

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ŠTUDIJSKI PROGRAM: ŽIVILSTVO IN PREHRANA (ŽiP)

– prenovljen program 2023/24)
 Predmetnik s kraticami

ŠT.	IME MODULA/PREDMETA/DRUGE SESTAVINE	OBVEZNO/IZBIRNO	LETNIK	ŠTEVILO KONTAKTNIH UR				ŠTEVILO UR ŠTUDENTOVEGA DELA	KT
				PR	SV	LV	SKUPAJ		
M1	POSLOVANJE, KOMUNICIRANJE IN VODENJE	Obvezno	Prvi						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	Drugi						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 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 SV- seminarske vaje D- druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo) LV- laboratorijske vaje KT- kreditne točke