



BIOTEHNIŠKI
CENTER NAKLO
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

Znanje v osrčju narave

Upravljanje podeželja in krajine

Naravovarstvo

Hortikultura

Živilstvo in prehrana

Študij na Višji strokovni šoli BC Naklo

Višja strokovna šola deluje že 15. leto kot ena od treh enot Biotehniškega centra Naklo in izvaja štiri študijske programe Upravljanje podeželja in krajine (UPK), Naravovarstvo (NAR), Hortikultura (HOR) in Živilstvo in prehrana (ŽIP).



Študijski programi omogočajo pridobivanje strokovno-teoretičnih in praktično uporabnih znanj na področjih, ki so tudi lokalno in globalno strateško prepoznana. Skozi študij študenti pridobijo strokovna znanja s področja ekosistemov, trajnostne rabe in varstva naravnih virov ter različnih tehnologij. Naši predavatelji imajo bogate izkušnje s predmetnih področij in so strokovno uveljavljeni.

Naša posebnost je kombinacija izobraževanja, raziskovanja ter strokovne prakse. V ospredje postavljamo študente in njihov osebni razvoj. S spoštovanjem drug do drugega iščemo priložnosti za vse deležnike študijskega procesa s ciljem, da so naši diplomanti uspešni na hitro spreminjajočem se trgu dela. Povezujemo se s partnerji iz Slovenije in tujine in razvijamo programe in vsebine, ki podpirajo trajnostni razvoj.

Naša vizija

»Želimo biti povezani s tradicijo, kulturno in naravno dediščino, ustvarjati temelje za sodobno in zdravo prihodnost uspešnih posameznikov in skupin, uveljavljenih doma in v tujini.«

Pri tem se osredotočamo na kompetence KOMUNIKATIVNOST IN TIMSKO DELO, PRAKTIČNOST (aplikativnost) IN STROKOVNOST, ETIČNI ODNOS DO NARAVE IN OKOLJA ter PODJETNOST.

Želimo vas navdušiti za osebnostni in strokovni razvoj, odgovoren odnos do okolja, raziskovalno delo in razvoj podjetniških idej.

Vabimo Vas, da se nam pridružite.

Irena Gril,
ravnateljica Višje strokovne šole



Zakaj v višjo strokovno šolo v BC Naklo?

- Poleg strokovnih vsebin velik poudarek dajemo razvoju podjetniških, organizacijskih in komunikacijskih veščin ter pridobivanju praktičnih izkušenj, ki vam odpirajo vrata do marsikaterega delovnega mesta ali samozaposlitve.
- Nudimo pester raziskovalno-razvojni poligon, v okviru katerega lahko opravljate praktično izobraževanje, se uvajate v raziskovalno delo in preizkušate svoje poslovne ideje.
- Naši predavatelji so uveljavljeni v strokovnih delovnih okoljih in imajo bogate izkušnje iz prakse.
- Omogočamo vam, da del študija in/ali praktičnega izobraževanja opravite v tujini (izmenjave Erasmus+).
- V okviru Kompetenčno-kariernega središča vam svetujemo in vas usmerjamo na področju osebnega in strokovnega razvoja ter nudimo podporo pri prehodu na konkurenčen trg dela.
- Smo študentom prijazna šola z individualnim pristopom. Priznavamo predhodno pridobljeno znanje, omogočamo prehajanje med študijskimi programi in prilagajamo študij aktivnim športnikom ter posameznikom z zdravstvenimi ali večjimi poslovnimi obremenitvami.

Neža Habjan, študentka Naravovarstva

»Všeč mi je, da predavanja niso zgolj teoretična, ampak tudi praktična in vsebujejo primere, s katerimi se bomo tudi mi srečali v življenju. Všeč mi je, da so predavanja popoldan in da se na Biotehniškem centru Naklo dobro počutim.«



Urban Zore, študent Hortikulture

»Všeč mi je, ker imamo nekatere predmete skupaj z drugimi programi, saj tako spoznamo več novih ljudi. Predavanja so večinoma v popoldanskem času, kar nekaterim študentom ustreza, saj gredo lahko dopoldne v službo ali na prakso, popoldne pa na predavanja.«

2-letni
študij

120
kreditnih
točk

800 ur
prakse

Kako poteka študij?

Referat za študijske in študentske zadeve

04 277 21 45, 070 485 353

referat.visja@bc-naklo.si

Študij na Višji strokovni šoli poteka kot redni in izredni študij v obliki predavanj, seminarskih in laboratorijskih vaj, vključujemo pa tudi terensko in projektno delo študentov. Večina predavanj in vaj poteka med tednom v popoldanskem času.

Pomemben del vsakega programa je praktično izobraževanje, ki omogoča neposreden stik študentov z različnimi delodajalci in pridobivanje relevantnih delovnih izkušenj že v času študija. Kar 40 % študijskega programa temelji na izkustvenem učenju in se izvaja v BC Naklo ter v različnih podjetjih ob podpori visoko usposobljenih mentorjev.

Skozi študij vas vodijo izkušeni in strokovno uveljavljeni predavatelji.

