

**IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA**

**LETNI DELOVNI NAČRT
VIŠJE STROKOVNE ŠOLE
2008/09**

Maribor, 15.9.2008

Pripravila: mag. Blanka VOMBERGAR

KAZALO

	ORGANIZACIJA IZOBRAŽEVALNEGA DELA NA VSŠ	3
1	PREDSTAVITEV VIŠJEŠOLSKEGA ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA ŽIVILSTVO IN PREHRANA	3
2	PROGRAM IN ŠTEVILO ŠTUDENTOV	7
3	MATERIALNI POGOJI ZA DELO VIŠJE ŠOLE	8
4	KADROVSKI POGOJI	9
5	NAČIN IN OBLIKE IZVAJANJA ŠTUDIJA	11
6	ŠTUDIJSKI KOLEDAR VIŠJE STROKOVNE ŠOLE ZA REDNI ŠTUDIJ	11
7	IZPITNI ROKI	4
8	DIPLOME	17
9	NAČRTOVANJE PEDAGOŠKEGA DELA	18
10	NAČRTOVANJE PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA	18
11	POGOVORNE URE	19
12	SEMINARJI ZA ŠTUDENTE	19
13	STROKOVNA EKSKURZIJA ZA ŠTUDENTE	19
14	VABLJENA PREDAVANJA	19
15	PROJEKTI VIŠJE ŠOLE	19
16	MEDNARODNO SODELOVANJE	20
17	RAVNATELJEV DAN	20
18	PRIREDITVE OB 10-LETNICI VIŠJE ŠOLE	20
19	PROGRAM DELA STROKOVNIH ORGANOV	20
20	ŠTUDIJSKA GRADIVA	22
21	STROKOVNO SREČANJE Z MENTORJI IZ PODJETIJ	22
22	INFORMATIVNI DAN	22
23	AKTIVNOSTI ŠTUDENTOV	22
24	IZREDNI ŠTUDIJ NA VIŠJI ŠOLI	23

SEZNAM PRILOG IN PRILOGE

I. ORGANIZACIJA IZOBRAŽEVALNEGA DELA NA VSŠ

1 PREDSTAVITEV VIŠJEŠOLSKEGA ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Temeljni cilji programa so:

- izobraziti inženirje s strokovno-teoretičnim in praktično uporabnim znanjem s področja živilskih tehnologij in prehrane.
- pridobiti generične in poklicno specifične kompetence strokovnega področja živilstva in prehrane,
- pridobiti in poglobiti teoretična in praktična znanja o živilstvu, prehrani in varni hrani ter oblikovati celosten pogled na razvoj živilske in prehranske stroke,
- oblikovati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti v proizvodnji živil in pripravi hrane,
- oblikovati samozavest in odločnost za poslovne odločitve in za reševanje konkretne strokovne problematike.

Študenti v programu pridobijo **znanja/ kompetence** za:

- moralno in etično delovanje – to je za poštenost, natančnost in vestnost pri delu.
- vodenje, načrtovanje, organiziranje in nadziranje tehnoloških in proizvodnih celot,
- uporabo tujega jezika za spremljanje strokovnih novosti v tujini in za komunikacije v strokovni terminologiji,
- uporabljanje znanj iz ekonomije, organizacije in vodenja podjetij ter trženja v živilstvu in prehranski stroki,
- poslovno sporazumevanje in dogovarjanje,
- suvereno odločanje v poslovnih in strokovnih zadevah ter za reševanje konkretne strokovne problematike,
- tehnološko in prehransko delo ter pridobivanje znanja na področju kakovosti živil in hrane ter ga specializirajo na posameznem področju,
- vodenje tehnoloških postopkov ter organiziranje priprave varne in zdrave hrane,
- zagotavljanje kakovosti proizvodnih procesov in proizvodov v živilstvu ter pri organizaciji prehrane,
- sodelovanje pri izboljšavi prehranjevalnih navad različnih skupin populacije,
- sodelovanje pri odločanju, izbiri in uporabi surovin v proizvodnji živil ter pri pripravi hrane.

Trajanje študija in ovrednotenje s kreditnimi točkami

Redni študij traja dve leti. Izredni študij se prilagaja skupini slušateljev.

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

Naziv strokovne izobrazbe

Naziv strokovne izobrazbe: Inženir/inženirka živilstva in prehrane

Poklicni standardi v programu

IME IN KODA POKLICNEGA STANDARDA

TEHNOLOG / TEHNOLOGINJA ŽIVILSTVA 5410.025.6.0

IME IN KODA POKLICA

TEHNOLOG / TEHNOLOGINJA ŽIVILSTVA 3116.14

POKLICNE KOMPETENCE

- načrtuje, pripravi, izvede in kontrolira lastno delo
- racionalno rabi energijo, material in čas
- varuje zdravje in okolje
- komunicira s sodelavci in strankami
- odgovarja za kakovost opravljene storitve
- vodi tehnološke postopke v živilski industriji
- nadzira tehnološke postopke v živilski industriji
- Sodeluje pri razvoju in izboljševanju tehnoloških postopkov
- Razvija nove izdelke in izboljšuje obstoječe

IME IN KODA POKLICNEGA STANDARDA

ORGANIZATOR / ORGANIZATORICA PREHRANE 5410.024.6.0

IME IN KODA POKLICA

ORGANIZATOR / ORGANIZATORICA PREHRANE 3116.00

POKLICNE KOMPETENCE

- načrtuje, pripravi, izvede in kontrolira lastno delo
- racionalno rabi energijo, material in čas
- varuje zdravje in okolje
- sporazumeva se s sodelavci in strankami
- uporablja računalniško opremo in programska orodja
- nadzira sledljivost ter načrtuje, vodi in analizira ustrezno dokumentacijo
- izbira ponudnike surovin
- organizira, planira in vodi prehrano v velikih kuhinjah in prehranskih obratih
- načrtuje jedilnike in uvaja novosti na področju zdrave prehrane
- svetuje in izobražuje na področju prehrane

Študent pridobi enega od poklicnih standardov.

Način in oblika izvajanja študija

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku po 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj, seminarских in laboratorijskih vaj v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja. Praktično izobraževanje se izvaja pri delodajalcih v živilski industriji ali obrti, v šolskih učnih delavnicah ali medpodjetniških izobraževalnih centrih, velikih kuhinjah ter drugih podjetjih, ki so kakorkoli povezana z živilstvom in prehrano. Praktično izobraževanje lahko študent opravlja tudi v več podjetjih in drugih ustanovah doma in v tujini.

Posamezni letnik se lahko notranje členi v semestre (zimski, letni) .

Predmetnik višješolskega programa ŽIVILSTVO IN PREHRANA

z ovrednotenjem študijskih obveznosti po evropskem prenosno nabirnem kreditnem sistemu ECTS

Št.	Ime modula / predmeta / druge sestavine	Obvezni / izbirni	Letnik	Št. 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	6
P2	Ekonomika in management podjetij (EMP)	Obvezni	1	42	6	24	72	6
M2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA (KIN)	Obvezni	1					9
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezni	1	30	-	30	60	5
P4	Strokovna informatika in statist. metode vrednotenja (SIS)	Obvezni	1	18	6	24	48	4
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije (TRB)	Obvezni	1	12	-	36	48	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ŽMB)	Obvezni	1 ali 2	36	6	30	72	5
P7	Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika (TPE)	Obvezni	1	48	12	36	96	7
P8	Prehrana in zdravje (PRZ)	Obvezni	1	30	6	12	48	4
P9	Živilska kemija z analizo živil (ŽAŽ)	Obvezni	1	36		48	84	6

P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor (ZKN)	Obvezni	2	60	12	24	96	7
M3	TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU (TEH)	Izbirni	2					20
P11	Tehnologija mesa (TME)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P12	Tehnologija mleka (TML)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P13	Tehnologija predelave žit (TPŽ)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P14	Tehnologija rastlinskih živil (TRŽ)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
M4	PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA (PDG)	Izbirni	2					20
P15	Prehrana in dietetika (PRD)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP)	Izbirni	2	36	12	24	72	5
P17	Prehrana z gastronomijo in kulinarijo (PGK)	Izbirni	2	24	12	18	54	4
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu (SKŽ)	Izbirni	2	42	12	36	90	6
P19	Trženje v živilstvu in prehrani (TŽP)	Izbirni	1 ali 2	24	12	12	48	4
P20	Okoljski management v živilstvu in prehrani (OKM)	Izbirni	2	24	12	12	48	4
P21	Oskrba s hrano in potrošništvo (OHP)	Izbirni	1 ali 2	24	12	12	48	4
P22	Tehnologija industrijsko pripravljenih jedi (TIJ)	Izbirni	2	24	12	12	48	4
P23	Tehnologija vina (TVI)	Izbirni	1 ali 2	36	12	24	72	5
P24	Analize živil (ANŽ)	Izbirni	2	36	-	36	72	5
P25	Higienske tehnike in materiali (HIG)	Izbirni	2	24	6	18	48	4
P26	Vinarstvo (VIN)	Izbirni	2	96	24	96	216	15
	Prostoizbirni modul ali predmet		1 ali 2				72	5
D1	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezni	1				400	13
D2	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezni	2				400	13
D3	Diplomski izpit (DIP)	Obvezni	2					5*
	Skupaj kreditnih točk							120

* študent dodatnih 5 KT doseže v okviru praktičnega izobraževanja

2 PROGRAM IN ŠTEVILO ŠTUDENTOV

Programi v študijskem letu 2008/09

- a) Na Višji strokovni šoli bomo v študijskem letu 2008/09 izvajali višješolski študijski program ŽIVILSTVO IN PREHRANA za 1. in 2. letnik.
- b) Kot ponavljalce 2. letnika bomo imeli še študente rednega študija v starem programu ŽIVILSTVO.
- c) Prav tako bomo izvajali 2. letnik (drugo leto) za študente izrednega študija po starem programu ŽIVILSTVO.
- d) Spremljali pa bomo tudi študente, ki so bili vpisani po starem programu in še niso zaključili študija.

Vpis študentov 1. letnik- redni študij

V 1. letnik - redni študij se je s **prvo prijavo** prijavilo 208 kandidatov (od tega 126 kandidatov s prvo željo) na 100 razpisanih vpisnih mest. V prvem roku je bilo sprejetih 80 kandidatov, do 31. 8. 2008 pa se je dejansko vpisalo le 60 študentov.

Po končani prvi prijavi in vpisu po prvi prijavi je ostalo 40 prostih mest.

V **septembru** se je na preostala vpisna mesta vpisalo 45 študentov in 1 študentka s statusom tujega državljana.

Planiramo 2 skupini za seminarske vaje in 5 skupin za laboratorijske vaje.

PLAN IRANO ŠTEVILO ŠTUDENTOV V 2008/09

1. LETNIK	Prvič vpisani	Ponavljalci	Nevpisani (aktivni)	Skupaj vpisani
	105+1=106	10	10-15	116

Orientacijski plan na dan 11. 9. 2008. Podatki niso dokončni.

Vpis študentov 2. letnik - redni študij

V 1. letnik redni študij je bilo v študijskem letu 2007/08 vpisanih 89 študentov, od tega jih 33 sploh ni bilo aktivnih in niso opravili nobenih obveznosti. 56 študentov pa je bilo aktivnih in bodo imeli možnost vpisa v 2. letnik. Vpis v 2. letnik poteka do 30. septembra 2008. Za vpis v 2. letnik je do 11. septembra 2008 opravilo obveznosti iz 1. letnika (v obsegu 45 KT ali več) 34 študentov ; 9 – 19 študentov ima nižje število KT in bi lahko še po rednih izpitnih rokih v septembru dosegli 45 KT.

