanje – vinarstvo s tehnologijami pijač (PRI 7)	Izbirno	2	-	-	-	150	5
M8	ODPRTI KURIKUL	Obvezno	2				144	13
P26	Predmet/i odprtega kurikula (OK)	Obvezno	2	-	-	-	144	10
D8	Praktično izobraževanje – odprti kurikul (PRI 8)	Obvezno	2	-	-	-	100	3
P27	Prostoizbirni predmet (PIP)	Izbirno	2	-	-	-	72	5
D9	Diplomsko delo (DD)	Obvezno	2	-	-	-	-	5
SKUPAJ KREDITNIH TOČK (KT)								120

Legenda: M – modul P- predmet PR- predavanja SV- seminarske vaje D- druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo) LV- laboratorijske vaje KT- kreditne točke

Študij traja dve leti. Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

Možna je specializacija na področju:

- tehnologij v živilstvu
- prehrane, dietetike in gastronomije
- varne hrane