Študij se zaključi z diplomskim delom, ki ga študenti pripravijo pod strokovnim mentorstvom. Diplomsko delo je raziskovalno oz. aplikativno naravnano.

Kdo se lahko prijavi na višješolski strokovni študij in kako?

Prijavite se lahko:

- *z opravljeno splošno oz. poklicno matura (ali zaključnim izpitom oz. diplomom pred letom 2002)*
- *z opravljenim mojstrskim ali delovodskim oz. poslovodskim izpitom, tremi leti delovnih izkušenj in opravljenim preizkusom znanja iz slovenščine in matematike oz. tujega jezika v obsegu, določenim s poklicno matura.*

Na spletni strani Višješolske prijavnice službe <http://vps.vss-ce.com/VPS/> izpolnite elektronski obrazec, ga natisnete, podpišete in s priporočeno pošto pošljite na naslov: VIŠJEŠOLSKA PRIJAVNA SLUŽBA, Pot na Lavo 22, 3000 Celje, Slovenija ali skenirano na e-naslov prijava.vps@sc-celje.si.



Andreja Zupančič, referentka za študijske in študentske zadeve

»Želim, da je vaša odločitev za študij jasna, zato vas vabim, da skupaj prediskutiramo odprta vprašanja in dileme. V referatu se bomo z vami pogovorili in vam olajšali odločitev, vam podali informacije o študiju in vam pomagali pri vpisnem postopku. Podpore študentom nudimo tudi med študijem in skrbimo za komunikacijo na relaciji referat – predavatelj – študent.«



Tomaž Levstek, predavatelj na VSŠ

»Pri mojem pedagoškem delu me najbolj navdihujejo vedoželjni študenti, ki svojo ustvarjalnost zavestno udeležajo skozi razumevanje svoje vloge v hitro spreminjajočem se svetu.«



Matjaž Mastnak, predavatelj na VSŠ in mentor študentom v podjetju

»V Arboretum Volčji Potok prihajajo na delovno prakso zelo različni študenti. Tisti, ki z delom dokažejo, da jih vrtnarstvo zanima in jih ni strah poprijeti za delo, pri nas dobijo zaposlitev.«

Študenti si boste pridobili potrebno znanje in veščine za gospodarno upravljanje kmetije, v luči trajnostnega razvoja in podjetništva.

- Poglobili boste teoretično in praktično znanje o kmetijstvu in pridobili celosten pogled na podeželje in krajino.
- Spoznali boste sodobno tehnologijo pridelave.
- Bolje boste razumeli soodvisnost naravnih, okoljskih, tehnoloških, ekonomskih, socialnih in kulturnih dejavnikov na podeželju in njihov pomen za trajnostni razvoj.
- Znali boste učinkovito organizirati, izvajati in spremljati kmetijsko proizvodnjo, predelavo in dodelavo kmetijskih proizvodov in preostalih dejavnosti na podeželju. S pridobljenim znanjem boste lahko zagotovili kakovost kmetijskih pridelkov, proizvodov in storitev ter zadovoljili sodobne zahteve in potrebe potrošnikov.
- Pri svojem delu boste sprejemali ustrezne strokovne odločitve, oblikovali celostno tržno strategijo, razvijali blagovno znamko in uvajali sodobne metode trženja v kmetijstvu in drugih dejavnostih na podeželju.

Možna je specializacija na področju:

- Vodenja rastlinske pridelave
- Varstva rastlin
- Vodenja reje živali
- Turizma in športa na podeželju



Damjana Peternej, študentka Upravljanja podeželja in krajine

»Za vpis v višješolski program Upravljanje podeželja in krajine sem se odločila zaradi spremembe načina življenja, predvsem pa, ker sem želela pridobiti znanje, ki ga bom potrebovala pri vodenju kmetije. Všeč mi je sproščenost, pa kljub temu strokovnost in širina znanja, ki ga podajajo predavatelji, ki so vsi po vrsti strokovnjaki na svojem področju. Nas študente vključujejo v razpravo ter v praktično razumevanje snovi. Poleg tega so tudi zelo dostopni in pomagajo pri reševanju naših realnih izzivov v vsakdanjem življenju.«

Podeželje nudi veliko priložnosti za kariero. Živeti in delati za naravo in z njo, ne proti njej.



