

## Praktično izobraževanje

### Cilji

S praktičnim izobraževanjem študenti spoznajo:

- ORGANIZACIJO PODJETIJ,
- TEHNOLOŠKE POSTOPKE V ŽIVILSTVU IN PREHRANI TER DRUGIH PODROČIJH,
- PONUDBO ŽIVILSKIH IZDELKOV TER RAZVOJNE POTREBE PODJETIJ,
- ZAGOTAVLJANJE PROCESOV ZA PROIZVODNJO VARNE HRANE,
- POVEZANOST PODJETIJ Z NARODNIM IN MEDNARODNIM GOSPODARSTVOM.

### Izvajanje praktičnega izobraževanja (PI)

Praktično izobraževanje organizira šola in se izvaja pri delodajalcih v živilski industriji ali obrti, v šolskih učnih delavnicah, v velikih kuhinjah, ter v podjetjih povezanih z živilstvom in prehrano. Šola, podjetje in študent sklenejo tripartitno pogodbo za izvajanje PI.

PI lahko študent opravlja v več podjetjih, v Sloveniji ali v tujini. Pri izvajanju PI šola upošteva tudi želje študentov.

### Diplomski izpit

Diplomski izpit je sestavljen iz diplomskega dela in zagovora.



Študenti v projektu PIVO - PIJAČA SVETA



Projekt izrednih študentov - ČEMAŽ V PREHRANI

## PREDMETNIK ZA REDNI ŠTUDIJ

z ovrednotenjem študijskih obveznosti po evropskem prenosno nabirnem kreditnem sistemu ECTS

Št.	Ime modula / predmeta / druge sestavine	Obvezni / izbirni	Letnik	Število ur			Skupaj ur	KT
				PR	SV	LV		
M1	POSLOVANJE IN EKONOMIKA (PEK)	Obvezni	1				12	
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	Obvezni	1	42	6	24	72	6
M2	Ekonomika in management podjetij (EMP)	Obvezni	1	42	6	24	72	6
P2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA (KIN)	Obvezni	1					9
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezni	1	30	-	30	60	5
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja (SIS)	Obvezni	1	18	6	24	48	4
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije (TRB)	Obvezni	1	12	-	36	48	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ZMB)	Obvezni	1 ali 2	36	6	30	72	5
P7	Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika (TPE)	Obvezni	1	48	12	36	96	7
P8	Prehrana in zdravje (PRZ)	Obvezni	1	30	6	12	48	4
P9	Živilska kemija z analizo živil (ŽAŽ)	Obvezni	1	36	-	48	84	6
P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor (ZKN)	Obvezni	2	60	12	24	96	7
M3	TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU (TEH)	Izbirni	2					20
P11	Tehnologija mesa (TME)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P12	Tehnologija mleka (TML)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P13	Tehnologija predelave žit (TPŽ)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P14	Tehnologija rastlinskih živil (TRŽ)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
M4	PREHRANA, DIJETIKA IN GASTRONOMIJA (PDG)	Izbirni	2					20
P15	Prehrana in dietetika (PRD)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P17	Prehrana z gastronomijo in kulinariko	Izbirni	2	24	12	18	54	4
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami (SKŽ)	Izbirni	2	42	12	36	90	6
P19	Trženje v živilstvu in prehrani (TŽP)	Izbirni	1 ali 2	24	12	12	48	4
P20	Okoljski management v živilstvu in prehrani (OKM)	Izbirni	2	24	12	12	48	4
P21	Oskrba s hrano in potrošništvo (OHP)	Izbirni	1 ali 2	24	12	12	48	4
P22	Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi (TIJ)	Izbirni	2	24	12	12	48	4
P23	Tehnologija vina (TVI)	Izbirni	1 ali 2	36	12	24	72	5
P24	Analize živil (ANŽ)	Izbirni	2	36	-	36	72	5
P25	Higienske tehnike in materiali (HIG)	Izbirni	2	24	6	18	48	4
P26	Vinarstvo (VIN)	Izbirni	2	96	24	96	216	15
	Prostoizbirni modul ali predmet		1 ali 2				72	5
D1	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezni	1				400	13
D2	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezni	2				400	13
D3	Diplomski izpit (DIP)	Obvezni	2					5*
	Skupaj kreditnih točk							120

PR-predavanja, SV-seminarske vaje, LV-laboratorijske vaje

P-predmeti, M-moduli KT - kreditne točke

\* študent dodatnih 5 KT doseže v okviru praktičnega izobraževanja

## IZREDNI ŠTUDIJ

### Vpisni pogoji

Vpisni pogoji so enaki kot pri vpisu v redni študij.

### Šolnina

Šolnina je plačljiva je v enkratnem znesku ali na obroke. V šolnino so vključena vsa predavanja, laboratorijske vaje v laboratorijih in specialnih učilnicah, seminarske vaje, konzultacije s predavatelji in trikratno opravljanje vsakega izpita.