Razpisan je še izredni izpitni rok 23. septembra 2008 za 1. letnike. V tem roku bo predvidoma še okoli 5-10 študentov lahko pridobilo možnost vpisa v 2. letnik.

Pogojni vpis bo potekal prav tako do 30. septembra 2008. Možnost pogojnega vpisa je sprejela študijska komisija 12. septembra 2008. Pogojni vpis bo za tiste študente, ki bodo z enim izpitom (v pogojnem obdobju bo razpisan izredni izpitni rok 6. oktobra 2008) dosegli 45 KT.

Planirano število rednih študentov 2. letnika je 60 – 70; od tega 30 – 40 prvič vpisanih v 2. letnik in okoli 20 do 35 ponavljalcev. Planirana je 1 skupina za seminarske vaje in 1-2 skupini za laboratorijske vaje. Študenti se bodo razdelili tudi v dve smeri, ena je Živilstvo in druga je Prehrana.

PLANIRANO ŠTEVILO ŠTUDENTOV V 2. LETNIKU

2. LETNIK	Prvič vpisani	Ponavljalci	Nevpisani	Skupaj
	35 - 45	35 - 45	20 - 30	70 - 90

Podatki so orientacijski na dan 11. 9. 2008 in še niso dokončni.

Skupaj planiramo 170 – 190 vpisanih vseh študentov.

3 MATERIALNI POGOJI ZA DELO VIŠJE ŠOLE

Na šoli ponujamo kakovostno delo in učenje v sodobno zgrajeni šolski stavbi.

Šola ima veliko predavalnico za 120 udeležencev, demonstracijsko učilnico za 60 udeležencev, več sodobno opremljenih splošnih in specialnih učilnic ter laboratorije za kemijo, biologijo in mikrobiologijo, ter dva za tehnologijo.

Prav laboratoriji za vaje pri različnih živilskih tehnologijah so za pedagoški proces izjemnega pomena. Lahko rečemo, da sledimo kontroli kakovosti na večini tehnoloških področij, posebej na področju pekarstva, slašičarstva, mesarstva, embalaže, sensorike, instrumentalnih merjenj, itd. Tako naši študenti spoznavajo nove aparature in stroje, ter na njih tudi delajo.

Na šoli je tudi knjižnica, večnamenski prostori ter tudi učne delavnice za pekarstvo, slašičarstvo, mesarstvo in pripravo hrane.

Na šoli je možnost pilotne proizvodnje živil, kulinarčne priprave jedi, računalniškega opismenjevanja, itd.

4 KADROVSKI POGOJI

Na višji šoli deluje v pedagoškem procesu 31 predavateljev višje šole (od tega 28 na rednem študiju). Med njimi je 13 predavateljev iz šole in 18 predavateljev iz podjetij ali zavodov. Nadalje imamo 6 inštruktorjev (od tega 5 iz šole in 1 iz inšpekcijskega nadzora), 7 laborantov (vsi iz šole) in knjižničarja.

Delo v referatu opravlja referentka za študijske in študentske zadeve.

Delovna mesta so pokrita v skladu z odredbo o smeri in stopnji strokovne izobrazbe na VIŠ ŽIVILSTVOIN PREHRANA

PEDAGOŠKI DELAVCI VIŠJE STROKOVNE ŠOLE

Podatki o predavateljih višje šole

	PRIIMEK in IME	NAZIV V ŠOLSTVU	IZOBRAZBA	PEDAGOŠKO – ANDRAGOŠKA USPOSOBLJENOST/ STROKOVNI IZPIT	PREDMETNO PODROČJE	ZAPOSILITEV
1	ARZENŠEK-PINTER Rosvita	Svetnica	univ.dipl.ing. živil. tehnologije	DA / DA	ŽMB, TME, MBT, TŽŽ	IC PIRAMIDA Maribor
2	BOLTAVZER Zdenka	Svetnica	univ. dipl. ekonomist	DA / DA	EMP, TŽP, MAŽ	IC PIRAMIDA Maribor
3	DRAGULJ Vahida	Svetovalka	prof. nemškega jezika	DA / DA	STJ-N	IC PIRAMIDA Maribor
4	HERLAH Barbara		univ.dipl.ing.živ. tehnologije	DA	PRD, TVK	Herlah s.p. prehransko svetovanje
5	HERLIČ Majda		univ.dipl.ing. živil. tehnologije	DA / DA	PRZ, PRD, TOP, TVK	Univerzitetni klinični center Maribor
6	HMELAK-GORENJAK Alenka	Svetnica	univ. dipl. ing. živil. tehnologije	DA / DA	ŽAŽ, SIS	IC PIRAMIDA Maribor
7	HOSTNIK Silva	Svetnica	univ. dipl. ing. živil. tehnologije	DA / DA	TRŽ, TML, SKŽ, TŽŽ, PI	IC PIRAMIDA Maribor
8	IVANUŠA-BEZJAK Mirjana		mag. ekonomskih znanosti	DA / DA	PSV	Academia AS Asistent Maribor
9	JEVREMOV Ksenija		univ. dipl.ing. živilske tehn.	DA	PRZ, PRD, TOP, TVK,	Engrotuš d.o.o Celje
10	KOCIPER Lidija	Svetovalka	univ.dipl. psiholog	DA / DA	PSV	Psihološko svetovanje Lidija Kociper
11	KOMERIČKI Jasna	Svetnica	univ. dipl. ing. živil. tehnologije	DA / DA	PRD, PRZ, TPŽ, SKŽ, TRŽ III,	IC PIRAMIDA Maribor
12	LESKOVAR-MESARIČ Polonca	Svetnica	univ. dipl. ing. živil. tehnologije	DA / DA	TPE, ETŽ	IC PIRAMIDA Maribor
13	MASTEN Zdenka	Svetnica	univ. dipl. ing. živil. Tehnologije	DA / DA	TRŽ, SKŽ, TRŽ III	IC PIRAMIDA Maribor
14	MALEK Neva	Svetnica	mag. tehn. Znan.	DA / DA	ŽAŽ, TPE, KBK, TPP	IC PIRAMIDA Maribor
15	MAKUC Nevica		mag. živil. Znanosti	DA / DA	TML, TŽŽ	Ljubljanske mlekarnе Ljubljana
16	MULAOSMANOVIĆ Midhat	Svetovalec	mag. strojništva	DA / Oproščen Izvolitev na univ.	TPE, TPP	IC PIRAMIDA Maribor
17	NAHBERGER-MARČIČ Vida		mag. mikrobiologije	DA / DA	ŽMB, MBT	Perutnina Ptuj
18	PODBREŽNIK Andrej	Mentor	dr. znanosti, prof.an/nem	DA / DA	STJ-N, STJ-A	Srednja strojna šola Maribor
19	POŠTUVAN Vesna	Svetnica	univ. dipl. ing. org. dela	DA / DA	ZKN, ZZK, PI	IC PIRAMIDA Maribor

20	RAJHER Zdenko		mag. biotehniških znanosti	DA / DA	TVI	upokojenec
21	RAMBAHER Bojan		prof. angleščine in ruščine	DA / DA	STJ-A	TUB Swaty d.d. Maribor
22	SRAKA-ŠADL Marija		univ. dipl. ing. živil. Tehnologije	DA / DA	ZKN, TOP, PGK, ZZK, TVK, PRG	Terme Radenci
23	SKVARČA Marlena		mag. živil. Tehn. Znanosti	Oproščena Izvolitev na univ	PGK, TME, PRG	Biotehniška fakulteta Ljubljana
24	ŠORGO Andrej	svetnik	mag. bioloških znanosti	DA / DA	TRB, BIE	I. gimnazija Maribor
25	TAŠNER Lidija		univ. dipl. ing. živil. Tehnologije	DA / DA	TPŽ, TRŽ III	Žito Intes. D.d. Maribor
26	TEMENT Marija		univ. dipl. ekonomist	DA / DA	TŽP, MAŽ	Rajko Tement s.p. Maribor
27	TEŽAK Oto		dr. tehniških znanosti	DA / DA	SIS, RAI	Revivis Ptuj
28	VALDHUBER Janez		univ. dipl. ing. kmetijstva		TVI	Fakulteta za kmetijstvo, Maribor
29	VEZJAK Branka		univ. dipl. ing. živi. Tehnologije	DA / DA	ZKN, HŽN	Ministrstvo za zdravje, Zdravstveni inšpektorat RS, enota Maribor
30	VINTER Marlena	Svetnica	mag. ekonomske informatike	DA / DA	SIS, RAI	IC PIRAMIDA Maribor
31	VOMBERGAR Blanka	Svetnica	mag. kmetijskih znanosti	DA / Oproščena Izvolitev na univ.	PGK, SKŽ, TME, TŽŽ, PRG	IC PIRAMIDA Maribor

Podatki o inštruktorjih

	PRIIMEK in IME	NAZIV V ŠOLSTVU	IZOBRAZBA	PED. –ANDR. USPOSOBLJENOST / STROKOVNI IZPIT		ZAPOSILITEV
1	BOLTAVZER Zdenka	Svetnica	univ. Dipl. ekonomist	DA / DA	PSV	IC PIRAMIDA Maribor
2	JURČEVIČ Karmen	Svetovalka	Prof. biol. in kem	DA / DA	TRB	IC PIRAMIDA Maribor
3	KOVAČ Tamara	Mentorica	Prof. slov. in angl	DA / DA	STJ-A	IC PIRAMIDA Maribor
4	MASTEN Zdenka	Svetnica	univ. dipl. ing. živil. tehn.	DA/DA	TVI	IC PIRAMIDA Maribor
5	SENEKOVIČ Metka		Mag. vet. Med.		ZKN, HŽN	MKGP, VURS
6	SMOLČIČ Irena	Mentorica	Prof. slov. j in soc.	DA/DA	PSV	IC PIRAMIDA Maribor

Podatki o laborantih

	PRIIMEK in IME	NAZIV	IZOBRAZBA	PED. –ANDR. USPOSOBLJENOST / STROKOVNI IZPIT	PREDMETNO PODROČJE	ZAPOSILITEV
1	MATJASIČ Cvijeta		ing. živilstva	DA	PGK, ZKN, TPŽ	IC PIRAMIDA Maribor
2	PEM Nataša		ing. kemijske tehnologije	DA	PRZ, PRD, TML, TME, TPŽ, TRŽ, SKŽ, ŽAŽ, TPE, TVI	IC PIRAMIDA Maribor
3	POTNIK Jelka		gimnazijski maturant		TRB, ŽMB	IC PIRAMIDA Maribor
4	ROJHT Franjo		ing. živilstva		TME, ŽKN	IC PIRAMIDA Maribor
5	SENEKOVIČ Boštjan				ZKN	IC PIRAMIDA Maribor
6	VORIH Stanko		ing. živilstva		ZKN	IC PIRAMIDA Maribor
7	ŽAUCER Brigita		kemijski tehnik		TVI, ŽKN, TME, PRZ	IC PIRAMIDA Maribor

Izvedbeni seznam po predmetnih področjih je priloga.

5 NAČIN IN OBLIKE IZVAJANJA ŠTUDIJA

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku po 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj, seminarских in laboratorijskih vaj v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja.

