

# **Program inženir živilstva**

## **Izobraževalni program**

Naziv strokovne izobrazbe:

## **INŽENIR/ INŽENIRKA ŽIVILSTVA IN PREHRANE**

**Temeljni cilji programa so:**

- izobraziti inženirje s strokovno-teoretičnim in praktično uporabnim znanjem s področja živilskih tehnologij in prehrane.

- pridobiti generične in poklicno specifične kompetence strokovnega področja živilstva in prehrane,
- pridobiti in poglobiti teoretična in praktična znanja o živilstvu, prehrani in varni hrani ter oblikovati celosten pogled na razvoj živilske in prehranske stroke,
- oblikovati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti v proizvodnji živil in pripravi hrane,
- oblikovati samozavest in odločnost za poslovne odločitve in za reševanje konkretne strokovne problematike.

**ŠTUDENTI V PROGRAMU PRIDOBILJO:**

**Generične kompetence:**

- moralno in etično delovanje – to je za poštenost, natančnost in vestnost pri delu.
- sodelovanje pri razvoju stroke in prevzemajo pobude za uvajanje novosti v stroko,
- vodenje, načrtovanje, organiziranje in nadziranje tehnoloških in proizvodnih celot,
- organiziranje in vodenje delovnih procesov v sodelovanju s stroko na področju vzdrževanja in varstva okolja,
- uporabo tujega jezika za spremljanje strokovnih novosti v tujini in za komunikacije v strokovni terminologiji,
- uporabo izbranih statističnih metod obdelovanja podatkov,
- uporabljanje znanj iz ekonomije, organizacije in vodenja podjetij ter trženja v živilstvu in prehranski stroki,
- poslovno sporazumevanje in dogovarjanje,
- skrb za razvijanje in krepitev estetskega videza produktov,
- suvereno odločanje v poslovnih in strokovnih zadevah ter za reševanje konkretne strokovne problematike,

**Poklicno-specifične kompetence:**

- tehnološko in prehransko delo ter pridobivanje znanja na področju kakovosti živil in hrane ter ga specializirajo na posameznem področju,
- vodenje tehnoloških postopkov ter organiziranje priprave varne in zdrave hrane,
- samostojno odločanje za izbiro in uporabo surovin in materialov v proizvodnji,
- zagotavljanje kakovosti proizvodnih procesov in proizvodov v živilstvu ter pri organizaciji prehrane,
- sodelovanje pri izboljšavi prehranjevalnih navad različnih skupin populacije,
- tehnološko in ekonomsko analiziranje proizvodnih in tehnoloških parametrov,

- neposredno uporabo svojih teoretičnih znanj iz strokovnih področij živilske tehnologije, prehrane in varne hrane v praksi pri reševanju praktičnih primerov v delovnem okolju,
- sodelovanje pri odločanju, izbiranju in uporabi ustreznih metod za zagotavljanje ustrezne sestave in kakovosti živil in hrane,
- sodelovanje pri odločanju, izbiri in uporabi surovin v proizvodnji živil ter pri pripravi hrane.



## Pogoji za vpis

### TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE S KREDITNIMI TOČKAMI

Študij traja dve leti.

Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

#### POGOJI ZA VPIS:

V višješolski študij oziroma program **Živilstvo in prehrana** se lahko vpiše, kdor:

- je opravil splošno oziroma poklicno maturo , oziroma je končal temu ustrezno izobraževanje po prejšnjih predpisih, ali
- ima opravljen mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih izkušenj in je opravil preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo v srednjem strokovnem izobraževanju.



ŠT	Ime modula/predmeta	Obvezni/ izbimi	Letnik	PR	SV	LV	Sk.ur
M1	POSLOVANJE IN EKONOMIKA (PEK)	Obvezni	1	84	12	48	144
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	Obvezni	1	42	6	24	72
P2	Ekonomika in management podjetij (EMP)	Obvezni	1	42	6	24	72
M2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA (KIN)	Obvezni	1	48	6	54	108
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezni	1	30	-	30	60
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja (SIS)	Obvezni	1	18	6	24	48
M3	TRAJNOSTNI RAZVOJ IN ŽIVILSKA MIKROBIOLOGIJA (TRM)	Obvezni	1	48	12	72	132
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije (TRB)	Obvezni	1	12	-	36	48
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ŽMB)	Obvezni	1	36	12	36	84
M4	TEHNOLOŠKI PROCESI Z VARSTVOM PRI DELU , EMBALAŽA IN LOGISTIKA (TPE)	Obvezni	1	48	12	36	96
P7	Prehrana in zdravje (PRZ)	Obvezni	1	30	12	18	60
M5	ŽIVILSKA KEMIJA Z ANALIZO ŽIVIL (ŽAŽ)	Obvezni	1 ali 2	36	12	36	84

