ŽIVILSTVO IN PREHRANA

BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

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 (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
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