Praktično izobraževanje se izvaja pri delodajalcih v živilski industriji ali obrti, v šolskih učnih delavnicah ali medpodjetniških izobraževalnih centrih, velikih kuhinjah ter drugih podjetjih, ki so kakorkoli povezana z živilstvom in prehrano.

Praktično izobraževanje lahko študent opravlja tudi v več podjetjih in drugih ustanovah doma in v tujini.

Posamezni letnik se notranje členi v zimski in letni semester, vsak semester traja 12 tednov.

6 ŠTUDIJSKI KOLEDAR VIŠJE STROKOVNE ŠOLE ZA REDNI ŠTUDIJ

Študijsko leto traja od 1. 10. 2008 do 30. 09.2009.

ZAČETEK PREDAVANJ:

1. LETNIK (redni študij) sreda, 1. oktober 2008

2. LETNIK (redni študij) sreda, 1. oktober 2008

1. LETNIK
ZIMSKI SEMESTER 1.10.2008 – 6.2.2008
<ul style="list-style-type: none"> - 1.10.2008 – 24.12.2008 (12 tednov) – predavanja, seminarske in laboratorijske vaje - petek, 31.10.2008 (praznik - dan reformacije) - sobota, 1.11.2008 (praznik – dan spomina na mrtve) - praktično izobraževanje v podjetjih(1. del): 5. 1. 2009 - 7. 2. 2009 (5 tednov – 200 ur) - Božično – novoletne počitnice 25. 12. 2008 – 2. 1. 2009
Zimsko izpitno obdobje: november do februar
Zimsko prosto obdobje za priprave in izpite : 9. 2. 2009 do 14. 2. 2009
LETNI SEMESTER 16. 2. 2009 – 20. 6. 2009
<ul style="list-style-type: none"> - 16. 2. 2009 – 16. 5. 2009 (12 tednov) – predavanja, seminarske in laboratorijske vaje - ponedeljek 13. 4. 2009 (praznik – velikonočni ponedeljek) - ponedeljek, 27.4.2009 (praznik – dan OF) - prvomajske počitnice (torek, sreda in četrtek 28.4.2009 do 30.4.2009) - petek in sobota 1. 5.2009 in 2. 5 .2009 (prvomajski prazniki) - praktično izobraževanje v podjetjih(2.del): 18.5.2009– 20.6.2009 (5 tednov– 200ur)
Letno izpitno obdobje: maj, junij, julij
Letno prosto obdobje za priprave in izpite : 22. 6. 2009 do 11. 7. 2009
Letne semestralne počitnice: 13. 7. 2009 – 22. 8. 2009
Jesensko izpitno obdobje: avgust, september 2008
Vpis v 2. letnik: september 2008

2. LETNIK
ZIMSKI SEMESTER 1.10.2008 – 24.12.2008
<ul style="list-style-type: none"> - 1.10.2008 – 24.12.2008 (12 tednov) – predavanja, seminarske in laboratorijske vaje - petek, 31.10.2008 (praznik - dan reformacije) - sobota, 1.11.2008 (praznik – dan spomina na mrtve) - božično – novoletne počitnice 25. 12. 2008 – 2. 1. 2009
Zimsko izpitno obdobje: november do januar
Zimsko prosto obdobje za priprave in izpite : 5. 1. 2009 do 17. 1. 2009
LETNI SEMESTER 19. 1. 2009 – 20. 6. 2008
<ul style="list-style-type: none"> - 19. 1. 2009 – 10. 4. 2009 (12 tednov) – predavanja, seminarske in laboratorijske vaje - PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: 13. 4. 2009 – 20. 6. 2009 (10 tednov – 400 ur) - ponedeljek, 13.4.2009 (praznik – velikonočni ponedeljek) - petek in sobota 1. 5. in 2. 5 .2009 (prvomajski prazniki)
Letno izpitno obdobje: april, maj, junij, julij
Letno prosto obdobje za priprave in izpite : 22. 6. 2009 do 11. 7. 2009
Jesensko izpitno obdobje: avgust, september 2009
Letne semestralne počitnice: 13. 7. 2009 – 22. 8. 2009
Zaključek študija: do 30. 11. 2009

7 IZPITNI ROKI

Predlog izpitnih rokov obsega izpitne roke za višješolski program ŽIVILSTVO ter višješolski program ŽIVILSTVO IN PREHRANA .

Planiramo najmanj 4 izpitne roke za posamezen predmet za celo študijsko leto v naprej. V oktobru, decembru in marcu ni izpitnih rokov.

Upošteva se urnik pedagoškega procesa tako, da bo vsaj en izpitni rok za posamezen predmet planiran najkasneje v 30. dneh od konca predavanj za posamezni predmet. Večinoma pa bodo izpiti planirani v 2-3 tednih po končanih predavanjih pri posameznem predmetu.

Za izvedbo delnih izpitov se bodo predavatelji dogovarjali s študenti sproti med predavanji.

Zaradi planiranja za celo študijsko leto v naprej, so možne manjše spremembe v datumih izpitnih rokov.

Prav tako lahko pri izrednem študiju planirajo en izpitni rok po končanih predavanjih v dogovoru med študenti in predavatelji.

Prilagoditveni izpitni roki (predvsem zaradi izrednih študentov) bodo tudi izven izpitnih obdobij.

IZPITNI ROKI VIŠ ŽIVILSTVO IN PREHRANA 2008/09

Zap. št.	Predmet	Nov.	Januar	Februar	April Maj	Junij Julij	Avgust, Sept.
1.	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)		PE 16.1.		PE 22.5.	PE 12.6. 3.7.	PE 4.9.
2.	Ekonomika in management podjetij (EMP)		TO 6.1.	TO 3.2.	TO 7.4.	TO 9.6.	TO 8.9.
3.	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)		SR 14.1.		SR 27.5.	SR 17.6. 1.7.	SR 2.9.
4.	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja (SIS)		PO 13.1.	PO 9.2.	PO 6.4.	PO 22.6.	PO 31.8.
5.	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije (TRB)		SR 21.1.	SR 11.2.	SR 13.5.	SR 17.6.	SR 26.8.
6.	Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ŽMB)		PO 20.1.		PO 25.5.	PO 8.6. 29.6.	PO 7.9.
7.	Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika (TPE)		ČE 22.1.	ČE 12.2.	ČE 28.5.	ČE 18.6.	ČE 10.9.
8.	Prehrana in zdravje (PRZ)		TO 13.1.	TO 10.2.	TO 21.4.	TO 16.6.	TO 1.9.
9.	Živilska kemija z analizo živil (ŽAŽ)		TO 27.1.			TO 9.6. 30.6.	TO 25.8. 15.9.
10.	Praktično izobraževanje I			SR 18.2.	SR 1.4.	SR 1.7. 19.8.	SR 9.9.
11.	Tehnologija mleka				ČE 16.4. 28.5.	ČE 18.6.	ČE 27.8.
12.	Tehnologija mesa		ČE 15.1.		ČE 23.4. 21.5.	ČE 11.6.	ČE 3.9.
13.	Tehnologija rastlinskih živil		PO 12.1.		PO 6.4. 18.5.	PO 22.6.	PO 24.8.
14.	Tehnologija predelave žit	PO 24.11.			PO 20.4. 18.5.	PO 15.6.	PO 31.8.
15.	Prehrana in dietetika				TO 12.5.	TO 2.6. 16.6.	TO 1.9.
16.	Sestava in kakovost živil s tehnologijami		TO 6.1.	TO 3.2.	TO 26.5.	TO 23.6.	ČE 10.9.

17.	Prehrana z gastronomijo in kulinariko	TO 11.11.		TO 24.2.	TO 5.5.	TO 23.6.	TO 8.9.
18.	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov	TO 18.11.			TO 21.4. 19.5.	TO 30.6.	TO 15.9.
19.	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor				SR 22.4.	SR 3.6. 1.7.	SR 2.9.
20.	Tehnologija vina		PE 9.1.		PE 3.4. 15.5.	PE 12.6.	PE 4.9.
21.	Trženje v živilstvu in prehrani	PE 14.11.			PE 24.4. 22.5.	PE 19.6.	PE 11.9.
22.	Praktično izobraževanje II			SR 18.2.	SR 1.4.	SR 1.7. 19.8.	SR 9.9.

Opombe: Možne so še manjše spremembe rokov. Za izredni študij bo dodaten izpitni rok po vsakem končanem predmetu po dogovoru. Oktobra, decembra in marca ni izpitnih rokov.

IZPITNI ROKI - VIŠ PROGRAM ŽIVILSTVO (stari program) 2008/09

Zap. št.	Predmet	Nov.	Januar	Februar	April Maj	Junij Julij	Avgust, Sept.	
1.	Računalništvo in informatika v živilstvu		SR 7.1.		SR 27.5.	SR 17.6. 1.7.	SR 2.9.	
2.	Kemija in biokemija		TO 27.1.			TO 9.6. 30.6.	TO 25.8. 15.9.	
3.	Ekonomika in menedžment podjetij		TO 6.1.	TO 3.2.	TO 7.4.	TO 9.6.	TO 8.9.	
4.	Prehrana in dietetika		TO 13.1.	TO 10.2.	TO 21.4.	TO 16.6.	TO 1.9.	
5.	Biologija z ekologijo		SR 21.1.	SR 11.2.	SR 13.5.	SR 17.6.	SR 26.8.	
6.	Tehno. procesi in procesna teh. z VPD		ČE 22.1.	ČE 12.2.	ČE 28.5.	ČE 18.6.	ČE 10.9.	
7.	Mikrobiologija in biotehnologija		PO 20.1.		PO 25.5.	PO 8.6. 29.6.	PO 7.9.	
8.	Poslovno sporazum. in vodenje		PE 16.1.		PE 22.5.	PE 12.6. 3.7.	PE 4.9.	
9.	Strokovna terminol. v tujem jeziku		SR 7.1.		SR 27.5.	SR 17.6. 1.7.	SR 2.9.	
10.	Tehnologija rastl. živil	PO	PO		PO	PO	PO	

		17.11.	12.1.		6.4. 18.5.	22.6.	24.8.	
11.	Tehnologija predelave žit	PO 24.11.			PO 20.4. 18.5.	PO 15.6.	PO 31.8.	
12.	Tehnologija vina	PE 14.11.	PE 9.1.		PE 3.4. 15.5.	PE 12.6.	PE 4.9.	
12.	Embalaza in transport v živilstvu		ČE 22.1.	ČE 12.2.	ČE 28.5.	ČE 18.6.	ČE 10.9.	
13.	Živilska kemija z analizo živil		TO 27.1.			TO 9.6. 30.6.	TO 25.8. 15.9.	
14.	Higiena živil in nadzor	SR 19.11.			SR 22.4.	SR 3.6. 1.7.	SR 2.9.	
15.	Zakonodaja in zagotav. kakovosti	SR 12.11.			SR 22.4.	SR 3.6. 1.7.	SR 2.9.	
16.	Tehnologija mesa in mesnih izdelkov	ČE 20.11.	ČE 15.1.		ČE 23.4. 21.5.	ČE 11.6.	ČE 3.9.	
17.	Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov	ČE 6.11.			ČE 16.4. 28.5.	ČE 18.6.	ČE 27.8.	
18.	Prehrana z gastronomijo	TO 18.11.		TO 24.2.	TO 5.5.	TO 23.6.	TO 8.9.	
19.	Tehnologija velikih kuhinj	TO 11.11.			TO 21.4. 19.5.	TO 30.6.	TO 15.9.	
20.	Tehnologija živil živalskega izvora	ČE 13.11.			ČE 9.4. 21.5.	ČE 18.6.	ČE 27.8.	
21.	Tehnologija rastlinskih živil (III)	PO 17.11.	PO 12.1.		PO 6.4. 18.5.	PO 22.6.	PO 24.8.	
22.	Trženje v živilstvu	PE 28.11.			PE 24.4. 22.5.	PE 19.6.	PE 11.9.	
23.	Praktično izobraževanje			SR 18.2.	SR 1.4.	SR 1.7. 19.8.	SR 9.9.	

