

## A. SPLOŠNI DEL

### 1 ŠTUDIJSKI PROGRAM

**1.1 Ime študijskega programa:** Živilstvo in prehrana

**1.2 Naziv strokovne izobrazbe:** inženir/inženirka živilstva in prehrane

**1.3 Okrajšava naziva:** inž. živil. in preh.

### 2 CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA IN KOMPETENCE

Temeljni cilji programa so:

- pridobiti ključne, splošne in poklicno specifične kompetence s strokovnega področja živilstva in prehrane;
- pridobiti, poglobiti in povezati teoretično in praktično znanje o živilstvu, prehrani in varni hrani ter pridobiti celostni vpogled v razvoj živilske in prehranske stroke;
- razvijati ustvarjalnost na svojem strokovnem področju;
- razvijati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti v proizvodnji živil in organizaciji prehrane;
- spremljati novosti v stroki z uporabo različnih virov v domači in tuji strokovni literaturi;
- razvijati samozavest in strokovnost za poslovne odločitve ter za reševanje konkretnih strokovnih problemov;
- sporazumevati se z različnimi deležniki v delovnem procesu na spoštljiv način;
- upravljati informacije, podatke in vsebine v različnih digitalnih okoljih za doseganje ciljev, povezanih z delom;
- opravljati delo po pravilih varnosti in zdravja pri delu;
- ravnati po načelih trajnostnega razvoja;
- razvijati digitalno pismenost, podjetnost in druge ključne kompetence.

Študent/študentka (v nadaljevanju: študent) v programu pridobi generične in poklicno specifične kompetence.

Generične kompetence:

- razvijanje poklicne identitete in strokovne odgovornosti;
- nenehno izboljševanje lastnega dela z uporabo samoevalvacije;
- sposobnost povezovanja znanja in prevzemanje pobud za uvajanje novosti v stroko;
- sodelovanje pri razvoju stroke;
- zmožnost analitičnega, ustvarjalnega načina razmišljanja za reševanje strokovnih težav;
- organiziranje in vodenje delovnih procesov;
- uporabljanje tujega jezika za spremljanje strokovnih novosti v tujini in za sporazumevanje v strokovni terminologiji;
- obdelovanje podatkov z uporabo izbranih statističnih metod;
- poslovno sporazumevanje in dogovarjanje;

- sodelovanje pri celostnem razvoju proizvodov;
- odločanje v poslovnih in strokovnih zadevah.

Poklicno specifične kompetence:

- vodenje in nadziranje tehnoloških postopkov v živilstvu;
- načrtovanje ter organiziranje priprave varne in zdrave hrane;
- zagotavljanje kakovosti proizvodnih procesov in proizvodov v živilstvu ter pri organizaciji prehrane;
- optimiziranje tehnoloških postopkov predelave živil;
- razvijanje novih in izboljševanje obstoječih živilskih izdelkov;
- promoviranje novih oziroma izboljšanih živilskih izdelkov;
- zagotavljanje kakovosti proizvodov in storitev v živilstvu;
- organiziranje, načrtovanje in vodenje prehrane v velikih kuhinjah in prehranskih obratih;
- načrtovanje jedilnikov in uvajanje novosti na področju zdrave prehrane;
- svetovanje in izobraževanje na področju prehrane;
- zagotavljanje kakovosti in varnosti izdelkov in storitev;
- svetovanje pri izboljševanju prehranjevalnih navad različnih skupin prebivalstva;
- analiziranje proizvodnih in tehnoloških parametrov z različnih vidikov;
- reševanje praktičnih primerov v delovnem okolju;
- soodločanje pri izbiranju in uporabi ustreznih metod za zagotavljanje ustrezne sestave in kakovosti živil in hrane;
- razvijanje novih izdelkov ali storitev v razvojnem timu.

### **3 TRAJANJE ŠTUDIJA**

#### **3.1 Trajanje študija v letih:**

Študij traja dve (2) leti.