PREDMETNIK za VSŠ-program Upravljanje podeželja in krajine

Študij traja dve leti. Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

ŠT.	IME MODULA/PREDMETA/DRUGE SESTAVINE	Obvezno/ izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				KT
				PR	SV	LV	Skupaj	
M1	POSLOVANJE IN EKONOMIKA	Obvezno	1					12
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	Obvezno	1	42	6	24	72	6
P2	Ekonomika in menagement podjetij (EMP)	Obvezno	1	42	6	24	72	6
M2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA	Obvezno	1					9
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezno	1	30	0	30	60	5
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja (SIS)	Obvezno	1	18	6	24	48	4
M3	PODJETNIŠTVO Z ORGANIZACIJO	Obvezno	2					15
P5	Podjetništvo in trženje (PIT)	Obvezno	2	48	6	48	102	7
P6	Organizacija in poslovanje (OIP)	Obvezno	2	60	6	48	114	8
M4	VODENJE RASTLINSKE PRIDELAVE	Izbirno	1/2					15
P7	Gospodarjenje v poljedelstvu in vrtnarstvu (GPV)	Izbirno	1/2	60	6	48	114	8
P8	Gospodarjenje v sadjarstvu in vinogradništvu (GSV)	Izbirno	1/2	54	6	42	102	7
M5	VARSTVO RASTLIN	Izbirno	1/2					15
P9	Varstvo rastlin s fitofarmacijo (VRF)	Izbirno	1/2	60	6	48	114	8
P10	Gojenje in uporaba koristnih organizmov (GKO)	Izbirno	1/2	54	6	42	102	7
M6	VODENJE REJE ŽIVALI	Izbirno	1/2					15
P11	Gospodarjenje v živinoreji (GŽI)	Izbirno	1/2	60	6	48	114	8
P12	Zdravstveno varstvo domačih živali (VDŽ)	Izbirno	1/2	54	6	42	102	7
M7	TURIZEM IN ŠPORT NA PODEŽELJU	Izbirno	1/2					15
P13	Turizem in rekreacija na podeželju (TRP)	Izbirno	1/2	60	6	48	114	8
P14	Treniranje konj in učenje jahanja (TKJ)	Izbirno	1/2	54	6	42	102	7
P15	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji biologije (TRB)	Obvezno	1	12	0	36	48	4
P16	Razvoj podeželja z zakonodajo (RPZ)	Obvezno	2	36	6	30	72	5
P17	Rastlinska pridelava in reja živali (RPR)	Obvezno	1	42	0	42	84	7
P18	Upravljanje z rekreacijskimi in športnimi površinami (RŠP)	Izbirno	2	176	12	124	312	22
P19	Ekološka pridelava hrane (EPH)	Izbirno	1/2	54	0	42	96	7
P20	Logistika in mehanizacija v kmetijstvu (LMK)	Izbirno	1/2	54	0	42	96	7
P21	Terapevtska in socialna dejavnost na podeželju (TSP)	Izbirno	1/2	54	0	42	96	7
P22	Varovanje naravnih vrednot in biotske raznovrstnosti (VNV)	Izbirno	1/2	54	0	42	96	7
D1	Praktično izobraževanje (PRI 1)	Obvezno	1	-	-	-	400	13
D2	Praktično izobraževanje (PRI 2)	Obvezno	2	-	-	-	400	13
	Prostoizbirni modul ali predmet (PIP)	Izbirno	1/2	-	-	-	72	5
D3	Diplomski izpit (DIP)	Obvezno	2	-	-	-	-	5
	SKUPAJ KREDITNIH TOČK (KT)							120

Legenda:

M – modul
P – predmet
PR – predavanja
SV – seminarske vaje

D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)
LV – laboratorijske vaje
KT – kreditne točke

Študenti boste pridobili strokovno-teoretična in praktično uporabna znanja za delo na področju varstva naravnih vrednot in trajnostnega gospodarjenja z naravnimi viri.

- Prepoznavali boste ogrožene in zavarovane rastlinske in živalske vrste.
- Spoznali boste načine ohranjanja biotske raznovrstnosti, kulturne in naravne krajine ter avtohtonih vrst.
- Seznanili se boste s trajnostnim upravljanjem z odpadki in to povezovali s konceptom krožnega gospodarstva.
- Spoznali in izvajali boste ukrepe za zmanjšanje onesnaževanja okolja in varovanja habitatov.
- Usposobili se boste za reševanje strokovne problematike in za učinkovito komunikacijo s strokovnjaki in širšo javnostjo, ter za informiranje javnosti o pomenu in značilnosti naravnih ravnovesij.

Možna je specializacija na področju:

- Ekosistemov
- Naravnih in obnovljivih virov energije
- Zavarovanih območij



Eva Pongrac, študentka Naravovarstva

»V program naravovarstvo sem se vpisala, ker opažam hitre spremembe v okolju. Zavedam se, da napredek družbe prinese mnogo in želim si, da je le-ta viden tudi pri ohranjanju narave v povezavi s trajnostnim razvojem. Želim si pridobiti znanje, da bom lahko tudi zgled kmetom, da s svojimi ravnalnji ne bi posegali v habitate rastlin in živali in s tem povzročali škodo. Sama šola je tudi zelo prijazna, človeški pristop je izjemen tako v referatu kot tudi pri predavanjih. Vedno ti dajo tudi drugo priložnost. Všeč mi je, da ni stresa in pritiska glede študijskih obveznosti in da želi šola opremiti študente z znanjem za doseganje lastnega potenciala in razvoja karierne poti. Gre za najbolj napredno šolo daleč naokoli, ki ima tudi potencial

Zavedamo se pomembnosti zagotavljanja trajnostnega razvoja, preventivnega delovanja in ohranjanja narave.

