

ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 Šentjur



Telefon:

(03) 746-29-00 → tajništvo

02 → referat VSŠ

06 → svetovalna delavka SPSŠ

15 → knjižnica

16 → zbornica SPSŠ

17 → zbornica VSŠ

Fax: (03) 746-29-20



ŽIVILSTVO IN PREHRANA

p r e d m e t			letnik	PR	SV	LV	Σ ur	KT	
M1	POSLOVANJE IN EKONOMIKA		O	1	84	12	48	144	12
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje		O	1	42	6	24	72	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij		O	1	42	6	24	72	6
M2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA		O	1	48	6	54	108	9
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku		O	1	30	-	30	60	5
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja		O	1	18	6	24	48	4
M3	TRAJNOSTNI RAZVOJ IN ŽIVILSKA MIKROBIOLOGIJA		O	1	48	12	72	132	9
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije		O	1	12	-	36	48	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija		O	1	36	12	36	84	5
M4	TEHNOLOŠKI PROCESI Z VARSTVOM PRI DELU, EMBALAŽA IN LOGISTIKA		O	1	48	12	36	96	6

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

p r e d m e t			letnik	PR	SV	LV	Σ ur	KT
M5	ŽIVILSKA KEMIJA Z ANALIZO ŽIVIL	O	1 ali 2	36	12	36	84	5
M6	ZAKONODAJA, ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR	O	2	60	12	36	108	7
M7	TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU	I	2	144	72	96	312	20
P8	Tehnologija mesa	I	2	36	18	24	78	5
P9	Tehnologija mleka	I	2	36	18	24	78	5
P10	Tehnologija predelave žit	I	2	36	18	24	78	5
P11	Tehnologija rastlinskih živil	I	2	36	18	24	78	5
M8	PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA	I	2	144	48	120	312	20
P12	Prehrana in dietetika	I	2	48	12	36	96	6
P13	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov	I	2	24	12	24	60	4
P14	Prehrana z gastronomijo in kulinariko	I	2	24	12	24	60	4
P15	Sestava in kakovost živil s tehnologijami	I	2	48	12	36	96	6

ŽIVILSTVO IN PREHRANA

predmet			letnik	PR	SV	LV	Σ ur	KT
M9	VINARSTVO	I	2	96	24	96	216	15
P16	Trženje v živilstvu in prehrani	I	2	24	12	12	48	4
P17	Okoljski menedžment v živilstvu in prehrani	I	2	24	12	12	48	4
P18	Oskrba s hrano in potrošništvo	I	2	24	12	12	48	4
P19	Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi	I	2	24	12	12	48	4
P20	Tehnologija vina	I	2	36	12	12	60	5
P21	Analize živil	I	2	36	-	36	72	5
P22	Higienske tehnike in materiali	I	2	24	6	18	48	4
Prostoizbirni modul ali predmet		I	1 ali 2				60	5
D1	Praktično izobraževanje	O	1				400	15
D2	Praktično izobraževanje	O	2				400	10
D1	Diplomski izpit	O	2					10
Skupaj kreditnih točk								120