



VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA PREHRANO IN ŽIVILSTVO

ŠTUDIJSKI PROGRAM

Živilstvo in prehrana

Izkoristi
karierno
priložnost!



IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR

Izobraževalni center Piramida Maribor predstavlja osrednji izobraževalni center na področju živilstva in prehrane v SV Sloveniji. Center je razvojno naravnан, mednarodno prepoznaven, s poudarkom na strokovnosti in inovativnosti.

Pri nas izobražujemo za različne poklice po celotni vertikali. Center sestavljajo tri enote:

- Srednja šola za prehrano in živilstvo,
- Višja strokovna šola,
- Medpodjetniški izobraževalni center.

Dijaki se po uspešno zaključeni srednji šoli zaposlijo ali pa nadaljujejo študij na naši Višji strokovni šoli in si pridobijo naziv inženir/inženirka živilstva in prehrane.

Center je odlično opremljen, obsega moderne specialne učilnice, laboratorije, knjižnico, amfiteatrsko predavalnico, jedilnico in še bi lahko naštevali. Naša posebnost je tudi lastna slastičarna in učna prodajalna. Na našem centru imamo prav vse, da omogočimo, tako dijakom kot študentom, odlične pogoje strokovnega, varnega in prijetnega izobraževanja za poklice, ki so vsak dan bolj iskani in ki bodo zmeraj potrebni.

Kjer z znanjem
rastemo in se
povezujemo



ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Višješolski študij živilstva in prehrane je najvišja strokovna nadgradnja živilskega poklica in prehranskih znanj izven univerze. Gre za področje, ki se še zmeraj izjemno hitro razvija predvsem zaradi zagotavljanja varne hrane, ustrezne kontrole in nadzora hrane ter zaščite potrošnika.

ŠOLANJE ➔ Višje strokovno izobraževanje (2 leti)
ŠTUDIJSKA SMER ➔ Živilstvo in prehrana
NAZIV ➔ Inženir/ka živilstva in prehrane

ZAKAJ ŠTUDIJ PRI NAS?

- ✓ Skrb za vsakega študenta
- ✓ Študentsko tutorstvo za lažji prehod iz srednje na višjo šolo
- ✓ Možnost izbire, kje bo študent opravljal praktično izobraževanje
- ✓ Lastna študijska gradiva, katerih avtorji so naši predavatelji
- ✓ Študenti lahko v 2. letniku izberejo enega od dveh modulov: živilstvo ali prehrana



PODROČJA DELA

- ✓ Dela na področju zdrave in varovalne prehrane
- ✓ Zagotavljanje kakovosti in varne hrane
- ✓ Velike kuhinje in organizacija prehranskih obratov
- ✓ Kontrola kakovosti in analize živil
- ✓ Trženje živil in marketing
- ✓ Druga dela povezana z živili (embalaža, varovanje okolja, odpadki, informatika, management ...)

ŠTEVILNE MOŽNOSTI ZAPOSЛИTVE

- ✓ Živilski obrati
- ✓ Hoteli, terme in prehranski turizem
- ✓ Bolnišnice
- ✓ Kuhinje v vrtcih, šolah in domovih starostnikov
- ✓ Samozaposlitev (dopolnilna dejavnost na kmetiji, manjši obrati za proizvodnjo živil ...)

Z ERASMUS+ V TUJINO

Zakaj pa ne? 10 tednov praktičnega izobraževanja lahko opravite v tujini.



To pa je izbira!

NAŠI DIPLOMANTI O NAS

NAŠI DIPLOMANTI SO ZAPOSLENI V

Pivovarni Laško Union | Fructalu | Žitu | Ljubljanskih in Pomurskih mlekarnah | UKC Maribor | Panviti | domovih starostnikov

TETA FRIDA

Šola mi je dala ogromen spekter znanja, ki ga sedaj s pridom izkoriscam. Predavanja so bila zanimiva in polna razlicnih snovi, ki pa si jih je vsak posameznik zajemal z veliko ali malo zlico. Jaz vem, da sem snov zajemala kar z največjo. To znanje mi je bilo v pomoč pri prvi, in sedaj pri drugi, že 8-letni, zaposlitvi. Če bi izbirala šolanje še enkrat, vem, da bi se odločila enako.

