
Inženir živilstva in prehrane/inženirka živilstva in prehrane

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije	Inženir živilstva in prehrane/inženirka živilstva in prehrane
Tip kvalifikacije	Višja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Višje strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	• Matura ali poklicna matura (prej zaključni izpit) ali • mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih izkušenj in opravljen preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo v srednjem strokovnem izobraževanju.
ISCED področje	ISCED področje Tehnika, proizvodne tehnologije in gradbeništvo

Učni izidi

Študent/študentka je zmožen/zmožna:

(splošne kompetence)

- moralnega in etičnega delovanja – to je za poštenost, natančnost in vestnost pri delu,
- sodelovanja pri razvoju stroke in prevzemanja pobud za uvajanje novosti v stroko,
- vodenja, načrtovanja, organiziranja in nadziranja tehnoloških in proizvodnih celot,
- organiziranja in vodenja delovnih procesov v sodelovanju s stroko na področju vzdrževanja in varstva okolja,
- uporabe tujega jezika za spremljanje strokovnih novosti v tujini in za komunikacije v strokovni terminologiji,
- uporabe izbranih statističnih metod obdelovanja podatkov,
- uporabljanja znanj iz ekonomije, organizacije in vodenja podjetij ter trženja v živilstvu in prehranski stroki,
- poslovnega sporazumevanja in dogovarjanja,
- razvijanja in krepitev estetskega videza produktov,
- suverenega odločanja v poslovnih in strokovnih zadevah ter reševanja konkretne strokovne problematike,

(poklicno-specifične kompetence)

- tehnološkega in prehranskega dela ter pridobivanja znanja na področju kakovosti živil in hrane ter specializacije na posameznem področju,
- vodenja tehnoloških postopkov ter organiziranja priprave varne in zdrave hrane,
- samostojnega odločanja za izbiro in uporabo surovin in materialov v proizvodnji,
- zagotavljanja kakovosti proizvodnih procesov in proizvodov v živilstvu ter pri organizaciji prehrane,
- sodelovanja pri izboljšanju prehranjevalnih navad različnih skupin populacije,
- tehnološkega in ekonomskega analiziranja proizvodnih in tehnoloških parametrov,
- neposredne uporabe svojih teoretičnih znanj iz strokovnih področij živilske tehnologije, prehrane in varne hrane v praksi pri reševanju praktičnih primerov v delovnem okolju,
- sodelovanja pri odločanju, izbiranju in uporabi ustreznih metod za zagotavljanje ustrezne sestave in kakovosti živil in hrane,
- sodelovanja pri odločanju, izbiri in uporabi surovin v proizvodnji živil ter pri pripravi hrane.

Ocenjevanje in zaključevanje

Znanje študentov se ocenjuje z vajami, seminarskimi nalogami, lahko pa tudi z izdelki, projektnimi deli, nastopi, storitvami in drugače ter z izpiti. Uspeh na izpitu se ocenjuje z ocenami: 10 (odlično); 9 (prav dobro: nadpovprečno znanje, vendar z nekaj napakami); 8 (prav dobro: solidni rezultati); 7 (dobro); 6

(zadostno: znanje ustreza minimalnim kriterijem); 5-1 (nezadostno). Kandidat uspešno opravi izpit, če dobi oceno od zadostno (6) do odlično (10).

Napredovanje

V 2. letnik lahko napreduje študent, če je uspešno opravil obveznosti modulov, predmetov in praktičnega izobraževanja (vključno z vajami, s seminarskimi nalogami, projekti, izpiti ...) 1. letnika v obsegu najmanj 45 KT; pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz vaj in praktičnega izobraževanja.

Prehodnost

Študijski programi 1. stopnje (SOK: raven 7)

Pogoji za pridobitev javne listine

Za končanje študijskega programa mora študent opraviti vse študijske obveznosti programa (izpite, vaje, seminarske naloge ...) in sicer: vse obvezne module/predmete v obsegu 54 kreditnih točk, enega od izbirnih modulov/predmetov v obsegu 20 KT, izbirne module/predmete v obsegu 10 kreditnih točk, prosto izbirni modul v obsegu 5 KT, praktično izobraževanje v obsegu 26 KT ter diplomski izpit v obsegu 5 KT.

Izvajalci kvalifikacije

Višje strokovne šole

URL

<https://paka3.mss.edus.si/registriweb/ProgramPodatki.aspx?ProgramId=7140>