Opombe: Možne so še manjše spremembe rokov. Za izredni študij bo dodaten izpitni rok po vsakem končanem predmetu po dogovoru. Oktobra, decembra in marca ni izpitnih rokov.

8 DIPLOME

Zagovori diplomskih nalog

Za prijavo teme diplomske naloge in dispozicijo študenti upoštevajo posebna navodila.

Zagovori diplomskih nalog: vsak mesec od oktobra do junija.

Podelitev diplom

Podelitev diplom se planira enkrat letno in sicer predvidoma v sredo, 24. junija 2009.

9 NAČRTOVANJE PEDAGOŠKEGA DELA

Urniki za zimski in letni semester 1. in 2. letnika so v prilogi.

10 NAČRTOVANJE PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

V študijskem letu 2008/2009 bomo predvidoma na področju praktičnega izobraževanja sodelovali z več kot 60 podjetji ter okoli 100 mentorji iz teh podjetij. Naši študenti bodo opravljali praktično izobraževanje večinoma v podjetjih živilske industrije, javnih zavodih, bolnišnicah, velikih kuhinjah itd. (priloga - načrt PI za VSS ter plan podjetij za praktično izobraževanje študentov, planirano število mest in mentorji).

Pred izvajanjem praktičnega izobraževanja se med šolo, podjetjem in študenti podpišejo **tripartitne pogodbe**. V njih so opredeljene pravice in obveznosti vseh treh pogodbenih strank.

Praktično izobraževanje bosta organizirali 2 predavateljici – organizatorici praktičnega izobraževanja – Silva Hostnik in Vesna Poštuvan.

Na začetku študijskega leta bosta organizatorici praktičnega izobraževanja seznanili študente in mentorje v podjetjih s cilji praktičnega izobraževanja. Za študente prvega in drugega letnika bodo organizirali uvodno srečanje, kjer jih bodo seznanile z osnovami varstva pri delu, higienskega minimuma in s potekom praktičnega izobraževanja. Študenti bodo opravili tudi kratek preizkus znanja iz varstva pri delu, požarne varnosti in higienskega minimuma. Za praktično izobraževanje študentov bomo na šoli pripravili različne dokumente in navodila, ki bodo omogočali študentom, da imajo za PI čim več informacij.

Praktično izobraževanje bo potekalo po posebnem urniku. Za 1. letnik bo potekalo 2x5 tednov oz. 2 x 200 ur (po zimskem semestru 5 tednov in po letnem semestru 5 tednov). Za 2. letnik pa bo praktično izobraževanje potekalo strnjeno skupaj 10 tednov oz. 400 ur po končanih obeh semestrih (zimskem in letnem semestru).

Študentje si lahko mesto za PI najdejo sami, lahko pa svoje želje tudi sporočijo šoli (organizatoricam PI) na posebnem anketnem vprašalniku. Glede na izražene želje se tudi razporejajo na prosta mesta.

Nosilka predmeta za 1. letnik bo predavateljica višje šole Vesna Poštuvan, za 2. letnik pa predavateljica višje šole Silva Hostnik.

Plan podjetij, število mest in mentorji za PI so v prilogi.

11 POGOVORNE URE

Vsi predavatelji bodo za študente dosegljivi preko elektronske pošte in po telefonu. Študenti se bodo s predavatelji dogovorili tudi za pogovorne ure.

12 SEMINARJI ZA ŠTUDENTE

Uvodni seminar: USPEŠEN ZAČETEK ŠTUDIJA

- ◆ 1. oktober 2008 - za 1. letnik redni študij in
- ◆ Predvidoma 10. oktober - za izredne študente 1. letnika .

Seminar OD ZAMISLI DO IZVEDBE DIPLOMSKE NALOGE

- ◆ April 2008 (za redne in izredne študente 2.letnika – 2 izvedbe)
- ◆ Srečanje s študenti absolventi in diplomanti: IZKUŠNJE PRI PRIPRAVI IN IZDELAVI DIPLOMSKIH NALOG (april 2008)

13 STROKOVNA EKSKURZIJA ZA ŠTUDENTE

Strokovna ekskurzija je predvidena za študente 2. letnika rednega in izrednega študija v maju ali juniju 2008 (dvodnevna).

Predvidena destinacija: Hrvatska ali Primorska..

14 VABLJENA PREDAVANJA

Povabili bomo nekaj strokovnjake za področje prehrane in živilskih tehnologij ali drugih strokovnih tem, da bodo svoje delo predstavili študentom višje šole.

Predvidene teme:

- Mineralne vode.
- Sodobne tehnologije v oljarstvu.
- Tehnologija pivovarstva v industrijski praksi.

15 PROJEKTI VIŠJE ŠOLE pri predmetnih področjih

V študijskem letu načrtujemo v okviru predmetnih področij 4-5 projektov višje šole in sicer:

- Projekt pri predmetu Ekonomika in management podjetij za študente 1. letnikov
- Projekt pri predmetu Trženje v živilstvu za študente 2. letnikov

- Projekt priprave študentskega časopisa **Glas ŠTUŽI** pri predmetu Poslovno sporazumevanje in vodenje za študente 1. letnika
- Projekt s področja živilskih tehnologij za študente 2. letnika.

16 MEDNARODNO SODELOVANJE

Višja šola planira mednarodno sodelovanje preko Erasmus projektov. Predvidoma bomo sodelovali v tem študijskem letu s Turčijo in Portugalsko. V mednarodnih izmenjavah bodo lahko sodelovali študenti in strokovni delavci in sodelavci višje šole. Šola bo poskušala navezati bilateralne sporazume še z drugimi državami.

17 RAVNATELJEV DAN

Predvidoma 24. junij 2009.

18 PRIREDITVE OB 10-LETNICI VIŠJE ŠOLE

- Srečanje diplomantov (predvidoma februar 2009)
- Strokovni seminar za širšo javnost (marec 2009)
- Razstava ob 10-letnem delovanju VSS (junij 2009)
- Obeležitev 10-letnice šole (skupaj s podelitvijo diplom) – predvidoma 24.junij 2009

19 PROGRAM DELA STROKOVNIH ORGANOV

Predavateljski zbor

Predavateljski zbor bo v skladu z zakonom o višjem strokovnem izobraževanju opravljal naslednja dela:

- obravnaval in odločal o strokovnih vprašanjih, povezanih z izobraževalnim delom,
- dal mnenje o letnem delovnem načrtu,
- razvijal in predlagal uvajanje novih programov in dejavnosti,
- odločal o posodobitvah študijskih programov in njihovi izvedbi v skladu s predpisi,
- sprejemal pravila za prilagajanje študija študentom s posebnimi potrebami,
- dal pobude za napredovanje strokovnih delavcev,
- imenoval predavatelje šole,
- sodeloval s študenti in

- opravljal druge naloge v skladu z zakonom.

Študijska komisija

Študijska komisija je začela svoj 4-letni mandat septembra 2007. Študijsko komisijo sestavlja 5 članov – predavateljev višje šole. Vodila jo bo predsednica Neva Malek, ki bo eden izmed članov.

Študijska komisija bo v študijskem letu 2008/09 nadaljevala dela po pooblastilu predavateljskega zbora.

Glavna področja del bodo v zvezi z vpisi, napredovanjem študentov, izpiti, izpitnimi roki, zadevami povezanimi s prijavi in odjavami k izpitu, priznavanju izpitov, diplomskimi nalogami ter po pooblastilu PZ tudi z drugimi nalogami. Sodelovala bo tudi s študenti.

Komisija za spremljanje in zagotavljanje kakovosti

Komisijo za spremljanje in zagotavljanje sestavlja predsednik in 6 članov. Predsednica bo Vesna Poštuvan. V komisiji so še štirje predavatelji in dva predstavnika študentov (eden iz rednega in eden iz izrednega študija). Komisija bo v študijskem letu 2008/09 nadaljevala delo iz preteklega študijskega leta.

Glavna dela bodo ustvarjanje razmer za razvijanje kakovosti izobraževalnega dela, vzpostavljanje mehanizmov za sprotno spremljanje in zagotavljanje kakovosti, določanje metod vrednotenja in subjektov vrednotenja, ter druga dela. Sodelovala bo tudi s študenti.

Strokovni aktivni

V letošnjem letu bomo imeli 3 strokovne aktivne, ki jih bodo sestavljali predavatelji izbranih predmetnih področij in sicer:

- aktiv za tehnologijo, prehrano in praktično izobraževanje - vodja Silva Hostnik,
- aktiv »naravoslovje« (TRB, ŽMB, ŽAŽ, TPE) – vodja Rosvita Arzenšek Pinter,
- aktiv splošnih predmetov (STJ, PSV, EMP, SIS, TŽP) – vodja Oto Težak..

Strokovni aktivni bodo opravljali naloge v skladu z 13. členom zakona o višjem strokovnem izobraževanju. Obravnavali bodo problematiko predmetov in predmetnih področij, usklajevali merila za ocenjevanje, dajali PZ-ju pobude in predloge za izboljšanje študijskega dela, obravnavali pripombe študentov, ter opravljali druge strokovne naloge.

Strateški svet VSŠ

V oktobru 2008 se planira konstituiranje strateškega sveta v skladu z zakonom o višjem strokovnem izobraževanju. Strateški svet bodo sestavljali 3 predavatelji višje šole, 2 študenta višje šole, en diplomant višje šole, en predstavnik Gospodarske zbornice Slovenije in en predstavnik Obrtno – podjetniške zbornice Slovenije.

20 ŠTUDIJSKA GRADIVA

Za vse predmete 1. in 2. letnika bodo pred pričetkom predavanj in vaj izšla v okviru Višje strokovne šole študijska gradiva (skripte). Avtorji so predavatelji, ki predavajo pri posameznih predmetih. Skripte bo možno kupiti v papirnici pri vходу v šolo.

Za vse študente bo v začetku semestra na voljo knjižica: »USPEŠEN ZAČETEK ŠTUDIJA« s koristnimi napotki za uspešnejše študijsko delo.

Izšla je tudi knjižica o pripravi na diplomsko nalogo »OD ZAMISLI DO IZVEDBE DIPLOMSKE NALOGE« s koristnimi napotki in navodili za izdelavo diplomske naloge. Avtorji so predavatelji višje šole. Na voljo bo papirnici šole, izposoditi pa si jo je možno tudi v knjižnici šole.

21 STROKOVNO SREČANJE Z MENTORJI IZ PODJETIJ

Enodnevno strokovno srečanje z mentorji iz podjetij bo spomladi 2009. Pripravljen bo strokovni in informativni program za mentorje.

Organizacija izvedbe: predavateljice – organizatorice PI.

22 INFORMATIVNI DAN

Informativni dan bo potekal v petek 13.2.2009 in v soboto 14.2.2009. Za informativni dan bomo pripravili posebno zloženko. Predstavili pa se bodo tudi študenti VSS s svojimi aktivnostmi.

