

PREDMETNIK

predmet		letnik	PR	SV	LV	Σ ur	KT	
M1	POSLOVANJE IN EKONOMIKA	O	1	84	12	48	144	12
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje	O	1	42	6	24	72	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij	O	1	42	6	24	72	6
M2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA	O	1	48	6	54	108	9
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku	O	1	30	-	30	60	5
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja	O	1	18	6	24	48	4
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije	O	1	12	-	36	48	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija	O	1	36	6	36	72	5
P7	Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika	O	1	48	12	36	96	7
P8	Prehrana in zdravje	O	1	30	6	18	48	4
P9	Živilska kemija z analizo živil	O	1 ali 2	36	-	48	84	6
P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor	O	2	60	12	24	96	7
M3	TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU	I	2	144	48	96	288	20
P11	Tehnologija mesa	I	2	36	12	24	72	5
P12	Tehnologija mleka	I	2	36	12	24	72	5
P13	Tehnologija predelave žit	I	2	36	12	24	72	5
P14	Tehnologija rastlinskih živil	I	2	36	12	24	72	5
M4	PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA	I	2	138	48	102	288	20
P15	Prehrana in dietetika	I	2	36	12	24	72	5
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov	I	2	36	12	24	72	5
P17	Prehrana z gastronomijo in kulinariko	I	2	24	12	18	54	4
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu	I	2	42	12	36	90	6
P19	Trženje v živilstvu in prehrani	I	2	24	12	12	48	4
P20	Okoljski menedžment v živilstvu in prehrani	I	2	24	12	12	48	4
P21	Oskrba s hrano in potrošništvo	I	2	24	12	12	48	4
P22	Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi	I	2	24	12	12	48	4
P23	Tehnologija vina	I	2	36	12	24	72	5
P24	Analize živil	I	2	36	-	36	72	5
P25	Higienske tehnike in materiali	I	2	24	6	18	48	4
P26	Vinarstvo	I	2	96	24	96	216	15
Prostoizbirni modul ali predmet		I	1 ali 2				72	5
D1	Praktično izobraževanje	O	1				400	13
D2	Praktično izobraževanje	O	2				400	103
D1	Diplomski izpit	O	2					10
Skupaj kreditnih točk							120	

LEGENDA:

PR ⇒ predavanja
SV ⇒ seminarske vaje
LV ⇒ laboratorijske vaje

O ⇒ obvezni predmet
I ⇒ izbirni predmet
KT ⇒ kreditne točke

Študenti:

- pridobijo izobrazbo inženirja s strokovno-teoretičnim in praktično uporabnim znanjem s področja živilskih tehnologij in prehrane,
- pridobijo generične in poklicno specifične kompetence strokovnega področja živilstva in prehrane,
- pridobijo in poglobijo teoretična in praktična znanja o živilstvu, prehrani in varni hrani ter oblikujejo celosten pogled na razvoj živilske in prehranske stroke,
- oblikujejo odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti v proizvodnji živil in pripravi hrane,
- oblikujejo samozavest in odločnost za poslovne odločitve in za reševanje konkretne strokovne problematike,
- oblikujejo čut za moralno in etično delovanje – za poštenost, natančnost in vestnost pri delu,
- sodelujejo pri razvoju stroke in prevzemajo pobude za uvajanje novosti v stroko,
- razvijejo sposobnost za uporabo tujega jezika za spremljanje strokovnih novosti v tujini in za komunikacije v strokovni terminologiji,
- razvijejo sposobnost uporabe izbranih statističnih metod obdelovanja podatkov.

Višješolski študijski program za izredne študente zagotavlja enak izobraževalni standard, kot za redni študij.

IZREDNI ŠTUDIJ

Izvajanje študijskega procesa bo potekalo v popoldanskem času in ob sobotah dopoldan, načeloma 2–3 krat tedensko. Izredni študij je izveden v dveh letih in pol (ciklusi 1, 2 in 3) in je organizacijsko prilagojen zaposlenim študentom. Izredni študentje se vpišejo v študijski cikel vsako študijsko leto, ne glede na letnik.

Pravilnik o priznavanju predhodno pridobljenega znanja v višjem strokovnem izobraževanju (Ur. list RS št. 20/12. 3. 2010) ureja priznavanje formalno in neformalno pridobljenega znanja, ki so ga študenti pridobili z izobraževanjem oz. delom.

INŽENIR/
INŽENIRKA
ŽIVILSTVA
INŽENIR/
INŽENIRKA
ŽIVILSTVA
INŽENIR/
INŽENIRKA
ŽIVILSTVA
IN
PREHRANE

POGOJI ZA VPIS

V višješolski študij se lahko vpíše, kdor:



je opravil splošno oz. poklicno maturo, oz. je končal temu
ustrezno izobraževanje po prejšnjih predpisih, ali



ima opravljen mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih
izkušenj in opravi preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih
predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo
v srednjem strokovnem izobraževanju.

IZVAJANJE VIŠJEŠOLSKEGA ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

Študijsko leto obsega v 1. in 2. letniku 34 tednov izobraževalnega dela;
od tega 24 tednov strokovnoteoretičnega pouka in 10 tednov
praktičnega izobraževanja.

Praktično izobraževanje:

Vsebinsko in organizacijsko izvedbo praktičnega izobraževanja usklajuje
predavatelj višje šole-organizator praktičnega izobraževanja z mentorjem
v podjetju. Mentor spremlja napredovanje študenta in o tem obvešča
višjo strokovno šolo vsaj dvakrat v letniku.

Praktično izobraževanje lahko študent opravlja v več podjetjih.

Ob zaključku 1. in 2. letnika mora kandidat izdelati nalogi v obliki poročila
o delu, načrta dela oziroma seminarske naloge po programu iz svojega
delovnega področja ter opravi ustni zagovor in si s tem pridobi oceno
iz praktičnega izobraževanja.



Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur

telefon: (03) 746-29-02 (referat),
746-29-00 (tajništvo), 746-29-15 (knjižnica)
fax: (03) 746-29-20

e-pošta: referat@sc-s.si
tajništvo@sc-s.si
spletna stran: <http://www.sc-s.si>