**PREDMETNIK ŽIVILSTVA IN PREHRANE (ŽP) –** program, ki se v š. l. 2023/24 izvaja le še za študente 2. letnika, po š. l 2023/24 ga nadomesti prenovljeni program Živilstva in prehrane (ŽiP)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PREDMETNIK: Modul/predmet/druga sestavina** | O / I | L | Število ur | Sk.ur | Skupaj št. ur štu. dela | KT |
| PR | SV | LV |  |  |  |
| POSLOVANJE IN EKONOMIKA (PEK) | O |  |  |  |  |  |  | 12 |
| Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)  | O | 1 | 42 | 6 | 24 | 72 | 180 | 6 |
| Ekonomika in management podjetij (EMP) | O | 1 | 42 | 6 | 24 | 72 | 180 | 6 |
| KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA (KIN) | O |  |  |  |  |  |  | 9 |
| Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)  | O | 1 | 30 | - | 30 | 60 | 150 | 5 |
| Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja (SIS) | O | 1 | 18 | 6 | 24 | 48 | 120 | 4 |
| Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije (TRB)  | O | 1 | 12 | - | 36 | 48 | 120 | 4 |
| Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ŽMB)  | O | 1 | 36 | 6 | 30 | 72 | 150 | 5 |
| Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika (TPE) | O | 1 | 48 | 12 | 36 | 96 | 210 | 7 |
| Prehrana in zdravje (PRZ) | O | 1 | 30 | 6 | 12 | 48 | 120 | 4 |
| Živilska kemija z analizo živil (ŽAŽ) | O | 1 | 36 | - | 48 | 84 | 180 | 6 |
| Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor (ZKN)  | O | 2 | 60 | 12 | 24 | 96 | 210 | 7 |
| TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU (TEH)  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |
| Tehnologija mesa (TME)  | I | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | 150 | 5 |
| Tehnologija mleka (TML)  | I | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | 150 | 5 |
| Tehnologija predelave žit (TPŽ)  | I | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | 150 | 5 |
| Tehnologija rastlinskih živil (TRŽ)  | I | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | 150 | 5 |
| PREHRANA, DIETETIKA INGASTRONOMIJA (PDG) |  |  |  |  |  |  |  | 20 |
| Prehrana in dietetika (PRD) | I | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | 150 | 5 |
| Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP) | I | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | 150 | 5 |
| Prehrana z gastronomijo in kulinariko (PGK) | I | 2 | 24 | 12 | 18 | 54 | 120 | 4 |
| Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu (SKŽ)  | I | 2 | 42 | 12 | 36 | 90 | 180 | 6 |
| Trženje v živilstvu in prehrani (TŽP) | I | 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | 120 | 4 |
| Okoljski management v živilstvu in prehrani (OKM)  | I | 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | 120 | 4 |
| Oskrba s hrano in potrošništvo (OHP) | I | 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | 120 | 4 |
| Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi (TIJ) | I | 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | 120 | 4 |
| Tehnologija vina (TVI) | I | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | 150 | 5 |
| Analize živil (ANŽ) | I | 2 | 36 | - | 36 | 72 | 150 | 5 |
| Higienske tehnike in materiali (HIG)  | I | 2 | 24 | 6 | 18 | 48 | 120 | 4 |
| Vinarstvo (VIN) | I | 2 | 96 | 24 | 96 | 216 | 450 | 15 |
| Prostoizbirni modul ali predmet |  |  |  |  |  | 72 | 15 | 5 |
| Praktično izobraževanje  | O | 1 |  |  |  | 400 | 390 | 13 |
| Praktično izobraževanje  | O | 2 |  |  |  | 400 | 390 | 13 |
| Diplomski izpit  | O | 2 |  |  |  |  | 150 | 5 |
| Skupaj ur / kreditnih točk |  |  |  |  |  |  | 3600 | 120 |

**Pojasnilo:** PR–predavanja,  SV–seminarske vaje, LV–laboratorijske vaje, O–obvezen predmet, I–izbiren predmet, KT–kreditne točke, L-letnik

* Kataloge znanj po predmetih najdete na: spletni povezavi [Centra za poklicno izobraževanje](https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/vsi/)