Sanja Valek Akmadžić, vodja proizvodnje pri teti Fridi



LJUBLJANSKE MLEKARNE

Študij na IC Piramida je bil zame odlična priložnost, da razširim in obogatim svoje znanje. Tukaj bi rada izpostavila predavatelje, ki so strokovnjaki z različnih živilskih in prehrambenih področijih. Zaradi svojega širokega znanja in izkušenj znajo predstaviti in študente naučiti še tako "nezanimive" vsebine. Tudi njihov odziv na potrebo po dodatni razlagi, na vprašanja, pojasnila je zelo hiter in korekten. Hkrati so mi bili všeč praktični predmeti, dogovorjeni termini izpitnih rokov, vzpopodbujanje sodelovanja med študenti ter zanimive strokovne ekskurzije.

Rozemaria Lešnik, odgovorna analitičarka v Ljubljanskih mlekarnah



PREDMETNIK

PREDMETNIK

1. letnik, 60 KT

| | |
|---|-------|
| Ekonomika in management podjetij | 6 KT |
| Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja | 4 KT |
| Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije | 4 KT |
| Zivilska mikrobiologija in biotehnologija | 5 KT |
| Poslovno sporazumevanje in vodenje | 6 KT |
| Strokovna terminologija v tujem jeziku | 5 KT |
| Prehrana in zdravje | 4 KT |
| Zivilska kemija z analizo živil | 6 KT |
| Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika | 7 KT |
| Praktično izobraževanje | 13 KT |

2. letnik, 60 KT

Modul živilstvo (OPCIJA 1)

| | |
|---------------------------------------|------|
| • Tehnologija mesa | 5 KT |
| • Tehnologija mleka | 5 KT |
| • Tehnologija predelave žit | 5 KT |
| • Tehnologija rastlinskih živil | 5 KT |

ali Modul prehrana (OPCIJA 2)

| | |
|---|------|
| • Prehrana in dietetika | 5 KT |
| • Tehnologija in organizacija prehranskih obratov | 5 KT |
| • Prehrana z gastronomijo in kulinariko | 4 KT |
| • Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu | 6 KT |

Prosto izbirni modul/predmet

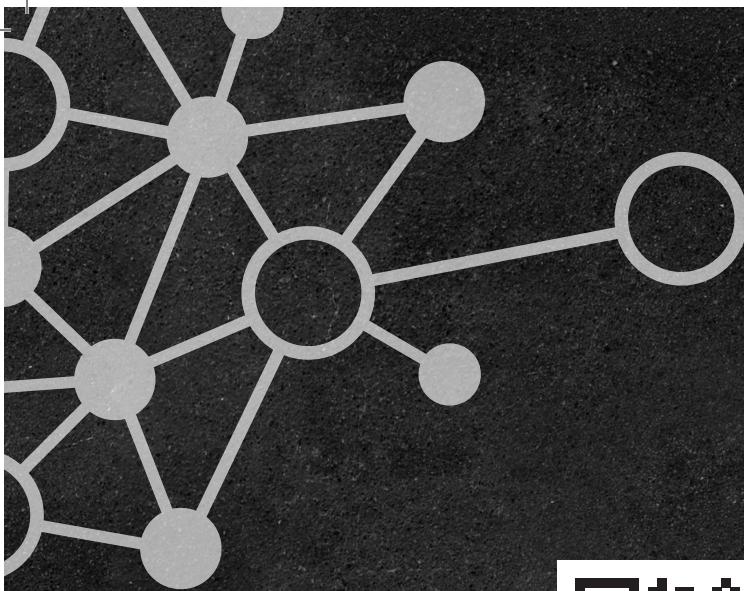
Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor

Izbirni moduli ali predmeti

Praktično izobraževanje

Vpisni pogoji in trajanje študija

- Na študij se lahko vpše, kdor je opravil splošno ali poklicno maturo oziroma je končal temu ustrezno izobraževanje po prejšnjih predpisih.
- Redni študij traja dve leti, izredni študij 2,5 leti.
- Študenti imajo 10 tednov praktičnega izobraževanja na leto, praktično izobraževanje se lahko prizna na osnovi delovnih izkušenj.



Vzemi telefon in
me poskeniraj



www.icp-mb.si/visja-strokovna-sola

Izobraževalni center Piramida Maribor
Višja strokovna šola
Park mladih 3, 2000 Maribor

visja.strokovna@icp-mb.si

Referat za študijske in študentske zadeve: 02 320 86 33

Izredni študij: 02 320 86 15, 02 320 86 32

Ravnateljstvo: 02 320 86 11