23 AKTIVNOSTI ŠTUDENTOV

Vodstvo bo podpiralo in spodbujalo izven študijske aktivnosti študentov na šoli. Skupaj s študenti planiramo organizacijo najmanj 2-3 aktivnosti.

Študenti so organizirani v svojo študentsko skupnost. Predstavniki študentov so tudi v svetu šole, strateškem svetu in v komisiji za spremljanje in zagotavljanje kakovosti v skladu z ustanovitvenim aktom šole ter veljavno zakonodajo.

24 IZREDNI ŠTUDIJ NA VIŠJI ŠOLI

24.1 VPIS ŠTUDENTOV

1. letnik-izredni študij

V 1. letnik višješolskega programa se je s PRVO PRIJAVO prijavilo 8 kandidatov, od tega so bili 4 sprejeti, ostali pa niso imeli pogojev. Le 3 od 4 sprejetih so se v prvem roku do 31. 8. 2008 tudi vpisali..

V septembru so se prijavili 4 kandidati. Postopek vpisa še poteka.

Kandidate bomo vpisovali do 10. oktobra 2008.

Planirano število izrednih študentov 1. letnika je okoli 10.

2. letnik – izredni študij

Vpis v 2. letnik je septembra 2008. Drugi letnik poteka v dveh letih (drugo in tretje leto študija). Planira se, da se bo v 2. letnik (drugo leto) vpisala večina študentov 1. letnika (izredni), to je predvidoma 12 - 14 študentov izrednega študija. 2. letnik bo obiskovalo še 12-14 študentov kot tretje leto študija.

Skupno trajanje izobraževanja je za izredne študente 3 leta.

24.2 ŠTUDIJSKI KOLEDAR VIŠJE STROKOVNE ŠOLE ZA IZREDNI ŠTUDIJ

Študijsko leto traja od 1. 10. 2008 do 30. 09. 2009.

ZAČETEK PREDAVANJ

1. LETNIK - izredni študij	sreda, 8. oktober 2008
2. LETNIK - izredni študij (prvo leto)	sreda, 8. oktober 2008
2. LETNIK - izredni študij (drugo leto)	sreda, 8. oktober 2008

Zimski semester:	
1. letnik	8. 10. 2008 – 7. 2. 2009
2. letnik (prvo leto)	8. 10. 2008 – 7. 2. 2009
2. letnik (drugo leto)	8. 10. 2008 – 7. 2. 2009
Božično – novoletne počitnice 25. 12. 2008 – 2. 1. 2009	
Zimsko izpitno obdobje: november do februar	
Zimsko prosto obdobje za priprave in izpite : 7. 2. 2009 – 4. 3. 2009	
Letni semester:	
1. letnik	4. 3. 2009 – 31. 5. 2009
2. letnik (prvo leto)	4. 3. 2009 – 31. 5. 2009
2. letnik (drugo leto)	4. 3. 2009 – 31. 3. 2009
Letno izpitno obdobje: marec – julij	
Letno prosto obdobje za priprave in izpite : različno po generacijah	
Letne semestralne počitnice: 13. 7. 2009 – 22. 8. 2009	
Jesensko izpitno obdobje: avgust, september 2009	
Vpis: avgust in september 2009	

IZPITNA OBDOBJA

- zimsko izpitno obdobje:	november – februar
- letno izpitno obdobje:	marec - julij
- jesensko izpitno obdobje:	avgust in september
Za izredni študij bodo razpisani dodatni izpitni roki po vsakem končanem modulu ali predmetu po dogovoru.	

24. 3 NAČRTOVANJE PEDAGOŠKEGA DELA

Urniki za 1. in 2. letnik izredni študij so v prilogi.

Seznam prilog:

1	Urniki 1. in 2. letnik – redni študij, zimski in letni semester
2	Orientacijski plan najave pedagoških ur po predmetnih področjih 2008-09 – redni študij 1. letnik
3	Orientacijski plan najave pedagoških ur po predmetnih področjih 2008-09 – redni študij 2. letnik
4	Plan dela za praktično izobraževanje študentov v 2008/09 pri delodajalcih
5	Plan podjetij za izvedbo praktičnega izobraževanja na VSS
6	Načrt dela študijske komisije
7	Načrt dela komisije za spremljanje in zagotavljanje kakovosti
8	Plan dela aktiva splošnih predmetov
9	Plan dela aktiva naravoslovje
10	Plan dela aktiva tehnologov
11	Plan izvajanja izobraževanja za izredni študij
12	Urniki odrasli – 2. letnik Živilstvo
13	Urniki odrasli – 1. in 2. letnik Živilstvo in prehrana

URNIK 1. LETNIK – REDNI ŠTUDIJ
ZIMSKI SEMESTER 1.10.2008 – 24.12.2008

I. LETNIK	PONEDELJEK	TOREK	SREDA	ČETRTEK	PETEK
7.00-13.00 Z I M S K I	7.30-13.00 SIS VP P, SV Vinter, Težak, Hmelak SIS UP/2, UK/1 LV I, II, III, IV, V Samo 1-6teden!!! Do 10.11.2008 7.30-13.00 PRZ VP, P/2, UK/1 Komerički, Jevremov Samo zadnjih 6 tednov Od 17.11.2008 dalje.	7.30-14.00 EMP VP, UK/1 P in SV Boltavzer	7.30-11.00 TRB I/6 LV I Jurčević , Potnik 7.30-11.00 SIS P/2 LV III, IV Vinter, Težak 7.30-11.00 EMP UK/1 LV V Boltavzer	7.30-11.00 TPE VP, U II/7, UK/2 SV in LV I , II, III, IV, V Malek, Mulaosmanović, Pem 11.30 – 15.00 TPE VP P,SV Malek, Mulaosmanović,	7.30-11.00 SIS UI/3 SV in LV III, IV,V Hmelak (uskладiti z EMP) 7.30-11.00 UI/6 TRB LV II Jurčević, Potnik 7.30-11.00 UK/1 EMPLV III, IV Boltavzer (uskладiti s SIS) 11.30–13.00 VP TPE P, SV Leskovar-M.
13.00–19.00 Z I M S K I	13.00-19.00 PRZ VP, UP/2, UP/6 P, SV in LV I, II, III IV in V Komerički, Jevremov, Žaucer , Pem	15.30-18.00 EMP UK/1 LV I, II Boltavzer (uskладiti s PRZ) 15.30-19.00 PRZP/6, P/2 LV I, II,III,IV in V Komerički,Jevre mov,Žaucer,Pem (uskладiti z EMP in TRB) 15.30-19.00 TRB UI/6 LV IV	14.00-15.30 TRB VP P Šorgo, 15.30-19.00 TRB UI/6 LV III Jurčević, Potnik 15.30-19.00 SIS P/2 LV I, V, II Hmelak, Vinter, Težak	15.30-19.00 TPE UK/2, UP/1 LV I, II, III, IV Malek, Mulaosmanović, Leskovar M., Pem (skupino LV V uskладiti s TRB) 15.30-19.00 TRB UI/6 LV V Jurčević, Potnik	13.15 – 16.30 TPE UK/2 LV I, II, III, IV,V Leskovar M., Pem

		Jurčević, Potnik			
--	--	------------------	--	--	--

URNIK 1. LETNIK – REDNI ŠTUDIJ
LETNI SEMESTER 16.2.2009 – 16.5.2009

1. LETNIK	PONEDELJEK	TOREK	SREDA	ČETRTEK	PETEK
L E T N I I	8.00 – 13.00 PSV VP P, SV Kociper, Ivanuša, Smolčič	8.00 – 11.00 ŽAŽ UP/6 LV I, III Hmelak, Pem (dogovor s PSV za skupini II in IV) 7.30 – 11.00 PSV UK/1 LV II, IV Boltavzer (dodaten termin)	8.00 – 11.00 ŽAŽ UK/2 LV I in III Malek, Pem (dogovor z ŽMB za skupino I) 7.30 – 11.00 ŽMB UI/6 LV I, II, IV Arzenšek, Potnik (dogovor z ŽAŽ za skupino I)	8.00 – 11.00 ŽAŽ UP/6 LV II in IV Hmelak, Pem 8.00 – 11.00 ŽMB I/6 LV I, III in V Arzenšek, Potnik 11.00 – 15.00 ŽAŽ VP P Malek, Hmelak	8.00 – 11.00 ŽAŽ UK/2 LV II in IV Malek, Pem 7.30 – 11.00 PSV I/3, K/1 LV I, III, V Smolčič, Boltavzer 11.30-14.30 PSV I/3, K/1 LV II, IV Smolčič, Boltavzer
L E T N I I	13.00 – 19.00 ŽMB VP P Nahberger, Arzenšek	15.30 – 19.00 ŽAŽ UP/6, UK/2 LV V Malek, Hmelak, Pem 15.00 – 19.00 STJ NUK/1 LV III in IV Dragulj, Podbrežnik 15.00 – 19.00 STJ AI/3 LV I, II Rambaher, Kovač	15.30 – 19.00 ŽMB I/6 LV III in IV Nahberger, Arzenšek, Potnik 15.00 – 19.00 STJ A I/3 P in LV I, II, V Rambaher, Kovač	15.30 – 19.00 ŽMB I/6 LV I, II in V Nahberger, Arzenšek, Potnik 15.00 – 19.00 STJ N P in LV III, IV Dragulj, Podbrežnik	LV I, II in V – Angleži LV III in IV Nemci

--	--	--	--	--	--

URNIK 2. LETNIK – REDNI ŠTUDIJ
ZIMSKI SEMESTER 1.10.2008 – 24.12.2008

2. LETNIK	PONEDELJEK	TOREK	SREDA	ČETRTEK	PETEK
7.00- 13.00	9.00 – 13.00	8.00 – 13.00	8.00-13.00	8.00 – 13.00	8.00 – 14.00
Z I M S K I	TRŽ KDU P,SV Hostnik, Masten	SKŽ kDU P,SV Masten, Komerički, Hostnik, Vombergar	PRD kDU, P, SV Komerički, Jevremov, Herlič	TME kDU P, SV Vombergar, ArzenšekP.,	TVI KDU, UK/2, II/7 P, SV, LV I Rajher, Valdhuber, Masten, Pem

13.00-19.00	13.00 – 19.00	13.00 – 19.00	13.00 – 19.00	13.00 – 19.00	
Z I M S K I	TRŽ kDU, UII/7, UK/2 P, LV I Hostnik, Masten, Pem	SKŽ kDU, UP/3, UP/6, UI/6, UII/7 P, LV I Masten, Komerički, Hostnik, Vombergar, Pem	PRD kDU, UP/2, UP/6, P, SV, LV I Komerički, Jevremov, Herlič, Pem	TME kDU, UII/7, UP/6, mes. del. LV Vombergar, Arzenšek P., Žaucer, Rojht	

URNIK 2. LETNIK – REDNI ŠTUDIJ
LETNI SEMESTER 19.1.2009 – 10.4.2009

2. LETNIK	PONEDELJEK	TOREK	SREDA	ČETRTEK	PETEK
8.00-13.00 L E T N I	9.00 – 13.00 TPŽ kDU, UP/3 P, SV, LV I Komerički, Tašner, Pem	8.00 – 13.00 PGK kDU P, SV 1-6 teden Skvarča, Vombergar 8.00 – 13.00 TOP kDU P, SV 7-12 teden Srakaš, Jevermov	8.00 – 13.00 ZHN kDU, P, SV Srakaš, Poštuvan, Vezjak, Senekovič	8.00 – 13.00 TML kDU P, SV Hostnik	8.00 – 15.00 KDU, UK/1 TŽP P, SV, LV I Boltavzer, Tement

L E T N I	13.00- 19.00	13.00 – 19.00	13.00 – 19.00	13.00 – 19.00	13.00 – 19.00
	TPŽ _{kDU} , UP/3, pek.del. P, SV, LV I Komerički, Tašner, Pem, Matjašič	PGK kDU, kuh, sl.del., pek.del. P, LV I 1-6 teden Skvarča, Vombergar, laborant 13.00 – 19.00 TOP _{kDU} , kuh, P, SV, LV I 7-12 teden Srakaš, Jevermov, laborant (lahko tudi petek)	ZHN _{kDU} , P/2, mes.del., pek.del. P, SV, LV I in II Srakaš, Poštuvan, Vezjak, Senekovič, Rojht, pek.del., Žaucer	TML _{kDU} , II/7, k/2 P, SV, LV I Hostnik LV Pem od 11.00 – 15.00!	