### Prilagoditev študijskega programa

Študijski program je prilagojen izrednemu študiju in poteka v moduli po posameznih predmetih. Znanja študenti lahko pridobivajo tudi na druge različne načine.

### Trajanje študija

Vsebine modulov in predmetov 1. in 2. letnika se za izredni študij izvedejo v 2,5 letih.

### Posebnosti

Začetek predavanj za izredni študij je predvidoma v sredini oktobra. Predvidoma so predavanja in vaje dvakrat do trikrat tedensko.

Predmetnik in število ur je prilagojeno programu izrednega študija.

Pri vseh predmetih so možna posvetovanja s predavatelji.

### Prilagoditve praktičnega izobraževanja

1. Kandidatom z delovnimi izkušnjami, ki se ujemajo s programom, lahko šola praktično izobraževanje prizna (delno ali v celoti).
2. V okviru praktičnega izobraževanja študent izdela nalogo v obliki poročila o delu oz. seminarske naloge iz svojega delovnega področja ter opravi ustni zagovor.
3. Manjkajoče teme študent nadoknadi med študijem.



## VIŠJEŠOLSKI PROGRAM ŽIVILSTVO IN PREHRANA

### 1. letnik 60 KT

M1 POSLOVANJE IN EKONOMIKA 12 KT  
P1 Ekonomika in management 6 KT  
P2 Poslovno sporazumevanje in vodenje 6 KT

M2 KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA 9 KT  
P3 Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja 4 KT  
P4 Strokovna terminologija v tujem j. 5 KT

P5 Trajnostni razvoj z izbr. pogl. iz biologije 4 KT

P6 Živilska mikrobiologija in biotehnologija 5 KT

P7 Tehnološki procesi z VPD, embalaža in logistika 7 KT

P8 Prehrana in zdravje 4 KT

P9 Živilska kemija z analizo živil 6 KT

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 13 KT

### 2. letnik 60 KT

M3 TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU 20 KT  
P11 Tehnologija mesa 5 KT  
P12 Tehnologija mleka 5 KT  
P13 Tehnologija predelave žit 5 KT  
P14 Tehnologija rastlinskih živil 5 KT

PROSTOIZBIRNI MODUL/PREDMET 5 KT

P10 Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor 7 KT

IZBIRNI MODULI ALI PREDMETI 10 KT

ali

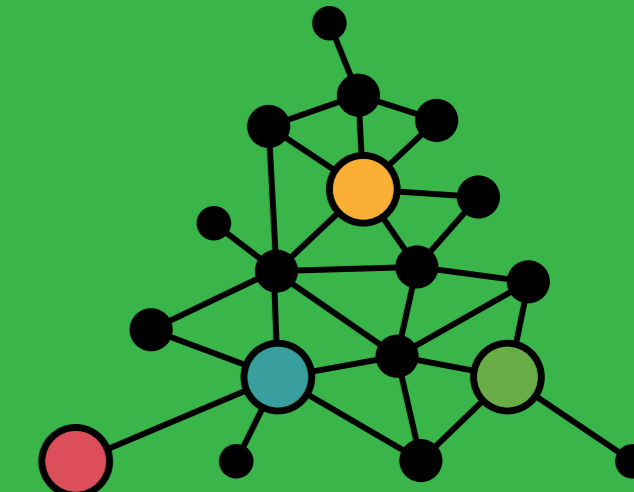
M4 PREHRANA, DIJETIKA IN GASTRONOMIJA 20 KT  
P15 Prehrana in dietetika 5 KT  
P16 Tehnologija in org. preh. obratov 5 KT  
P17 Prehrana z gastronomijo in kulinariko 4 KT  
P18 Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu 6 KT

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 13 KT

Diplomski izpit (diplomsko delo) 5 KT

### Skupaj 120 KT

## VIŠJEŠOLSKI PROGRAM ŽIVILSTVO IN PREHRANA



IC **Piramida**  
Maribor

Višja strokovna šola

Š znanjem rastemo in se povezuujemo



Višješolski študij ŽIVILSTVO IN PREHRANA je najvišja strokovna nadgradnja živilskega poklica in prehranskih znanj izven univerze. Gre za področje, ki se zadnjih nekaj let v svetu izjemno hitro razvija in postaja tudi vedno popularnejše predvsem zaradi zagotavljanja varne hrane, ustrezne kontrole in nadzora hrane ter zaščite potrošnika.

Inženir/inženirka živilstva in prehrane je poklic sodobnega časa.

