

ŽIVILSTVO IN PREHRANA



Postani INŽENIR/-KA
ŽIVILSTVA IN
PREHRANE

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

2 leti

VI/1

800 ur
prakse

redno in
izredno



referat.visja@bc-naklo.si
070 485 353



PREDMETNIK za VSŠ-program Živilstvo in prehrana

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

| ŠT. | IME MODULA/PREDMETA/ DRUGE SESTAVINE | OBVEZNO/ IZBIRNO | L | ŠTEVILO KONTAKTNIH UR | | | | KT |
|-----------------------------------|---|---------------------|----------|-----------------------|----|----|------------|------------|
| | | | | PR | SV | LV | SKUPAJ | |
| M1 | POSLOVANJE, KOMUNICIRANJE IN VODENJE | Obvezno | 1 | | | | | 25 |
| P1 | Poslovno komuniciranje in vodenje (PKV) | 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 (ZMB) | 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 (TZI) | 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, DIJETIKA IN GASTRONOMIJA | Izbirno | 2 | | | | | 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 PIJAC | 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 |
| P26 | Predmet/i odprtega kurikula (OK) | Obvezno | 2 | - | - | - | 144 | 10 |
| D8 | Praktično izobraževanje – odprti kurikulum (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
L – letnik

SV – seminarske vaje
D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)
LV – laboratorijske vaje
KT – kreditne točke

Možna je specializacija na področju:

- tehnologije mleka
- varne hrane
- prehrane, dietetike in gastronomije