**ORIENTACIJSKA NAJAVA PEDAGOŠKIH UR
PO PREDMETNIH PODROČJIH 2008/09
REDNI ŠTUDIJ**

**1. LETNIK: predvideno št. 108 – 2 SKUPINE ZA SEMINARSKE VAJE, 5 SKUPIN ZA
LABORATORIJSKE VAJE**

Angleščina: predvideno 65: 3 skupine za LV Nemščina: 43: 2 skupini za LV

Zap.št.	PREDMET	PREDAVATELJ/ INŠTRUKTOR/ LABORANT	ŠT. UR P/SV/LV	ŠT. UR SKUPAJ
	1. letnik	VIŠ PROGRAM "ŽIVILSTVO IN PREHRANA"		
1.	STJ-A	RAMBAHER Bojan	30 P 48 LV (3x16 LV)	78
	STJA-A	KOVAČ Tamara (I)	42 LV (3 x 14 LV)	42
	STJ-N	DRAGULJ Vahida	30 P 60 LV (2 x 30 LV)	90
	STJ-N	PODBREŽNIK Andrej	0 P 0 LV	0
2.	EMP	BOLTAVZER Zdenka	42 P 12 SV (2x6 SV) 120 LV (5x24 LV)	174
3.	PSV	KOCIPER Lidija	22 P	94
	PSV	SMOLČIČ Irena (I)	12 SV (2X 6 SV) 60 LV (5X12 LV)	72
	PSV	IVANUŠA BEZJAK Mirjana	20 P	20

	PSV	BOLTAVZER Zdenka (I)	60 LV (5 X 12 LV)	60
4.	SIS	TEŽAK Oto	4 P 40 LV (5X8LV)	46
	SIS	VINTER Marlena	7 P 6 SV (2 X 3 SV) 40 LV (5 X 8 LV)	58
	SIS	HMELAK GORENJAK Alenka	7 P 6 SV (2 X 3 SV) 40 LV (5 X 8 LV)	46
5.	ŽAŽ	HMELAK GORENJAK Alenka	18 P 120 LV (5 X 24 LV)	138
	ŽAŽ	MALEK Neva	18 P 120 LV (5 X 24 LV)	138
	ŽAŽ	PEM Nataša (L)	240 LV	240
6.	TRB	ŠORGO Andrej	12 P	12
	TRB	JURČEVIČ Karmen (I)	180 LV (5X36 LV)	180
	TRB	POTNIK Jelka (L)	180 LV	180
7.	ŽMB	NAHBERGER MARČIČ Vida	18 P 60 LV (5x12 LV)	78
	ŽMB	ARZENŠEK PINTER Rosvita	18 P 12 SV (2 X 6 SV) 90 LV (5x18 LV)	120
	ŽMB	POTNIK Jelka (L)	180 LV	180
8.	TPE	MULAOSMANOVIČ Midhat	16 P 9 SV (2 X 4,5 SV) 65 LV (5X13 LV)	90
	TPE	MALEK Neva	16 P 8 SV (2 X 4 SV) 60 LV (5X12 LV)	84
	TPE	LESKOVAR MESARIČ Polonca	16 P 7 SV (2 X 3,5 SV) 55 LV (5X11 LV)	78
	TPE	PEM Nataša (L)	180 LV	180
9.	PRZ	KOMERIČKI Jasna	15 P 12 SV (2 X 6 SV) 40 LV (5 X 8 LV)	67
	PRZ	JEVREMOV Ksenija	15 P 20 LV (5 X 4 LV)	35
	PRZ	PEM Nataša (L)?	40 LV (5x8LV)	40
	PRZ	ŽAUCER Brigita (L)?	20 LV (5x4LV)	20
10.	PI 1.LET.	POŠTUVAN Vesna	60 študentov	40%
		HOSTNIK Silva	45 študentov	30%

**ORIENTACIJSKI PLAN NAJAVE PEDAGOŠKIH UR
PO PREDMETNIH PODROČJIH 2008/09
REDNI ŠTUDIJ**

2. LETNIK:

Usmeritev: ŽIVILSTVO cca. 20 študentov

Usmeritev: PREHRANA - cca. 20 študentov

1 SKUPINA ZA SEMINARSKÉ VAJE, 1-2 SKUPINI ZA LABORATORIJSKE VAJE

Zap.š t.	PREDM ET	PREDAVATELJ/ INŠTRUKTOR/ LABORANT	ŠT. UR P/SV/LV	ŠT. UR SKUPAJ	Opombe
1.	TML	HOSTNIK Silva	36 P 12 SV 24 LV (1 x 24LV)	72	Vključeno TŽŽ
	TML	PEM Nataša (L)	24 LV (1 x 24LV)	24	
2.	TME	VOMBERGAR Blanka	18 P 12 SV 3 LV (1 x 3 LV)	33	Vključeno TŽŽ
	TME	ARZENŠEK PINTER Rosvita	18 P 21 LV (1x 21LV)	39	Vključeno TŽŽ
	TME	PEM Nataša	3 LV (1 x 3 LV)	3	TŽŽ
	TME	ŽAUCER Brigita (L)	15 LV (1x15LV)	15	
	TME	ROJHT Franjo (L)	6 LV (1x 6 LV)	6	
3.	TRŽ	MASTEN Zdenka	20 P 6 SV 12 LV (1 x 12LV)	38	Vključeno TRŽ III

	TRŽ	HOSTNIK Silva	16 P 6 SV 12 LV (1 x 12LV)	34	
	TRŽ	PEM Nataša (L)	24 LV (1 x 24LV)	24	
4.	TPŽ	TAŠNER Lidija	18 P 6 SV 12 LV (1 x 12 LV)	36 (48)	Vključeno TRŽ III
	TPŽ	KOMERIČKI Jasna	18 P 6 SV 12 LV (1 x 12 LV)	36 (48)	Vključeno TRŽ III
	TPŽ	PEM Nataša (L)	15 LV (1 x 15LV)	15	
	TPŽ	MATJAŠIČ Cvijeta (L)	9 LV (1 x 9LV)	9	
5.	PRD	HERLIČ Majda	12 P 8 LV (1 x 8 LV)	20	
	PRD	KOMERIČKI Jasna	12 P 12 SV (1 x 12 SV) 8 LV (1 x 8 LV)	32	
	PRD	JEVREMOV Ksenija	12 P 8 LV (1 x 8 LV)	20	
	PRD	PEM Nataša (L)	24 LV (1 x 24LV)	24	
6.	SKŽ	MASTEN Zdenka	14 P 3 SV 12 LV (1 x 12LV)	29	TRŽ+ vino
		KOMERIČKI Jasna	9 P 3 SV 8 LV (1 x 8LV)	20	TPŽ
		VOMBERGAR Blanka	10 P 3 SV 8 LV (1 x 8LV)	21	TME+ jajca in med
		HOSTNIK Silva	9 P 3 SV 8 LV (1 x 8LV)	20	TML
		PEM Nataša (L)	36 LV (1 x 36 LV)	36	
7.	PGK	SKVARČA Marlina	12 P 9 LV (1x9LV)	21	
	PGK	VOMBERGAR Blanka	12 P 12 SV 9 LV (1x9LV)	33	
	PGK	MATJAŠIČ Cvijeta (L)	18 LV (1x18LV)	18	
8.	TOP	SRAKA ŠADL Marija	24 P 12 SV 12 LV (1 x 12 LV)	48	
	TOP	JEVREMOV Ksenija	12 P 8 LV (1 x 8 LV)	20	
	TOP	INŠTRUKTOR?	4 LV (1 x 4 LV)	4	
	TOP	PEM Nataša?	12 LV (1 x 12 LV)	12	
	TOP	MATJAŠIČ Cvijeta	12 LV (1 x 12 LV)	12	
9.	ZKN	SRAKA ŠADL Marija	25 P 1 SV 12 LV (2 x 6 LV)	38	
	ZKN	POŠTUVAN Vesna	25 P 1 SV 12 LV (2 x 6 LV)	38	
	ZKN	VEZJAK Branka	10 P 12 LV (2 x 6 LV)	22	
	ZKN	SENEKOVIČ Metka (I)	10 SV 12 LV (2 x 6 LV)	22	

	ZKN	VORIH Stanko ali (L)	5 LV (1 x 5 LV)	5	
	ZKN	MATJAŠIČ Cvijeta	5 LV (1 x 5 LV)	5	
	ZKN	ROJHT Franjo (L)	12 LV (2 x 6 LV)	12	
	ZKN	ŽAUCER Brigita (L)	2 LV (2x1 LV)	2	
	ZKN	Laborant	24 LV (2 x 12 LV)	24	
10.	TVI	RAJHER Zdenko	18 P	18	
	TVI	VALDHUBER Janez	18 P 6 SV 8 LV (1 x 8 LV)	32	
	TVI	MASTEN Zdenka	6 SV 16 LV (1 x 16 LV)	22	
	TVI	Laborant	24 LV (1 x 24 LV)	24	
11.	TŽP	BOLTAVZER Zdenka	12 P 12 SV 12 LV (1 x 12 LV)	36	
		TEMENT Manja	12 P	12	
12.	PI	HOSTNIK Silva	35-40 študentov		

Opomba: možno je povečanje ali zmanjšanje ur in obremenitev, glede na dejanski vpis v 2. letnik!

PLAN DELA ZA PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE (PI) V ŠTUDIJSKEM LETU 2008/09

V študijskem letu 2008/09 bomo prenovljeni program ŽIVILSTVO IN PREHRANA izvajali že drugo leto. Študenti drugega letnika izbirajo med dvema poklicnima standardoma: tehnolog živilstva ali organizator prehrane, zato bo predvidoma še več študentov vključenih na praktično izobraževanje s področja prehrane (bolnišnice, šole, vrtci, domovi ostarelih, hoteli, restavracije, trgovski centri ...)

Za zagotavljanje kakovostnega praktičnega izobraževanja v študijskem letu 2008/09 načrtujemo naslednje osrednje aktivnosti:

- Zaradi spremembe zakonodaje v prejšnjem študijskem letu, ko je bil sprejet Pravilnik o vsebini in postopku vodenja registra delodajalcev, ki izvajajo praktično izobraževanje študentov v višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 25/2008), bova veliko dela posvetili obiskom in obveščanju delodajalcev v zvezi s pogoji prijave in registracije učnih mest za študente.
- Predavateljici bova zagotavljali stalne stike s študenti. To bo zagotovljeno v okviru rednih govorilnih ur, razgovorov, obiskov študentov, ko so na praktičnem izobraževanju. Že nekaj časa ponujava tematske problemske ure povezane s študijem in praktičnim izobraževanjem, ki žal še niso dovolj zaživele, zato bomo v tem študijskem letu na tem področju še intenzivneje nadaljevali.

