

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



Izobraževalni center PIRAMIDA



Strokovni seminar E-dodatki



MEDNARODNO SODELOVANJE

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



Študenti pri projektnem delu

VPIISNI 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

VIŠJEŠOLSKI PROGRAM ŽIVILSTVO IN PREHRANA



IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA



IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA 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
VISJASTROKOVNA.IC-PIRAMIDA@GUEST.ARNES.SI

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 modulih 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

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

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 | |
| P2 | Ekonomika in management podjetij (EMP) | Obvezni | 1 | 42 | 6 | 24 | 72 | |
| M2 | KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA (KIN) | Obvezni | 1 | | | | 9 | |
| 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 | |
| P5 | Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije (TRB) | Obvezni | 1 | 12 | - | 36 | 48 | |
| P6 | Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ŽMB) | Obvezni | 1 ali 2 | 36 | 6 | 30 | 72 | |
| P7 | Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika (TPE) | Obvezni | 1 | 48 | 12 | 36 | 96 | |
| P8 | Prehrana in zdravje (PRZ) | Obvezni | 1 | 30 | 6 | 12 | 48 | |
| P9 | Živilska kemija z analizo živil (ŽAŽ) | Obvezni | 1 | 36 | - | 48 | 84 | |
| P10 | Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor (ZKN) | Obvezni | 2 | 60 | 12 | 24 | 96 | |
| M3 | TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU (TEH) | Izbirni | 2 | | | | 20 | |
| P11 | Tehnologija mesa (TME) | Izbirni | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | |
| P12 | Tehnologija mleka (TML) | Izbirni | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | |
| P13 | Tehnologija predelave žit (TPŽ) | Izbirni | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | |
| P14 | Tehnologija rastlinskih živil (TRŽ) | Izbirni | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | |
| M4 | PREHRANA, DIJETIKA IN GASTRONOMIJA (PDG) | Izbirni | 2 | | | | 20 | |
| P15 | Prehrana in dietetika (PRD) | Izbirni | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | |
| P16 | Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP) | Izbirni | 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | |
| P17 | Prehrana z gastronomijo in kulinariko | Izbirni | 2 | 24 | 12 | 18 | 54 | |
| P18 | Sestava in kakovost živil s tehnologijami (SKŽ) | Izbirni | 2 | 42 | 12 | 36 | 90 | |
| P19 | Trženje v živilstvu in prehrani (TŽP) | Izbirni | 1 ali 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | |
| P20 | Okoljski management v živilstvu in prehrani (OKM) | Izbirni | 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | |
| P21 | Oskrba s hrano in potrošništvo (OHP) | Izbirni | 1 ali 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | |
| P22 | Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi (TIJ) | Izbirni | 2 | 24 | 12 | 12 | 48 | |
| P23 | Tehnologija vina (TVI) | Izbirni | 1 ali 2 | 36 | 12 | 24 | 72 | |
| P24 | Analize živil (ANŽ) | Izbirni | 2 | 36 | - | 36 | 72 | |
| P25 | Higijske tehnike in materiali (HIG) | Izbirni | 2 | 24 | 6 | 18 | 48 | |
| P26 | Vinarstvo (VIN) | Izbirni | 2 | 96 | 24 | 96 | 216 | |
| | Prostoizbirni modul ali predmet | | 1 ali 2 | | | | 72 | |
| D1 | Praktično izobraževanje (PRI) | Obvezni | 1 | | | | 400 | |
| D2 | Praktično izobraževanje (PRI) | Obvezni | 2 | | | | 400 | |
| 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

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

ali

PROSTOIZBIRNI MODUL/PREDMET 5 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

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

P6 Živilska mikrobiologija in biotehnologija 5 KT

Diplomski izpit (diplomsko delo) 5 KT

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 13 KT

Skupaj 120 KT

Praktično izobraževanje

Cilji

S praktičnim izobraževanjem študenti spoznajo:

- organizacijo podjetij,
- tehnološke postopke v živilstvu in prehrani ter drugih področjih,
- 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