M6	ZAKONODAJA, ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR (ZKN)	Obvezni	2	60	12	36	108	
M7	TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU (TEH)	Izbirni	2	144	72	96	312	
P8	Tehnologija mesa (TME)	Izbirni	2	36	18	24	78	
P9	Tehnologija mleka (TML)	Izbirni	2 2	36	<b>18</b>	24	78	
P10	Tehnologija predelave žit (TPŽ)	Izbirni	2 2	36	18	24	78	
P11	Tehnologija rastlinskih živil (TRŽ)	Izbirni	2 2	36	18	24	78	
M8	PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA (PDG)	Izbirni	2	144	48	120	312	
P12	Prehrana in dietetika (PRD)	Izbirni	2	48	12	36	96	
P13	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP)	Izbirni	2	24	12	24	60	
P14	Prehrana z gastronomijo in kulinariko	Izbirni	2	24	12	24	60	
P15	Sestava in kakovost živil s tehnologijami (SKŽ)	Izbirni	2	48	12	36	96	
M9	VINARSTVO (VIN)	Izbirni	2	96	24	96	216	
P16	Trženje v živilstvu in prehrani (TŽP)	Izbirni	2	24	12	12	48	
P17	Okoljski management v živilstvu in prehrani (OKM)	Izbirni	2	24	12	12	48	
P18	Oskrba s hrano in potrošništvo (OHP)	Izbirni	2	24	12	12	48	
P19	Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi (TIJ)	Izbirni	2	24	12	12	48	
P20	Tehnologija vina (TVI)	Izbirni	2	36	12	12	60	
P21	Analize živil (ANŽ)	Izbirni	2	36	-	36	72	
P22	Higienske tehnike in materiali (HIG)	Izbirni	2	24	6	18	48	4
	Prostoizbirni modul ali predmet		1 ali 2				60	5
D1	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezni	1				400	15
D2	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezni	2				400	10
D3	Diplomski izpit (DIP)	Obvezni	2					10



## Izredni študij

Izvajanje študijskega procesa bo potekalo v popoldanskem času, 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. Višješolski študijski program za izredne študente zagotavlja enak izobraževalni standard, kot za redni študij.

Praktično izobraževanje za izredni študente se lahko prizna, če udeleženec izobraževanja dokaže, da je opravljal ustrezno delo najmanj v dvakratnem obsegu časa, ki je določen za praktično izobraževanje za redni študij.



### Izvajanje izobraževalnega programa

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku po 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj, seminarских in laboratorijskih vaj v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja. Praktično izobraževanje se izvaja pri delodajalcih v živilski industriji ali obrti, v šolskih učnih delavnicah ali medpodjetniških izobraževalnih centrih, velikih kuhinjah ter drugih podjetjih, ki so kakorkoli povezana z živilstvom in prehrano. Praktično izobraževanje lahko študent opravlja tudi v več podjetjih in drugih ustanovah doma in v tujini.

Posamezni letnik se lahko notranje členi v semestre (zimski, letni) .



### PRIJAVA ZA VPIS

#### **K prijavi je potrebno priložiti dokazila o izpolnjevanju vpisnih pogojev:**

- spričevalo o zaključnem izpitu ali maturitetno spričevalo ali diplomo (skupaj z obvestilom o uspehu) ter spričevali tretjega in četrtega letnika ali zadnjih dveh letnikov
- spričevalo o mojstrskem, delovodskem ali poslovodskem izpitu skupaj s potrdili o opravljenih vseh štirih izpitnih enotah, potrdilo o preizkusu znanja, če ste ga opravili pred junijem 2002, ter dokazilo o treh letih delovnih izkušenj
- zaključno spričevalo, spričevali zadnji dveh letnikov oz. dokazila o opravljenem mojstrskem, delovodskem ali poslovodskem izpitu skupaj z overjenimi prevodi v slovenski jezik, če ste končali srednjo šolo v tujini. Za spričevala iz nekdanjih jugoslovanskih republik, pridobljena pred 25. junijem 1991, odločba o izpolnjevanju predpisanih pogojev za vpis v študijski program ni potrebna

- če opravljate maturo, poklicno maturo ali preizkuse znanja v šolskem letu, v katerem se prijavljate na razpis, ali ste jih opravljali po juniju 2002, dokazil o izpolnjevanju vpisnih pogojev ni potrebno pošiljati.

**V prijavnem postopku so dokazila o srednješolski izobrazbi fotokopije spričeval, overjene pri notarju, ob vpisu pa morajo kandidati predložiti izvornike spričeval.**

**INFORMACIJE**

Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230Šentjur  
e-pošta: [referat.vsscekg@guest.arnes.si](mailto:referat.vsscekg@guest.arnes.si)

telefon: (03) 746-29 -02 referat, (03) 746-29-00