#### **3.2 Ovrednotenje študijskega programa s kreditnimi točkami (KT):**

Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

### **4 VPISNI POGOJI IN MERILA ZA IZBIRO OB OMEJITVI VPISA V ŠTUDIJSKI PROGRAM**

#### **4.1 Vpisni pogoji:**

V višješolski študij se lahko vpiše, kdor:

- je opravil splošno oziroma poklicno maturo oziroma je končal temu primerljivo izobraževanje po prejšnjih predpisih ali
- ima opravljen mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih izkušenj in je opravil preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo v srednjem strokovnem izobraževanju.

## 4.2 Merila za izbiro:

Pri kandidatih, ki so končali gimnazijo ali drug program za pridobitev srednje strokovne izobrazbe (tudi petletni program, nadaljevalni program srednjega izobraževanja ali program poklicno-tehniškega izobraževanja) oziroma poklicni tečaj, bo upoštevan seštevek:

- s faktorjem 2 pomnožene ocene splošnega uspeha pri maturi, poklicni maturi ali zaključnem izpitu (izraženega v točkah in pretvorjenega v ocenjevalno lestvico od 2 do 5) ter
- ocen splošnega uspeha v 3. in 4. letniku oziroma zadnjih dveh letnikih srednje šole.

Pri kandidatih, ki so opravili mojstrski ali delovodski oziroma poslovodski izpit, bo upoštevan seštevek:

- s faktorjem 2 pomnožene ocene splošnega uspeha pri mojstrskem ali delovodskem oziroma poslovodskem izpitu (izraženega v točkah in pretvorjenega v ocenjevalno lestvico od 2 do 5) ter
- ocen pri preizkusu znanja iz slovenskega jezika s književnostjo in matematike ali tujega jezika.

## 5 OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Pisni izdelki	Ustni odgovori	Izdelek oziroma storitev in zagovor
P1	Poslovno komuniciranje in vodenje	x		x
P2	Ekonomika in menedžment podjetij	x		x
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku	x	x	
P4	Strokovna informatika in metode statističnega vrednotenja			x
D1	Praktično izobraževanje – poslovanje, komuniciranje in vodenje			x
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije	x		
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija	x		
P7	Temeljni tehnološki procesi, embalaža in logistika	x		
P8	Prehrana in zdravje	x		
P9	Živilska kemija z analizo živil	x		
D2	Praktično izobraževanje – temelji živilstva in prehrane			x
P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor	x		
D3	Praktično izobraževanje – zagotavljanje kakovosti in nadzor			x
P11	Tehnologija mesa	x		
P12	Tehnologija mleka	x		
P13	Tehnologija žit	x		
P14	Tehnologija rastlinskih živil	x		
D4	Praktično izobraževanje – tehnologije v živilstvu			x

P15	Prehrana in dietetika	x		
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov	x		
P17	Prehrana z gastronomijo	x		
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu	x		
D5	Praktično izobraževanje – prehrana, dietetika in gastronomija			x
P19	Ravnanje z okoljem v živilstvu in prehrani	x		
P20	Analize živil		x	
P21	Higiena in materiali	x		
D6	Praktično izobraževanje – varna hrana			x
P22	Tehnologija vina	x		
P23	Predelava grozdja z enologijo	x		
P24	Tehnologije pijač	x		
P25	Trženje v živilstvu in prehrani	x		
D7	Praktično izobraževanje – vinarstvo s tehnologijami pijač			x
P26	Odprti kurikulum*			
D8	Praktično izobraževanje – odprti kurikulum			x

Opomba:\* Obvezne načine ocenjevanja znanja določi šola s katalogom znanja.

## 6 NAČINI IN OBLIKE IZVAJANJA ŠTUDIJA

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj, seminarских in laboratorijskih vaj v šoli ter 10 tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcih oziroma v medpodjetniških izobraževalnih centrih.

Študij se izvaja kot redni, izredni študij in študij na daljavo.