- V okviru možnosti bova zagotavljali stalne stike s podjetji in drugimi organizacijami v katerih študentje naše šole opravljajo praktično izobraževanje. To bomo zagotavljali skozi obiske podjetij, z razgovori in tudi s srečanjem mentorjev na naši šoli.
- Posodabljanje pisnih gradiv za praktično izobraževanje.
- Zagotavljanje izvajanja praktičnega izobraževanja študentov in upajmo, da nam bo kljub novostim uspelo za vse vpisane študente zagotoviti praktično izobraževanje.

Maribor, 8. 9. 2008

Predavateljici za PI: Silva Hostnik in Vesna Poštuvan

PLAN PODJETIJ IN MENTORJEV S PREDVIDENIM ŠTEVILOM MEST ZA PI - ŠTUDIJSKO LETO 2008/09

Podjetja	Mentorji	Število predvidenih mest
1. Agromerkur, Murska Sobota	Štefan Maučec	6
2. Alojz POTISK, Pekarna in slaščičarna Sl. Bistrica	Irma Janežič	1
3. Black Bull System, mesnica in okrepčevalnica, Jože Krajnc s.p. Mlinska 1, Maribor	Mitja Lovše	1
4. Bar ZUPANIČ, domača pivovarna, Maribor	Dejan Žagar	1
5. Celjske mesnine, d.d. Cesta v Trnovlje 17, Celje	Maja Zmrzlak	6
6. Dom ob Savinji, Celje	Hermina Lubej	1
7. Dom upokojencev Danice Vogrinc Maribor		1
8. Dom Starejših Rakičan, dr. Vrbnjaka 1, Murska Sobota	Vijola Bertalanič	1
9. Dom upokojencev, Volkmerjeva 10, Ptuj	Junger Irena	1
10. Etol, Tovarna arom in eteričnih olj, d.d. Celje	Samo Kunej Črepinšek Zvonimir Dejan Šarlah	4
11. Erico, Inštitut za ekološke raziskave, Koroška 58, Velenje	Julija Beričnik	1
12. Fištravec d.o.o., Kerencičev trg 9, Ormož	Robert Kosi	1
13. Gorenje Gostinstvo d.o.o, Partizanska 12, Velenje	Saša Oprešnik	1
14. Hotel Pod Roglo Zreče	Iztok Gajšek	1
15. Klet Bistrica d.o.o., Vinarska ul. 3, Slovenska Bistrica	Darja Bolha	2
16. Koroški hlebček, d.o.o. Koroška cesta 47, Dravograd	Božo Jeromelj Navodnik Petra	1
17. Kmečka pekarna Metličar, Cirkovci	Marija Metličar	1
18. Kmečka zadruga Sevnica z.o.o., Savska cesta 20c,	Hermina Šantej	1

Sevnica		
19. Kolinska d.d. PPE Rogaški vrelci, Rogaška Slatina	Aljaž Čoh	2
20. Kmetijska zadruga Rače	Romi Ogrizek Simona Sternad Vogrin	1
21. Kmetijska zadruga Selnica ob Dravi	Janko Stojkovič	1
22. Ljubljanske mlekarne d.d., enota Maribor	Suzana Svenšek	4
23. Mesarstvo in gostinstvo »Štajerka« Ulica Ilije Gregoriča 4, Miklavž na Dravskem polju	Marjan Viher	1
24. Meso Nikl d.o.o., Maribor	Jože Kamenšek	1
25. Mesarstvo Strašek, Slovenske Konjice	Brigita Golob	1
26. Mesarija Štajerka Rogoza	Marjan Viher	1
27. Mesna industrija Pomurka, Murska Sobota	Štefan Balažič	6
28. Meso izdelki Žerak s.p., Podlehnik	Simona Urbančič	1
29. Mesnica Črešnar s.p. Limbuš	Zdravko Kumer	1
30. Miklavške pekarnе, Nad izviri 24, Miklavž na Dravskem polju	Andrej Lešnik	1
31. MIR mesna industrija Radgona d.d., Gornja Radgona	Andreja Banko Igor Kustec	6
32. Mlekarna Celeia, d.o.o Arja vas 92, Petrovče	Alenka Krajnc Petra Ceraj	4
33. Mlinopek d.d. , Industrijska 11, Murska Sobota	Erika Smodiš, Tatjana Džuban	2
34. Natur Bio d.o.o., Zg. Porčič, Sv. Trojica v Slov. Goricah	Ljiljana Kekec	1
35. Oljarna Krajnc, Fram	Egon Plevnik	1
36. PANVITA Rakičan Razvojni center		2
37. Parna Pekarna Tabor, EURO- TIME, Maribor	Dobnik Izidor	1
38. Pekarna Heric Kokoriči	Dušan Vogrinčič	1
39. Pekarna Began, s.p., Pohorska 30, Maribor	Vinko Kmetec	1
40. Pekarna Boč, pekarstvo in testeninarstvo s.p., Zbelovo 33a, Loče	Karolina Obrul	1
41. Pekarna Grobin, s.p., Dravinjska cesta 89, Poljčane	Matevž Štimec	1
42. Pekarna Hlebček, d.o.o., Ptujška cesta 74, Pragersko	Irena Šenveter	1
43. Pekarna Jager, d.o.o., Maribor	Gregor Jager	1
44. Pekarna Miš-Maš, Mozirje	Anton Pantner	1
45. Pekarna Kruhek, s.p., Sevnica	Slavica Klenovšek-Grobelnik	1
46. Pekarna Ob potoku, Slovenske Konjice	Anton Cizej	1
47. Pekarna Strnad, s.p. Prečna ulica 26, Oplotnica	Ljiljana Hohler Tatjana Aleksandrič	2
48. Pekarna proizvodnja in trgovina, Pohorska cesta 1, Radlje/Dravi	Cvetka Ladinik	1
49. Perutnina Ptuj d.d., Potrčeva 10, Ptuj	Vidovič Robert, Farazin Aleksander, Vanja Muršič Tatjana Šmigoc Senčar Vida Nahberger Marčič	10
50. Pivovarna Laško, d.d. Laško	Regina Kirn-Godec	3
51. Pivovarna Union, d.d., Ljubljana	Ciril Dešman	1
52. Pomurske mlekarne d.d. Murska Sobota	Dejan Rob, Lidija Števanec	2
53. Ptujške pekarnе in slaščičarne, d.d., Ptuj	Smiljan Slanič, Sabina Pišek	4
54. Radenska d.d., Radenci	Marija Sraka Šadl	2
55. Radenska d.o.o., Radenci	Majda Lenarčič	2
56. Radgonske gorice d.d. Gornja Radgona	Marija Pintarič	2
57. Rogljiček s.p. Ljutomer	Valerija Lesjak	1
58. Sirarna d.o.o. Orehova cesta 40, Orehova vas	Bernarda Čuš	4
59. Splošna bolnišnica Maribor	Majda Herlič	3
60. Splošna bolnišnica Slovenj Gradec	Vladimir Topler	1
61. Splošna bolnišnica dr. Jožeta Potrča Ptuj		

62. Terme 3000, Naravni park, Moravske Toplice	Fartelj Slavko	4
63. Terme Ptuj d.o.o. Ptuj	Janko Krajnc	3
64. Tovarna olja Gea, d.d., Trg svobode 3, Slovenska Bistrica	Manja Martinčič, Janko Križanec	2
65. Univerza v Ljubljani-veterinarska fakulteta, Nacionalni veter. inštitut enota Maribor	Janez Marinšek	1
66. Vinag d.d., Trg svobode 3, Maribor	Irena Draš, Andrej Horvat	2
67. Vinarstvo SGH d.o.o., Ptuj	Albert Gonz Bojan Kobal	2
68. Vital Mestinje d.d., Podplat	Mira Močnik	1
69. Vrtec Čečovje, Ravne na Koroškem	Marija Meh	1
70. Vrtec I. Glinška, Gledališka 6, Maribor	Andreja Mravljak	1
71. Vrtec Tezno, Dogoška cesta 20, Maribor	Valentina Zgubič Milena Križnik	1
72. Vrtec Zreče	Marija Kovše	1
73. Zavod Hrastovec- Trate	Milan Anžel	1
74. Zavod za zdravstveno varstvo Maribor	Dušan Novak	1
75. Žito Ljubljana, Kruh Pecivo d.d. , Ulica Jožice Flander 2, Maribor	Jana Fabčič, Zvonka Rajšp Valerija Varga	15
76. Žito Intes živilska industrija d.d., Meljska 10, Maribor	Lidija Tašner	2
77. Žito –Šumi, Imperial Krško	Mateja Milek	1
78. Živilska šola Maribor	Nataša Pem	2

Vesna Poštuvan in Silva Hostnik

Maribor, 8. 9. 2008

NAČRT DELA ŠTUDIJSKE KOMISIJE ZA ŠTUDIJSKO LETO 2008/2009

Za študijsko leto 2008/2009 bo študijska komisija še naprej:

- opravljala vse naloge določene z Zakonom o višjem strokovnem izobraževanju,
- opravljala naloge, za katere jo je ali jo bo pooblastil predavateljski zbor ali ravnateljica višje strokovne šole,
- sodelovala s študenti.

Med naloge, ki jih je že doslej redno opravljala, bo tudi v tem študijskem letu sodilo:

- obravnavanje in potrjevanje predlogov dispozicij diplomskih nalog,
- potrjevanje priznavanj praktičnega izobraževanja na predlog nosilcev predmeta,
- potrjevanje izpitov pridobljenih po drugih višješolskih ali visokošolskih oziroma univerzitetnih programih na predlog nosilcev predmeta,
- obravnavanje različnih vlog študentov – npr. predčasno opravljanje praktičnega izobraževanja, pogojni vpisi, vloge za nadomestitev manjkajočih laboratorijskih ali seminarских vaj itd.,
- obravnavanje študijske uspešnosti študentov.

Predsednica študijske komisije:

mag. Neva Malek

Maribor, 12. september 2008

NAČRT DELA KOMISIJE ZA SPREMLJANJE IN ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI NA VŠŠ ZA ŠTUDIJSKO LETO 2008/09

Komisija bo pri svojem delu upoštevala zakonske osnove za delovanje komisije in bo sledila tudi izraženim pobudam študentov, predavateljev, vodstva šole, podjetij in drugih za zagotavljanje in izboljšanje stanja kakovosti na različnih področjih delovanja šole, še posebej pa na višji strokovni šoli.

V okviru komisije načrtujemo v tem študijskem letu naslednje aktivnosti:

1. Stalno zbiranje iniciativ za kakovostno izobraževalno delo na šoli. Na osnovi zbranih predlogov bo komisija oblikovala prioritete aktivnosti za neko časovno obdobje in mehanizme, da se bodo dosegali zastavljeni cilji.
2. Načrtovala bo aktivnosti za spremljanje in zagotavljanje kakovosti izobraževalnega dela. Ker se iniciativa o skupnem vprašalniku višjih strokovnih šol še ni uresničila, menimo, da je preudarno, da ga v študijskem letu 2008/09 oblikujemo sami.
3. Komisija se bo seznanjala tudi z informacije, ki si jih bomo pridobili s področja zagotavljanja kakovosti na šolah v tujini in s tem seznanjala druge zaposlene.
4. Komisija bo sodelovala s skupinami zadolženim za zagotavljanje kakovosti na enoti srednje šole in si prizadevala za usklajeno delovanje. Prav tako bo komisija sodelovala tudi z drugimi organi na šoli, študentsko skupnostjo in z drugimi organizacijami zainteresiranimi za zagotavljanje in spremljanje kakovosti.