PREDMETNIK za VSŠ-program Naravovarstvo

Študij traja dve leti. Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

ŠT.	IME MODULA/PREDMETA/DRUGE SESTAVINE	Obvezno/ izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				KT
				PR	SV	LV	Skupaj	
M1	POSLOVANJE IN EKONOMIKA	Obvezno	1					15
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	Obvezno	1	58	24	-	82	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij (EMP)	Obvezno	1	58	24	-	82	6
D1	Praktično izobraževanje – poslovanje in ekonomika (PRI 1)	Obvezno	1	-	-	-	90	3
M2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA	Obvezno	1					12
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezno	1	48	12	-	60	5
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja (SIS)	Obvezno	1	46	12	-	58	4
D2	Praktično izobraževanje – komunikacija in informatika (PRI 2)	Obvezno	1	-	-	-	90	3
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji izbiologije (TRB)	Obvezno	1	46	-	12	58	4
P6	Zakonodaja in etika s področja narave, okolja in prostora (ZET)	Obvezno	1	48	24	-	72	6
M3	BIOTSKA RAZNOVRSTNOST	Obvezno	1					23
P7	Vrednotenje biotske raznovrstnosti (VBR)	Obvezno	1	70	12	24	106	9
P8	Varstvo narave in urejanje prostora (VNP)	Obvezno	1	70	12	-	82	7
D3	Praktično izobraževanje – biotska raznovrstnost (PRI 3)	Obvezno	1	-	-	-	220	7
M4	PODJETNIŠTVO Z ORGANIZACIJO	Obvezno	2					18
P9	Podjetništvo in trženje (PIT)	Obvezno	2	76	12	-	88	7
P10	Organizacija in poslovanje (OIP)	Obvezno	2	76	24	-	100	8
D4	Praktično izobraževanje – podjetništvo z organizacijo (PRI 4)	Obvezno	2	-	-	-	90	3
M5	EKOSISTEMI	Izbirno	2					32
P11	Ravnovesja ekosistemov (REK)	Izbirno	2	76	28	28	132	8
P12	Gojenje in uporaba koristnih organizmov (GKO)	Izbirno	2	64	-	32	96	7
P13	Abiotični dejavniki okolja in ekotoksikologija (ADO)	Izbirno	2	64	-	32	96	7
D5	Praktično izobraževanje – ekosistemi (PRI 5a)	Izbirno	2	-	-	-	310	10
M6	ZAVAROVANA OBMOČJA	Izbirno	2					32
P14	Načrtovanje dejavnosti v prostoru (NDP)	Izbirno	2	76	28	28	132	8
P15	Nadzor v zavarovanem okolju (NZO)	Izbirno	2	64	-	32	96	7
P16	Informiranje in svetovanje o pomenu zavarovanega območja (ISO)	Izbirno	2	64	32	-	96	7
D6	Praktično izobraževanje – zavarovana območja (PRI 5b)	Izbirno	2	-	-	-	310	10
M7	NARAVNI IN OBNOVLJIVI VIRI ENERGIJE	Izbirno	2					32
P17	Gospodarjenje z naravnimi in obnovljivimi viri energije (GNV)	Izbirno	2	76	28	28	132	8
P18	Tehnologije obnovljivih virov energije (TOV)	Izbirno	2	64	-	32	96	7
P19	Energetske in okoljske perspektive (EDP)	Izbirno	2	64	32	-	96	7
D7	Praktično izobraževanje – obnovljivi viri energije (PRI 5c)	Izbirno	2	-	-	-	310	10
P20	Prostoizbirni predmet (PIP)	Izbirno	2	60	28	-	88	5
D8	Diplomsko delo (DIP)	Obvezno	2	-	-	-	-	5
	SKUPAJ KREDITNIH TOČK (KT)							120

Legenda:

M – modul
P – predmet
PR – predavanja
SV – seminarske vaje

D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)
LV – laboratorijske vaje
KT – kreditne točke

Študenti boste pridobili potrebna znanja in veščine o pridelavi vrtnin za prehrano in okrasnih rastlin, v luči trajnostnega razvoja in podjetništva.

- Naučili se boste načrtovati in organizirati pridelavo vrtnin, okrasnih zelnatih rastlin in drevnine z ustrezno opremo, glede na naravne danosti in potrebe trga.
- Usposobili se boste za pripravo materiala, gradiv in delovnih sredstev za gradnjo grajenih prvin pri ureditvah prostora.
- Seznanili se boste z organizacijo in izvajanjem tehnoloških postopkov po pripravljenem načrtu.
- Načrtovali boste ukrepe in izvajali vzdrževanje zelenih površin.
- Spoznali boste elemente zakonitosti ter načela hortikulturenega oblikovanja in kompozicije v bivalnih, poslovnih in drugih prostorih.

Možna je specializacija na področju:

- Tehnologije hortikulturnih rastlin
- Krajinskega vrtnarstva
- Oblikovanja in urejanja prostora z rastlinami
- Upravljanja z rekreacijskimi in športnimi površinami

Potrošniki so vse bolj zahtevni in od ponudbe pričakujejo izvirne pristope pri oblikovanju vrtov, nasadov in dekoracij.