## 7 SESTAVINE PROGRAMA, PRI KATERIH MORA BITI ŠTUDENT NAVZOČ

Navzočnost studentov pri seminarских in laboratorijskih vajah je obvezna. To velja za vse oblike študija.

## 8 POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE ŠTUDIJA

### 8.1 Pogoji za napredovanje

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

Študent lahko ponavlja letnik, če opravi študijske obveznosti in praktično izobraževanje istega letnika v obsegu najmanj 20 KT, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz praktičnega izobraževanja. Ponavljanje odobri študijska komisija višje strokovne šole na podlagi pisne vloge študenta.

## **8.2 Pogoji za dokončanje študija**

- 1. Vsi obvezni moduli v obsegu 72 KT**
  - Poslovanje, komuniciranje in vodenje (25 KT)
  - Temelji živilstva in prehrane (35 KT)
  - Zagotavljanje kakovosti in nadzor (12 KT)
- 2. Eden od izbirnih modulov v obsegu 25 KT**
  - Tehnologije v živilstvu (25 KT)
  - Prehrana, dietetika in gastronomija (25 KT)
  - Varna hrana (25 KT)
  - Vinarstvo s tehnologijami pijač (25 KT)
- 3. Prostoizbirni predmet – 5 KT**
- 4. Odprti kurikul v obsegu 13 KT**
- 5. Diplomsko delo v obsegu 5 KT**

## **9 POGOJI ZA PREHAJANJE MED ŠTUDIJSKIMI PROGRAMI**

V 2. letnik se lahko vpiše študent, ki je končal 1. letnik ali višji letnik v drugih višješolskih ali visokošolskih študijskih programih, če se z individualnim študijskim programom ugotovi, da manjkajočih obveznosti za 1. letnik ni več kot za 20 KT. Če je teh obveznosti več, prehajanje med študijskimi programi ni mogoče.

## **10 POGOJI ZA DOKONČANJE POSAMEZNIH DELOV ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (če jih ta vsebuje)**

Nacionalnih poklicnih kvalifikacij ni mogoče pridobiti z dokončanjem posameznih delov študijskega programa.

## **11 PODATKI O MEDNARODNI PRIMERLJIVOSTI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA**

Program je vsebinsko primerljiv s programi v drugih evropskih državah in sledi smernicam razvoja višješolskih programov na tem področju.

Navedeni programi glede na vsebinsko sorodnost omogočajo mednarodno sodelovanje – mobilnost tako za študij kot za praktično izobraževanje študentov, pa tudi strokovno sodelovanje med predavatelji, inštruktorji in drugimi strokovnimi delavci.

Vsi navedeni programi so izrazito praktično usmerjeni, programa iz Švedske in Francije se izvajata na način dualnega študija (študij in usposabljanje v podjetju). Švedski program je razvit v tesnem sodelovanju s poslovno skupnostjo in temelji na znanju in veščinah, potrebnih v industriji.

Predstavljena programa iz Velike Britanije in Francije omogočata možnost nadaljevanja študija za pridobitev znanstvenega naziva (B.Sc.).