5. Komisija bo pripravila tudi letna poročila in o delu poročala vodstvu šole, Svetu za evalvacijo visokega šolstva in po potrebi, tudi drugim institucijam.

Zapisala:
Vesna Poštuvan

Maribor, 5. sep. 08

**IC PIRAMIDA MARIBOR
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA**

**PROGRAM DELA STROKOVNEGA AKTIVA SPLOŠNIH PREDMETOV
ZA ŠTUDIJSKO LETO 2008/09**

- srečanja članov aktiva in sestanki aktiva nekajkrat v študijskem letu,
- medsebojno sodelovanje preko e pošte in izmenjava informacij med člani aktiva,
- priprava letnih izvedbenih načrtov in urnikov,
- sprejemanje načinov ocenjevanja znanja po posameznih predmetih, razprava in evalvacija novih načinov ocenjevanja znanja,

- izvajanje pedagoškega dela na prenovljenem programu višješolskega študija »Živilstvo in prehrana« v 1. letniku ter uvajanje prvič v 2. letniku,
- priprava študijskih gradiv,
- sodelovanje v šolskem zborniku, na strokovnem seminarju, ki ga organizira VSŠ, pri pripravi in izvedbi informativnega dneva, ter drugih organiziranih oblikah strokovnega dela na šoli in izven nje,
- spremljanje novosti na naših področjih in strokovno izpopolnjevanje,
- organiziranje projektnega dela za študente,
- mentorstvo diplomskim nalogam,
- sodelovanje z drugimi aktivimi in organi šole.

Maribor, 8. 9. 2008

Vodja aktiva: dr. Oto Težak

Izobraževalni center Piramida Maribor
Višja strokovna šola

Datum: 16.9.2008

Ravnateljici Višje strokovne šole mag. Blanki Vombergar!

PLAN DELA AKTIVA NARAVOSLOVJE V ŠOLSKEM LETU 2008/09 !

V šolskem letu 2008/09 načrtujemo člani aktiva naslednje aktivnosti:

- Priprava gradiv za višješolski izobraževalni program Živilstvo in prehrana.
- Sodelovanje v projektu IMPLETUM – uvajanje prenovljenih višješolskih študijskih programov; s povdarkom na podprojektih: izvedbeni kurikulum, študijska gradiva, diplomske naloge.
- Sodelovanje v projektu gradiva na spletu.
- Analiza dosedanjih in postavitev novih smernic za aktivnejše delo in sodelovanje študentov ter postavitev načinov in kriterijev ocenjevanja znanja študentov.
- Mentorstvo pri diplomskih nalogah.
- Izvajanje konzultacij za študente.
- Sodelovanje v projektih, ki jih bodo izvajali študentje.
- Sodelovanje v državnih in mednarodnih projektih.
- Aktivno sodelovanje na seminarjih in konferencah.
- Izobraževanje na strokovnih seminarjih.

- Delo v strokovnem aktivu: najmanj trije sestanki aktiva in več dopisnih obveščanj med člani aktiva.
- Sodelovanje pri drugih aktivnostih višje strokovne šole

Zapisala:
Alenka Hmelak Gorenjak

PROGRAM DELA STROKOVNEGA AKTIVA ŽIVILSKIH TEHNOLOGOV ZA ŠTUDIJSKO LETO 2008/09

Načrtovane aktivnosti so:

- sestajanje aktiva na 2 ali 3 sestankih v študijskem letu, po e-pošti bomo redno skrbeli za hitrejšo izmenjavo informacij,
- objavljanje člankov v različnih strokovnih revijah in zborniku Živilstvo in prehrana, ki ga izdaja IC Piramida Maribor, Višja strokovna šola,
- uvajanje prenovljenega programa višješolskega študija »Živilstvo in prehrana« v drugih letnikih,
- priprava gradiv za drugi letnik prenovljenega programa,
- spremljanje novosti na področju živilstva in prehrane in njihovo vključevanje v učne vsebine,
- organiziranje projektne dela za študente,
- sodelovanje pri pripravi in izvedbi informativnega dneva,
- organizacija strokovne ekskurzije za študente drugega letnika,
- mentorstvo diplomskim nalogam,

- strokovno izpopolnjevanje (udeležba na strokovnih seminarjih, sejnih...),
- organiziranje dejavnosti povezanih s stroko v okviru šole (seminarji...),
- spremljanje strokovne literature.

Maribor, 8. 9. 2008

Vodja aktiva: Silva HOSTNIK, univ. dipl. ing. živ. tehn.

PLAN DELA TUTORJA ZA ŠTUDENTE 1. LETNIKA VIŠJE ŽIVILSKE ŠOLE ŠTUDIJSKO LETO 2008/09

3. 9. 2008

Zdenka Boltavzer

VSEBINE

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Obojestranska pričakovanja. - Pravice in obveznosti, ki jih imajo študenti. - Možni termini srečanj in možni načini kontaktiranja (osebna srečanja in preko elektronske pošte). - Koriščenje računalnika v kabinetu. - Način študija. - Samozavest in samopodoba študentov. - Strpnost na šoli in odnosi do zaposlenih. - Udeležba na predavanjih in vajah ter razlogi izostankov - Projektno delo kot način študija. - Prepozne prijave na izpit. - Kako pristopiti k študiju? - Kako dobiti motivacijo za učenje? |
|--|

- Poročanje o opravljenih izpitih.
- Študentsko delo.
- Pomen izvenšolskih dejavnosti.
- Vpliv škodljivih razvad študentov na kvaliteto študija.

PLAN IZVAJANJA IZOBRAŽEVANJA - IZREDNI ŠTUDIJ NA VIŠJI STROKOVNI ŠOLI ZA ŠTUDIJSKO LETO 2008 – 2009

Obseg ur in organiziranost študija bosta prilagojena odraslim udeležencem in številu vpisanih študentov. Študij bo potekal modularno. Večinoma bo hkrati potekal en ali največ dva predmeta, sledil bo izpit in nato se bo nadaljevalo z novim predmetom. Organizirane oblike študijskega dela (predavanja, laboratorijske in seminarske vaje) bodo potekale od začetka oktobra do sredine junija.

Izvajanje študijskega procesa bo usklajeno tudi s predlogi študentov in predavateljev v okviru organizacijskih in logističnih možnosti šole.

Izobraževanje na Višji strokovni šoli po programu ŽIVILSTVO in v študijskem letu 2007/08 prenovljeni program ŽIVILSTVO IN PREHRANA traja dve leti in se pri izrednem študiju izvede v treh letih.

V študijskem letu 2008/09 planiramo da se bo na Višjo strokovno šolo vpisalo v:

- 1. letnik 10-15 študentov,
- 2. letnik (prvo leto) 12-14 študentov,
- 2. letnik (drugo leto) 14-15 študentov.

Predavanja, seminarske in laboratorijske vaje bomo izvajali predvidoma enako kot lani nekaj za vse tri generacije skupaj, nekatere predmete pa samo za program ŽIVILSTVO in PREHRANA. Potekala bodo ob sredah in ob petkih popoldan, izjemoma tudi ob sobotah

dopoldan. Predavanja bodo potekala v eni skupini, seminarske in laboratorijske vaje pa glede na število študentov za posamezen modul oz. predmet.

Za program ŽIVILSTVO IN PREHRANA (1. in 2. letnik) bomo v tem študijskem letu izvedli naslednje predmete: Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika, Strokovna terminologija v tujem jeziku - angleščina in Praktično izobraževanje ter nekatere obvezne predmete iz drugega letnika in izbirnih modulov tehnologije v živilstvu (Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor, Tehnologija mleka, Tehnologija mesa, Trženje v živilstvu in prehrani).

V drugem letniku (tretje leto) bomo v tem letu izvedli še naslednje predmete: Zakonodaja v živilstvu in zagotavljanje kakovosti, Higiena živil in nadzor, Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov, Tehnologija mesa in mesnih izdelkov, Tehnologija živil živalskega izvora – sklop II, Trženje v živilstvu in Strokovna terminologija v tujem jeziku – angleščina.

Študentom izrednega študija bomo tudi letos ponudili nekatere dodatne oblike izobraževanja:

- študentom 1. letnika uvodni seminar »Uspešen začetek študija«;
- različna strokovna predavanja in ogleds s področja živilstva in prehrane, ki bodo namenjeni študentom 1. in 2. letnika;
- študentom 2. letnika dvodnevno strokovno ekskurzijo na Primorsko ali Hrvaško;
- študentom 2. letnika pa še seminar »Uspešna pot do diplome«.

Silva Hostnik, vodja izobraževanja izredni študij VIŠ

URNIK ZA IZREDNI ŠTUDIJSKI PROGRAM ŽIVILSTVO 2008/09 2. letnik (drugo leto)

Urnik je samo okvirni in se bo prilagodil glede na število vpisanih študentov.

	OKT	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ	JUN
1									
2									
3			TŽŽ						
4					ETŽ	MAŽ			
5		HŽN	TŽŽ						
6			TŽŽ			MAŽ			
7		HŽN							
8	ZZK				Prešerno v dan				
9									
10	ZZK		TME						
11						MAŽ			
12		TML	TME				Velika noč		
13					Inf. dan				
14		TML			Inf. dan				
15	ZZK	TML							
16									
17	ZZK		TME						
18									
19		TML	TME						
20			TME						

21		TML							
22	ZZK	TML							
23				ETŽ					
24	ZZK								
25									Dan držav.
26		TML							
27									
28		TŽŽ		ETŽ					
29	HŽN								
30				ETŽ					
31									

URNIK ZA IZREDNI ŠTUDIJSKI PROGRAM ŽIVILSTVO IN PREHRANA 2008/09 1. in 2. letnik (prvo leto)

Urnik je samo okvirni in se bo prilagodil glede na število vpisanih študentov.

	OKT	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAJ	JUN
1									
2									
3			TME						
4					TPE	TŽP			
5		ZKN	TME						
6			TME			TŽP			
7		ZKN		TPE					
8	ZKN				Prešerno v dan				
9				TPE					
10	ZKN		TME						
11						TŽP			
12		TML	TME				Velika noč		
13					Inf. dan				
14		TML		TPE	Inf. dan				
15	ZKN	TML							
16				TPE					
17	ZKN		TME						
18						STJ-A			

19		TML	TME						
20			TME			STJ-A			
21		TML		TPE					
22	ZKN	TML							
23				TPE					
24	ZKN								
25									Dan držav.
26		TML							
27									
28		TML		TPE					
29	ZKN								
30				TPE					
31									

ZKN- Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor- obvezni za vse

TML- Tehnologija mleka- obvezni za Tehnologa živilstva in izbirni za Organizatorja prehrane

TME- Tehnologija mesa- obvezni za Tehnologa živilstva in izbirni za Organizatorja prehrane

TPE- Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika- obvezni za vse

STJ-A- Strokovna terminologija v tujem jeziku angleščina-obvezni izbirni, dodatne ure po dogovoru

TŽP- Trženje v živilstvu in prehrani- izbirni

PRI I- praktično izobraževanje I- 1. letnik – obvezni za vse, april, maj, junij

PRI II- praktično izobraževanje I-2. letnik- obvezni za vse, april, maj, junij