Klara Buh, študentka Hortikulture

»Za program Hortikulture sem se odločila, ker rada delam v naravi in z rastlinami in se želim naučiti novih veščin ter spoznati, kako bolje delati z rastlinami ter pridobiti znanje iz aranžiranja. Pri študiju mi je najbolj všeč to, da imamo resnično samo predmete, katerih znanje bomo potrebovali v prihodnosti. Všeč mi je tudi, da pridobimo tudi veliko praktičnih izkušenj.«

PREDMETNIK za VSŠ-program Hortikultura

Študij traja dve leti. Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

ŠT.	IME MODULA/PREDMETA/ DRUGE SESTAVINE	Obvezno /izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				KT
				PR	SV	LV	Skupaj	
M1	POSLOVANJE IN EKONOMIKA	Obvezno	1					12
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	Obvezno	1	42	6	24	72	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij (EMP)	Obvezno	1	42	6	24	72	6
M2	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA	Obvezno	1					9
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezno	1	30	-	30	60	5
P4	Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja (SIS)	Obvezno	1	18	6	24	48	4
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji biologije (TRB)	Obvezno	1	12	-	36	48	4
P6	Vrtnarska tehnologija (VTH)	Obvezno	1	72	12	60	144	10
P7	Varovanje krajine, prostora in okolja (KPO)	Obvezno	1	48	12	24	84	6
P8	Mehanizacija v kmetijstvu in hortikulturi (MKH)	Obvezno	1	48	-	24	72	6
M3	POSLOVANJE IN ZAKONODAJA	Obvezno	2					15
P9	Poslovanje vrtnarskega podjetja (PVP)	Obvezno	2	78	12	36	126	10
P10	Zakonodaja v kmetijstvu in zagotavljanje kakovosti (ZKK)	Obvezno	2	30	6	24	60	5
M4	TEHNOLOGIJA HORTIKULTURNIH RASTLIN	Izbirno	2					22
P11	Pridelovanje vrtnin (PRV)	Obvezno	2	72	10	36	118	7
P12	Pridelovanje okrasnih zelnatih rastlin (POR)	Obvezno	2	72	10	36	118	8
P13	Pridelovanje drevnine (PDR)	Obvezno	2	72	10	36	118	7
M5	KRAJINSKOVRTNARSTVO	Izbirno	2					22
P14	Zemljemerstvo in priprava terena (ZPT)	Obvezno	2	60	10	36	106	5
P15	Gradiva in parkovna tehnika (GPT)	Obvezno	2	78	10	36	124	7
P16	Zasaditev in vzdrževanje zelenih površin (ZVP)	Obvezno	2	78	10	36	124	10
M6	OBLIKOVANJE IN UREJANJE PROSTORA Z RASTLINAMI (OUP)	Izbirno	2	216	30	108	354	22
M7	UPRAVLJANJE Z REKREACIJSKIMI IN ŠPORTNIMI POVRŠINAMI (RŠP)	Izbirno	2	216	30	108	354	22
D1	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezno	1	-	-	-	400	13
D2	Praktično izobraževanje (PRI)	Obvezno	2	-	-	-	400	13
	Prostoizbirni modul ali predmet (PIP)	Izbirno	1/2	-	-	-	60	5
D3	Diplomski izpit (DIP)	Obvezno	2	-	-	-	-	5
	SKUPAJ KREDITNIH TOČK (KT)							120

Legenda:

M – modul

P – predmet

PR – predavanja

SV – seminarske vaje

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

LV – laboratorijske vaje

KT – kreditne točke

Študenti boste pridobili uporabna znanja s področja prehrane, dietetike in gastronomije, sestave živil ter različnih tehnologij v živilstvu.

- Spoznali boste vodenje tehnoloških postopkov ter organiziranje priprave varne in zdrave hrane.
- Izvajali in kontrolirali boste različne tehnološke procese in naprave glede na obseg procesa in željeni proizvod.
- Spoznali in spremljali boste zakonodajo s področja varne hrane in kakovosti izdelkov in se seznanili z zahtevami zagotavljanja osebne higiene, higiene prostorov in opreme.
- Razumeli boste pomen in načine preverjanja ustreznosti živilskih izdelkov.
- Vrednotili boste skupine živil po prevladujočih hranilnih snoveh in spoznali njihovo vlogo v vsakodnevni prehrani.
- Spoznavali boste sodobne trende v prehrani in načrtovali ter opredelili zdravo, uravnoteženo in varovalno prehrano za različne kategorije in ciljne skupine prebivalstva.

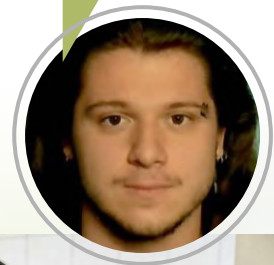
Možna je specializacija na področju:

- Tehnologij v živilstvu
- Prehrane, dietetike in gastronomije
- Varne hrane

Raziskujemo in pridobivamo nova znanja o zdravi prehrani in prehranskih sistemih, pri čemer se zavedamo potreb različnih skupin prebivalstva in pomena kreativnosti pri pripravi obrokov.