Ime ustanove	Cafre – College of Agriculture, Food & Rural Enterprise	BTSA Sciences et Technologies des Aliments	Folkuniversitet
Država	Severna Irska – Velika Britanija	Francija	Švedska
Spletni naslov	<a href="https://www.cafre.ac.uk/student-courses/fdsc-in-food-manufacture-and-nutrition/">https://www.cafre.ac.uk/student-courses/fdsc-in-food-manufacture-and-nutrition/</a>	<a href="https://www.dimension-bts.com/btsa-sciences-et-technologies-des-aliments-bts-sta/238">https://www.dimension-bts.com/btsa-sciences-et-technologies-des-aliments-bts-sta/238</a>	<a href="https://www.folkuniversitet.se/vara-skolor/yh-utbildningar/alla-yh-utbildningar/miljovard-miljoskydd/driftledare-inom-grona-naringar-distans/utbildningens-innehall/">https://www.folkuniversitet.se/vara-skolor/yh-utbildningar/alla-yh-utbildningar/miljovard-miljoskydd/driftledare-inom-grona-naringar-distans/utbildningens-innehall/</a>
Strokovni naziv	Foundation Degree (FdSc) in Food Manufacture and Nutrition / diplomant živilske proizvodnje in prehrane	Agri-food technician / agroživilski tehnik (inženir)	Vodja operacij v zeleni industriji
Ime programa	Foundation Degree in Food Manufacture and Nutrition	BTSA – Sciences et Technologies des Aliments) / BTSA – Znanost in tehnologija hrane  Naziv BTS v Franciji pomeni 5. stopnjo izobrazbe po EQF.	Operations Managers in green industries
Vpisni pogoji	40 točk na ravni A2 po lestvici Cambridge Advanced level Examination, kjer imajo prednost naravoslovni predmeti, matematika in angleški jezik.	Zaključena 4. stopnja izobrazbe	Končana srednja šola
Trajanje študija	2 leti	2 leti	1,5 leta
Vsebinska sestava programa	<b>Moduli za četrto raven izobrazbe v prvem letu študija so:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analiza živil;</li> <li>• varnost in kakovost predelane hrane;</li> <li>• živilska mikrobiologija;</li> <li>• tehnologija pakiranja hrane;</li> <li>• raziskovalni projekt;</li> <li>• senzorično ocenjevanje.</li> </ul> <b>Moduli za peto raven izobrazbe so:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• raziskovalno-aplikativna naloga;</li> <li>• hrana in zdravje;</li> <li>• proizvodnja živil;</li> </ul>	<b>V dveh letih se opravi 1740 ur;</b> <b>načrtovani urnik:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moderna literatura (64 ur);</li> <li>• jezik (116 ur);</li> <li>• družbenokulturna vzgoja (93 ur);</li> <li>• EPS – psihofizična vzgoja (87 ur);</li> <li>• dokumentacija (35 ur);</li> <li>• biokemija, mikrobiologija in biotehnologija (295 ur);</li> <li>• matematika (110,5 ure);</li> </ul>	<b>Moduli:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• digitalne tehnologije v zeleni prehrani (20 KT);</li> <li>• operativno načrtovanje v zeleni prehrani (50 KT);</li> <li>• trajnostno poslovanje in podjetništvo (30 KT);</li> <li>• inovacije in krožne metode (20 KT);</li> <li>• vodenje – skupinska dinamika, vodenje, organizacija dela (30 KT);</li> <li>• praksa 1 (40 KT);</li> <li>• praksa 2 (50 KT);</li> <li>• diplomska naloga (10 KT).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• shranjevanje živil;</li> <li>• psihologija človeka;</li> <li>• praksa (1. semester).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• informacijska in multimedijska tehnologija (43,5 ure);</li> <li>• družbena ekonomija/poslovno upravljanje (200,5 ure);</li> <li>• procesni inženiring/predelava živil (343 ur);</li> <li>• procesni inženiring/industrijska predelava (179,5 ure);</li> <li>• modul lokalnih pobud (174 ur);</li> <li>• multidisciplinarne dejavnosti (174 ur);</li> <li>• 12–16 tednov prakse v podjetjih.</li> </ul>	
Načini in oblike študija	Kombinacija predavanj in prakse (prvi semester v drugem letniku imajo študenti prakso), poleg tega morajo študenti opraviti raziskovalni projekt	Kombinacija predavanj, samostojnega dela, vaj in prakse pri delodajalcu	Kombinacija predavanj (v živo in na daljavo), projektnih nalog, študijskih obiskov in pripravništva
Dokončanje študija	Uspešno končani moduli študija. Študenti lahko nadaljujejo študij za pridobitev znanstvenega naziva (B.Sc.), lahko pa opravljajo delo v razvoju proizvodov, proizvodnji, upravljanju kakovosti ter tehničnem upravljanju procesov in usposabljanja	Študent opravi izpite in zagovarja poročilo o pripravništvu. Študenti zberejo 120 ECTS kreditnih točk, kar jim omogoča vpis na znanstveni študij	Diplomsko delo