## PODROČJA DELA

- DELA NA PODROČJU ZDRAVE IN VAROVALNE PREHRANE
- ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN VARNA HRANA
- PROIZVODNJA ŽIVIL
- VELIKE KUHINJE IN ORGANIZACIJA PREHRANSKIH OBRATOV
- LABORATORIJI IN ANALIZE ŽIVIL
- TRŽENJE ŽIVIL IN MARKETING
- PODJETNIŠTVO
- MNOGA DRUGA DELA POVEZANA Z ŽIVILI (EMBALAŽA, VAROVANJE OKOLJA, ODPADKI, INFORMATIKA, EKONOMSKA DELA, MANAGEMENT, ITD.)



Aktivno delo študentov



Laboratorijsko delo

## MOŽNOSTI ZAPOSLOTITVE

- ŽIVILSKE INDUSTRIJE IN OBRT
- HOTELI, TERME IN PREHRANSKI TURIZEM
- BOLNIŠNICE IN DRUGE ZDRAVSTVENE USTANOVE....
- VRTCI, ŠOLE, DOMOVI STAROSTNIKOV
- DRUGA PODJETJA IN USTANOVE



Izobraževalni center PIRAMIDA Maribor



MEDNARODNO SODELOVANJE  
Šola je nosilka razširjene Erasmus univerzitetne listine in sodeluje z mnogimi državami v EU in izven nje.



Strokovni seminar E-dodatki



Študenti pri projektnem delu

## VPIŠNI POGOJI

V višješolski študij 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 SPLOŠNO-IZOBRAŽEVALNIH PREDMETOV V OBSEGU, KI JE DOLOČEN ZA POKLICNO MATURO V SREDNJEM STROKOVNEM IZOBRAŽEVANJU.



Mednarodno srečanje CEDEFOP na šoli



Podelitev diplom diplomantom višje šole

## REDNI ŠTUDIJ

### Organizacija študija

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Začetek predavanj: **1. oktober.**

Študijsko leto ima 34 tednov, od tega:

- **24 TEDNOV PREDAVANJ, SEMINARSKIH IN LABORATORIJSKIH VAJ TER**
  - **10 TEDNOV PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA (400 UR).**
- Predavanja, seminarske in laboratorijske vaje potekajo **v zimskem semestru** (oktober – januar) in **letnem semestru** (januar – maj). Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

### Trajanje študija

Študij traja dve leti.

### Študijska literatura

Šola izdaja lastna študijska gradiva, katerih avtorji so predavatelji višje šole. Nakup je možen v šolski papirnici. Študentom je na voljo tudi **velika knjižnica.**

### Posebnosti

Študenti v 2. letniku **izberejo enega od dveh modulov: Tehnologije v živilstvu ali Prehrana.** V okviru teh modulov so možne izbire različnih predmetov.



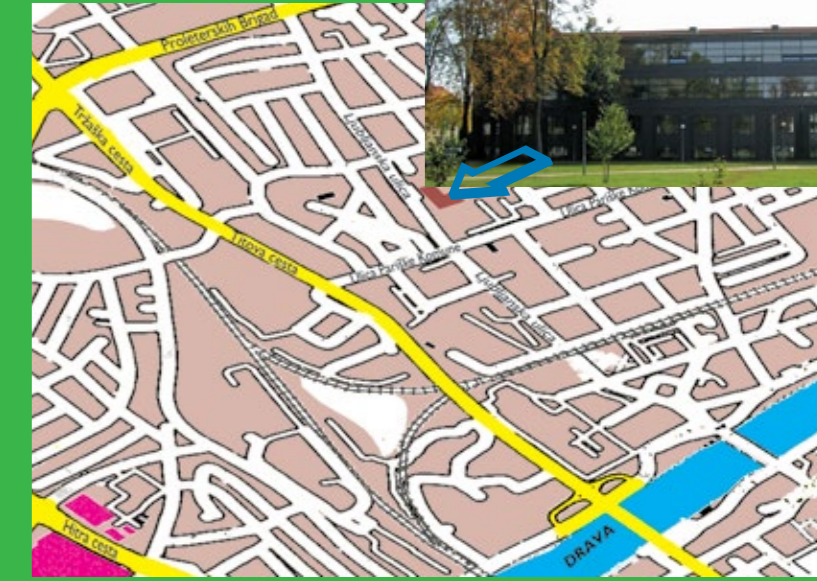
Predavateljski zbor višje šole



Velika in bogato založena šolska knjižnica



Študentje pri pripravi plakatov o prehranskih navadah



## IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR Višja strokovna šola

Park mladih 3, p.p. 48, 2000 Maribor  
 Referat za študijske in študentske zadeve: tel. 02 320 86 33  
 Tajništvo: tel. 02 331 34 32  
 Ravnateljstvo: tel. 02 320 86 11  
 Fax 02 331 30 48  
 Izredni študij: tel.: 02 320 86 15, 02 331 34 32  
[visja.strokovna@icp-mb.si](mailto:visja.strokovna@icp-mb.si)