Tim Bobnar, študent Živilstva in prehrane

»Za vpis v program Živilstva in prehrane sem se odločil zato, ker me to področje zelo zanima, predvsem vodenje živilskega podjetja. Všeč mi je način študija. Predavatelji so prijazni in razumevajoči. Vsi se trudijo, da bi predavanja potekala čim bolj zanimivo. Dobro je, da so vsa predavanja popoldne in tako lahko študenti opravljajo prakso že med študijskim letom.«



PREDMETNIK za VSŠ-program Živilstvo in prehrana

Študij traja dve leti. Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

ŠT.	IME MODULA/PREDMETA/DRUGE SESTAVINE	Obvezno/ Izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				KT
				PR	SV	LV	Skupaj	
M1	POSLOVANJE, KOMUNICIRANJE IN VODENJE	Obvezno	1					25
P1	Poslovno komuniciranje in vodenje (PKV)	Obvezno	1	42	6	24	72	6
P2	Ekonomika in menedžment podjetij (EMP)	Obvezno	1	36	6	24	66	5
P3	Strokovna terminologija v tujem jeziku (STJ)	Obvezno	1	30	0	30	60	5
P4	Strokovna informatika in metode statističnega vrednotenja (SIS)	Obvezno	1	18	6	24	48	4
D1	Praktično izobraževanje – poslovanje, komuniciranje in vodenje (PRI 1)	Obvezno	1	-	-	-	150	5
M2	TEMELJI ŽIVILSTVA IN PREHRANE	Obvezno	1					35
P5	Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji biologije (TRB)	Obvezno	1	12	-	36	48	4
P6	Živilska mikrobiologija in biotehnologija (ZMB)	Obvezno	1	36	6	30	72	5
P7	Temeljni tehnološki procesi, embalaža in logistika (TPE)	Obvezno	1	42	12	36	90	6
P8	Prehrana in zdravje (PRZ)	Obvezno	1	42	6	12	60	6
P9	Živilska kemija z analizo živil (ŽAZ)	Obvezno	1	36	-	48	84	6
D2	Praktično izobraževanje – temelji živilstva in prehrane (PRI 2)	Obvezno	1	-	-	-	250	8
M3	ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR	Obvezno	2					12
P10	Zakonodaja, zagotavljanje kakovosti in nadzor (ZKN)	Obvezno	2	60	12	24	96	7
D3	Praktično izobraževanje – zagotavljanje kakovosti in nadzor (PRI 3)	Obvezno	2	-	-	-	150	5
M4	TEHNOLOGIJE V ŽIVILSTVU	Izbirno	2					25
P11	Tehnologija mesa (TME)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P12	Tehnologija mleka (TML)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P13	Tehnologija žit (TŽI)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P14	Tehnologija rastlinskih živil (TRŽ)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
D4	Praktično izobraževanje – tehnologije v živilstvu (PRI 4)	Izbirno	2	-	-	-	150	5
M5	PREHRANA, DIETETIKA IN GASTRONOMIJA	Izbirno	2					25
P15	Prehrana in dietetika (PRD)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P16	Tehnologija in organizacija prehranskih obratov (TOP)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P17	Prehrana z gastronomijo (PRG)	Izbirno	2	24	12	18	54	4
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu (SKŽ)	Izbirno	2	42	12	36	90	6
D5	Praktično izobraževanje – prehrana, dietetika in gastronomija (PRI 5)	Izbirno	2	-	-	-	150	5
M6	VARNA HRANA	Izbirno	2					25
P18	Sestava in kakovost živil s tehnologijami v živilstvu (SKŽ)	Izbirno	2	42	12	36	90	6
P19	Ravnanje z okoljem v živilstvu in prehrani (ROŽ)	Izbirno	2	24	12	18	54	4
P20	Analize živil (ANŽ)	Izbirno	2	36	0	36	72	5
P21	Higiena in materiali (HIG)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
D6	Praktično izobraževanje – varna hrana (PRI 6)	Izbirno	2	-	-	-	150	5
M7	VINARSTVO S TEHNOLOGIJAMI PIJAČ	Izbirno	2					25
P22	Tehnologija vina (TVI)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P23	Predelava grozdja z enologijo (PGE)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P24	Tehnologije pijač (TPI)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
P25	Trženje v živilstvu in prehrani (TŽP)	Izbirno	2	36	12	24	72	5
D7	Praktično izobraževanje – vinarstvo s tehnologijami pijač (PRI 7)	Izbirno	2	-	-	-	150	5
M8	ODPRTI KURIKUL	Obvezno	2					144
P26	Predmet/ odprtega kurikula (OK)	Obvezno	2	-	-	-	144	10
D8	Praktično izobraževanje – odprti kurikulum (PRI 8)	Obvezno	2	-	-	-	100	3
P27	Prostoizbirni predmet (PIP)	Izbirno	2	-	-	-	72	5
D9	Diplomsko delo (DD)	Obvezno	2	-	-	-	-	5
	SKUPAJ KREDITNIH TOČK (KT)							120

Legenda:

M – modul
P – predmet
PR – predavanja
SV – seminarske vaje

D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)
LV – laboratorijske vaje
KT – kreditne točke

Sodelovanje v domačem in mednarodnem okolju

Praksa in študij v tujini

S programom Erasmus+ študentom omogočamo opravljanje študija in praktičnega izobraževanja v tujini. Mobilnosti predstavljajo pozitivne učinke za osebni in strokovni razvoj ter s tem boljše zaposlitvene možnosti, samoiniciativnost, znanje tujih jezikov in okrepljeno medkulturno zavest. So pomembna dodana vrednost in popotnica pri prehodu v delovno razmerje tako na domačem kot na globalnem trgu.