Viri:

- 1) **College of Agriculture, Food & Rural Enterprise**, Belfast, Velika Britanija, <https://www.cafre.ac.uk/student-courses/fdsc-in-food-manufacture-and-nutrition/>, 7. 10. 2022
- 2) **Portal za izobraževanje BTS**, Francija, <https://www.kescollege.ac.cy/en/programmes-of-study/school-of-buisness-and-administration-studies/logistics-diploma>, 7. 10. 2022
- 3) **Folkuniversitet Yrkeshogskoleutbildningar**, Švedska, <https://www.folkuniversitetet.se/vara-skolor/yh-utbildningar/alla-yh-utbildningar/miljovard-miljoskydd/driftledare-inom-grona-naringar-distans/utbildningens-innehall/>, 7. 10. 2022

## 12 PODATKI O POVEZANOSTI S PROGRAMI DRUGIH ŠOL V SKUPNEM EVROPSKEM VIŠJEŠOLSKEM PROSTORU (neobvezno)

--

**B. POSEBNI DEL****1 PREDMETNIK**

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno/ izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur študentovega dela	Kreditne točke
				PR	SV	LV	Skupaj		
M1	<b>POSLOVANJE, KOMUNICIRANJE IN VODENJE</b>	<b>obvezno</b>	<b>prvi</b>				<b>246</b>	<b>750</b>	<b>25</b>
P1	Poslovno komuniciranje in vodenje			42	6	24	72	180	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij			36	6	24	66	150	5
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku			30	-	30	60	150	5
P4	Strokovna informatika in metode statističnega vrednotenja			18	6	24	48	120	4
D1	Praktično izobraževanje							150	5
M2	<b>TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE</b>	<b>obvezno</b>	<b>prvi</b>				<b>354</b>	<b>1050</b>	<b>35</b>
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije			12		36	48	120	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija			36	6	30	72	150	5
P7	Temeljni tehnološki procesi, embalaža in logistika			42	12	36	90	180	6
P8	Prehrana in zdravje			42	6	12	60	170	6
P9	Živilska kemija z analizo živil			36		48	84	180	6
D2	Praktično izobraževanje							250	8
M3	<b>ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR</b>	<b>obvezno</b>	<b>drugi</b>				<b>96</b>	<b>360</b>	<b>12</b>
P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor			60	12	24	96	210	7
D3	Praktično izobraževanje							150	5
M4	<b>TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>				<b>288</b>	<b>750</b>	<b>25</b>
P11	Tehnologija mesa			36	12	24	72	150	5
P12	Tehnologija mleka			36	12	24	72	150	5
P13	Tehnologija žit			36	12	24	72	150	5
P14	Tehnologija rastlinskih živil			36	12	24	72	150	5
D4	Praktično izobraževanje							150	5
M5	<b>PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>				<b>288</b>	<b>750</b>	<b>25</b>
P15	Prehrana in dietetika			36	12	24	72	150	5
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov			36	12	24	72	150	5
P17	Prehrana z gastronomijo			24	12	18	54	120	4