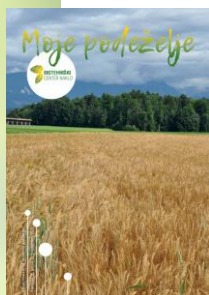


Projekti in raziskovanje

V Biotehniškem centru Naklo vodimo oz. sodelujemo v različnih (mednarodnih) projektih, v katere je vključena tudi Višja strokovna šola. Pri tem se povezujemo s številnimi podjetji, organizacijami ter drugimi deležniki ter skupaj s partnerji iz Slovenije in tujine razvijamo programe in vsebine, ki podpirajo trajnostni razvoj. Glavni namen in cilj sodelovanja pri projektih je izmenjava izkušenj med partnerji in razvojno-raziskovalno delo na biotehniških področjih. Poleg razvoja novih programov razvijamo tudi nova orodja ter metode in procese dela.

Katarina Ana Hiti, študentka Živilstva in prehrane

»Prakso opravljam v trizvezdnem avstrijskem hotelu na Tirolskem kot slaščičarka. Moja naloga je priprava različnih dnevnih, a la carte in coffee break sladici. Pomagam tudi pri serviranju predjedi, glavnih jedi in čiščenju. Všeč mi je, ko me okolje prisili, da stopim iz cone udobja, kar se mi zdi izredno pomembno za osebni napredek. Hvaležna sem, da lahko rečem, da se še nikjer nisem počutila tako samozavestno in prepričana v svoje znanje in spretnosti kot tukaj. Osebjem je izredno prijazno, ustrezljivo in spodbujajoče. Imam popolno prostost, da ustvarjam karkoli želim. Postajam vedno bolj učinkovita, hitra in kreativna. Veseli me, da ob delu nadgrajujem tudi znanje angleščine in nemščine.«



Strokovna revija Moje podeželje

V okviru Višje strokovne šole že od leta 2010 večkrat letno izdajamo strokovno revijo Moje podeželje, kjer objavljamo zanimive prispevke iz stroke, izpostavljam pa tudi naše uspešne študente in njihove dosežke.

Manca Grčar, študentka Naravovarstva

»Mela sem veliko srečo, saj mi je šola v času študija omogočila sodelovanje pri prijavi projekta Odličnost na razpis LAS Gorenjska košarica. Eden izmed ciljev razpisa je razviti programe vključevanja ranljivih skupin in izkoristiti endogene potencialne za zmanjševanje revščine in socialne izključenosti s pripravo raznih izobraževanj in delavnic ter spodbuditi razvoj podjetniške kulture in ustvarjanje delovnih mest. Zelo sem hvaležna za dano priložnost, saj sem izvedela veliko o postopkih pridobivanja sredstev za projekte in izboljšala svoje komunikacijske ter administrativne veščine, zraven pa sem tudi razvijala svoje strokovno znanje. V zadnjem času je razvoj projektov pomembna točka na trgu dela, zato sem vesela, da sem že v času študija lahko sodelovala in razvijala to kompetenco.«



Raziskovanje

Inkubator Green Lab

Inkubator Green Lab je odprt laboratorij za inovacije in ekosistem za posameznike in organizacije, da oblikujejo trajnostne rešitve za kompleksne izzive prehrane, vode in odpadkov.

Združujemo vse:

- ki imate prodorne ideje na področju zelenih tehnologij, pridelave in predelave hrane, razvoja podeželja, digitalizacije, podjetništva in jih želite preizkusiti,
- ki vas zanima aktivno medsebojno sodelovanje,
- ki želite sodelovati z raziskovalci na raziskovalnih in razvojnih projektih.



Tadej Šinkar, študent Naravovarstva

»Tekom študija sem opravljal praktično izobraževanje v okviru novoustanovljenega Green Laba, podjetniškega inkubatorja, namenjenega študentom vseh študijskih smeri na Višji šoli.

Za sodelovanje sem se odločil zaradi odlične možnosti pridobivanja izkušenj na področju podjetništva in kariernega razvoja. Opravljanje prakse so popestrili različni projekti, v katerih sem imel možnost sodelovati ter tako širiti moje znanje na več področjih. S skupino sošolcev sem sodeloval pri postavitvi sistemov hidroponike ter beleženju končnih rezultatov poskusa rasti solate v tem sistemu. Med zanimivejše dejavnosti Green Laba sodi tečaj upravljanja drona, s katerim smo posneli različno video gradivo, namenjeno predstavitvi in promociji centra.

Opravljanje prakse v Green Labu mi je bilo zelo zanimivo ter koristno, saj sem pridobil različne kompetence, ki mi bodo zagotovo pomagale v prihodnosti pri iskanju zaposlitve oz. mi dale pogum za začetek samozaposlitve. Velik plus je tudi spoznavanje novih ljudi, s katerimi smo spletili nova prijateljstva.«

Konferenca Vivus

Organiziramo konferenco z mednarodno udeležbo, kjer študenti, predavatelji in strokovnjaki s področja kmetijstva, naravovarstva in varstva okolja, hortikulture ter živilstva in prehrane predstavijo novosti iz stroke. Študentom omogočamo edinstveno priložnost udeležbe in soustvarjanja konference.