P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu			42	12	36	90	180	6
D5	Praktično izobraževanje							150	5
<b>M6</b>	<b>VARNA HRANA</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>				<b>288</b>	<b>750</b>	<b>25</b>
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu			42	12	36	90	180	6
P19	Ravnanje z okoljem v živilstvu in prehrani			24	12	18	54	120	4
P20	Analize živil			36		36	72	150	5
P21	Higiena in materiali			36	12	24	72	150	5
D6	Praktično izobraževanje							150	5
<b>M7</b>	<b>VINARSTVO S TEHNOLOGIJAMI PIJAČ</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>				<b>288</b>	<b>750</b>	<b>25</b>
P22	Tehnologija vina			36	12	24	72	150	5
P23	Predelava grozdja z enologijo			36	12	24	72	150	5
P24	Tehnologije pijač			36	12	24	72	150	5
P25	Trženje v živilstvu in prehrani			36	12	24	72	150	5
D7	Praktično izobraževanje							150	5
<b>M8</b>	<b>ODPRTI KURIKUL</b>	<b>obvezno</b>	<b>drugi</b>				<b>144</b>	<b>390</b>	<b>13</b>
P26	Predmet/i odprtega kurikula						144	290	10
D8	Praktično izobraževanje – odprti kurikulum							100	3
<b>P27</b>	<b>Prostoizbirni predmet</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>				<b>72</b>	<b>150</b>	<b>5</b>
<b>D9</b>	<b>Diplomsko delo</b>	<b>obvezno</b>	<b>drugi</b>					<b>150</b>	<b>5</b>

Opombe:

PR – predavanja

SV – seminarske vaje

LV – laboratorijske vaje

M – modul

P – predmet

D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)

Katalogi znanja so pripravljene za predmete (P) in druge sestavine študijskega programa (D).

### Pojasnila k predmetniku:

Študent izbere enega od izbirnih modulov od M4 do M7.

## 2 ZNANJE IZVAJALCEV

Oznaka	Predmet	Izvajalec	Znanje s področja
<b>P1</b>	Poslovno komuniciranje in vodenje	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja komunikologije, ekonomije, organizacije, menedžmenta, psihologije, pedagogike ali sociologije

		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja komunikologije, ekonomije, organizacije, menedžmenta, psihologije, pedagogike ali sociologije
<b>P2</b>	Ekonomika in menedžment podjetij	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, organizacije, menedžmenta, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, organizacije, menedžmenta, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
<b>P3</b>	Strokovna terminologija v tujem jeziku	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ustreznega tujega jezika
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja ustreznega tujega jezika
<b>P4</b>	Strokovna informatika in metode statističnega vrednotenja	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja računalništva, informatike, matematike, elektrotehnike, strojništva, ekonomije, organizacije, tekstilne tehnologije, menedžmenta, živilstva, prehrane, , kmetijstva ali agronomije ,
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja računalništva, informatike, matematike, elektrotehnike, strojništva, ekonomije, organizacije, tekstilne tehnologije, menedžmenta, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
<b>P5</b>	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja biologije, kemije, mikrobiologije, biotehnologije, biokemije, kmetijstva, agronomije, živilstva, prehrane, ekologije, okolja, biodiverzitete, hortikulture, varstva narave ali gozdarstva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja biologije, kemije, mikrobiologije, biotehnologije, biokemije, kmetijstva, agronomije, živilstva, prehrane, ekologije, okolja, biodiverzitete, hortikulture, varstva narave ali gozdarstva
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva, gozdarstva, vrtnarstva, hortikulture, naravovarstva, biologije ali kemije
<b>P6</b>	Živilska mikrobiologija in biotehnologija	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja mikrobiologije, biologije, biotehnologije, biomedicine, veterinarstva, živilstva, prehrane ali medicine

		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja mikrobiologije, biologije, biotehnologije, biomedicine, veterinarstva, živilstva, prehrane ali medicine
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja kemije, biologije, živilstva, prehrane ali kmetijstva
<b>P7</b>	Temeljni tehnološki procesi, embalaža in logistika	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, biotehnologije, kemijske tehnologije, kemijskega inženirstva, kemijske tehnike, strojništva, logistike, tehniške varnosti, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, biotehnologije, kemijske tehnologije, kemije, kemijskega inženirstva, kemijske tehnike, strojništva, logistike, tehniške varnosti kmetijstva ali agronomije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, strojništva, logistike, kemije ali kmetijstva
<b>P8</b>	Prehrana in zdravje	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike, zdravstva ali medicine
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike, zdravstva ali medicine
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, zdravstva, gostinstva, turizma ali velnesa
<b>P9</b>	Živilska kemija z analizo živil	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, biokemije ali sanitarnega inženirstva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, biokemije ali sanitarnega inženirstva
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja kemije, živilstva, prehrane ali sanitarnega inženirstva
<b>P10</b>	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, varne hrane, veterine, mikrobiologije, ekonomije, kemijskega inženirstva, kemijske tehnologije, kemijske tehnike, kemijske tehnike, prava, organizacije, menedžmenta, sanitarnega inženirstva, kmetijstva ali agronomije