Kompetenčno-karierno središče (Competence & Career Centre/CCC)

Kompetenčno-karierno središče Višje strokovne šole Biotehniškega centra Naklo deluje z namenom:

- Informiranja, svetovanja in usmerjanja študentov in diplomantov na področju osebnega in strokovnega razvoja, priprave za vstop na trg dela in navezovanja stikov z delodajalci.
- Omogočanja fleksibilnosti zaposlovanja, uresničevanja zahtev in potreb po vseživljenjskem učenju in krepitve sodelovanja z zaposlovalci.
- Priprave študentov, da so dobro strokovno podkovani in spoznajo načine, kako biti uspešen pri vstopu na konkurenčen trg delovne sile.
- Povezovanja s trgom dela in sodelovanja s širšim okoljem.

Ne glede na pot ali smer našega cilja, ne glede na dolžino korakov, ki jih delamo, pomembno je, da se konstantno premikamo, da smo aktivni in proaktivni.

Janja Stopinšek Soroszy, inženirka Kmetijstva in krajine

»Kompetenčno-karierno središče Višje strokovne šole Biotehniškega centra Naklo je odlična izhodiščna točka za pridobivanje celotnega spektra potrebnih informacij, ki se nanašajo na iskanje zaposlitve. Pred vstopom na trg je vsekakor treba pridobiti samozavest za suveren nastop na trgu dela, in središče ponuja prav to – da je kandidat dobro opremljen z vsemi potrebnimi informacijami.«



Zaposlitvene možnosti

Upravljanje padeželja in krajine:

- kmetije in kmetije z dopolnilno dejavnostjo
- kmetijske organizacije in zadruge
- svetovalna dejavnost na področju kmetijstva
- kontrola v integrirani ali ekološki predelavi
- semenarske hiše
- vrtni centri in vrtnarije
- trgovine s fitofarmaceutskimi sredstvi
- centri s sadjem in zelenjavo
- podjetja, ki se ukvarjajo s treniranjem konj in učenjem jahanja
- podjetja, ki se ukvarjajo z urejanjem športnih površin
- samozaposlitev
- idr.

Naravarstvo:

- zavodi za varstvo narave, naravnih vrednot in kulturne dediščine
- okoljevarstveni zavodi
- agencije za okolje in prostor
- regijski in krajski parki
- vodno gospodarska in komunalna podjetja
- podjetja za predelavo in reciklažo odpadkov
- podjetja za urejanje okolja
- centralne čistilne in rastlinske čistilne naprave
- razvojne agencije in lokalne skupnosti
- kmetijska gospodarstva
- stavbno zemljiška gospodarstva
- vodooskrbna podjetja
- samozaposlitev
- idr.

Hortikultura:

- vrtnarije
- drevesnice
- vrtni centri
- botanični vrtovi
- arboretumi
- cvetličarne
- protokolarni objekti
- zdravilišča in druge turistične ustanove
- podjetja za oblikovanje in urejanje poslovnega in bivalnega prostora z rastlinami
- podjetja za urejanje krajine, prostora in okolja
- podjetja za urejanje rekreacijskih in športnih zelenih površin
- zadruga
- samozaposlitev
- idr.

Živilstvo in prehrana:

- živilsko-predelovalna industrija
- laboratoriji za analizo živil
- podjetja s področja živilstva in prehrane
- prehranski obrati
- gostinski obrati
- slaščičarne
- pekarnice
- živilske trgovine
- specializirane trgovine za prehrano
- turistične dejavnosti
- logistična dejavnost
- dopolnilne dejavnosti na kmetiji
- bolnišnice in druge zdravstvene ustanove
- domovi starejših občanov
- vrtci in šole
- samozaposlitev
- idr.



**DRUŽBENO
ODGOVORNO
PODJETJE**
nivo C



**Družini
prijazno
podjetje**





**Center
priložnosti in
znanja za vse
generacije.**

Kontaktni podatki

Biotehniški center Naklo – Višja strokovna šola

Strahinj 99, 4202 Naklo

Ravnateljica Višje strokovne šole

Irena Gril, irena.gril@bc-naklo.si, +386 4 277 21 06, +386 51 411 046

Referat za študijske in študentske zadeve

referat.visja@bc-naklo.si

Andreja Zupančič, andreja.zupancic@bc-naklo.si, +386 4 277 21 45, +386 70 485 353

Erasmus+ koordinatorsvo:

Špela Langus, spela.langus@bc-naklo.si, +386 51 455 946

Uredništvo revije Moje podeželje:

doc. dr. Drago Papler, drago.papler@bc-naklo.si, +386 70 636 881

Koordinatorstvo konference Vivus:

Tina Košir, vivus.clanki@bc-naklo.si, +386 4 620 26 56, +386 40 575 105

Kompetenčno-karierni center/ Competence & Career Centre/CCC

Milena Maček Jerala, milena.jerala@bc-naklo.si, +386 4 277 21 01, +386 51 458 952