		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, varne hrane, veterine, mikrobiologije, ekonomije, kemijskega inženirstva, kemijske tehnologije, kemijske tehnike, prava, organizacije, menedžmenta, sanitarnega inženirstva, kmetijstva ali agronomije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja kemije, živilstva, prehrane, veterinarstva, sanitarnega inženirstva, kmetijstva, informatike, ekonomije ali prava
<b>P11</b>	Tehnologija mesa	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, veterine, kmetijstva ali zootehnike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, veterine, kmetijstva ali zootehnike
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, kmetijstva, gostinstva ali veterine
<b>P12</b>	Tehnologija mleka	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, veterine, kmetijstva ali zootehnike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, veterine, kmetijstva ali zootehnike
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije ali kmetijstva
<b>P13</b>	Tehnologija žit	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali kemije
<b>P14</b>	Tehnologija rastlinskih živil	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali kemije

<b>P15</b>	Prehrana in dietetika	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike ali zdravstva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike ali zdravstva
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, zdravstva, sanitarnega inženirstva, kmetijstva ali zdravstva
<b>P16</b>	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, varne hrane, hotelirstva ali dietetike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, varne hrane, hotelirstva ali dietetike
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, sanitarnega inženirstva ali gostinstva
<b>P17</b>	Prehrana z gastronomijo	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike ali hotelirstva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike ali hotelirstva
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, gostinstva ali turizma
<b>P18</b>	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja kemije, kmetijstva, živilstva, prehrane, gostinstva ali naravovarstva
<b>P19</b>	Ravnanje z okoljem v živilstvu in prehrani	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja biologije, kemije, biokemije, biotehnologije, kemijske tehnologije, kemijske tehnike, živilstva, prehrane ali okolja
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja biologije, kemije, biokemije, biotehnologije, kemijske tehnologije, kemijske tehnike, živilstva, prehrane ali okolja
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije, naravovarstva ali kmetijstva

<b>P20</b>	Analize živil	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemijske tehnologije, kemijske tehnike, kemije, biokemije, mikrobiologije ali veterinarstva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, kemijske tehnologije, kemijske tehnike, kemije, biokemije, mikrobiologije ali veterinarstva
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja kemije, sanitarnega inženirstva, živilstva, prehrane, kmetijstva ali naravovarstva
<b>P21</b>	Higiena in materiali	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, varne hrane, veterinarstva, mikrobiologije, biotehnologije, biokemije ali kemije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, varne hrane, veterinarstva, mikrobiologije, biotehnologije, biokemije ali kemije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, sanitarnega inženirstva, kemije, veterine ali naravovarstva
<b>P22</b>	Tehnologija vina	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja vinarstva, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja vinarstva, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije ali kmetijstva
<b>P23</b>	Predelava grozdja z enologijo	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja vinarstva, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja vinarstva, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije ali kmetijstva
<b>P24</b>	Tehnologije pijač	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije

		laborant	višješolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, kemije ali kmetijstva
<b>P25</b>	Trženje v živilstvu in prehrani	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, menedžmenta, marketinga, organizacije, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, menedžmenta, marketinga, organizacije, živilstva, prehrane, kmetijstva ali agronomije
<b>D1–D8</b>	Praktično izobraževanje	predavatelj	s katerega morajo imeti znanje predavatelji katerega koli predmeta tega višješolskega študijskega programa