

## **PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE IZREDNI ŠTUDIJ**

### **OBSEG PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA**

Brez priznanega predhodno pridobljenega znanja:

- 1. letnik 400 ur
- 2. letnik 400 ur

### **PRIZNAVANJE PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA**

Študentom, ki imajo delovne izkušnje v živilstvu ali sorodni dejavnosti se lahko praktično izobraževanje prizna v celoti ali delno.

#### **Priznavanje predhodno pridobljenega znanja:**

- izpolniti in oddati »Vlogo za priznavanje PRI« v referat,
- k vlogi priložiti potrdila delodajalcev z opisom del in nalog ter trajanjem zaposlitve,
- priložiti druga dokazila (npr. predhodno opravljanje praktičnega izobraževanja).

### **KONZULTACIJE**

Vse podrobnosti glede PRI študent-ka usklajuje na konzultacijah, ki bodo:

**V PONEDELJEK: 9<sup>45</sup> – 10<sup>15</sup>**

E-pošta: [katja.gobec@guest.arnes.si](mailto:katja.gobec@guest.arnes.si)  
tel: 03-746-29-25

Avtor: Katja Gobec  
Naslov: Praktično izobraževanje študentov  
programa živilstvo in prehrana

Izdal:  
Šolski center Šentjur  
Cesta na kmetijsko šolo 9  
3230 Šentjur  
tel: 03-746-29-02  
fax: 03-746-29-20  
E-pošta: [referat.vsscekg@guest.arnes.si](mailto:referat.vsscekg@guest.arnes.si)

Gradivo je avtorsko delo, ki služi študentom višješolskega izobraževalnega programa živilstvo in prehrana, kot napotek za predmeta Praktično izobraževanje I in II.  
Gradivo je izdal Šolski center Šentjur za interne namene in samo za lastno uporabo.  
Gradivo se ne sme prikazovati, razmnoževati ali drugače uporabljati v katerekoli druge namene.

**ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR**

**Višja strokovna šola**

**Višješolski izobraževalni program  
ŽIVILSTVO in PREHRANA**

**Katja Gobec**

**PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE  
ŠTUDENTOV PROGRAMA**

**ŽIVILSTVO in PREHRANA**

**2022/23**

## **CILJI PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA:**

- pisno in ustno komunicirati,
- načrtovati, pripraviti, izvajati in kontrolirati lastno delo in delo skupine,
- skrbeti za energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo,
- varovati zdravje in okolje ter ravnati v skladu z dobro higiensko prakso,
- uporabljati IKT tehnologijo.

## **PRI PRAKTIČNEM IZOBRAŽEVANJU**

### **ŠTUDENT PRIDOBI NASLEDNJE**

#### **KOMPETENCE:**

- preučuje delovna mesta, naloge in postopke v proizvodnji,
- vključuje se v delo v podjetju in prepozna strokovna in organizacijska delovna področja,
- prepozna različne vrste dokumentacij in njihov pomen
- zaznava in rešuje probleme ter sprejema odgovornost,
- načrtuje, organizira dela in išče sodobnejše oblike dela,
- praktično proučuje različne tehnologije in postopke ter sodeluje v realnih situacijah,
- kontrolira in vrednoti kakovost materialov, surovin, vmesnih in končnih izdelkov,
- zagotavlja varnost izdelkov in njihovo sledljivost ter vodenje ustrezne dokumentacije,
- upošteva priporočila pri pripravi zdravju prijazne hrane,
- sodeluje pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov,
- varuje zdravje in okolje ter ravna v skladu z dobro higiensko prakso,
- ravna v skladu s predpisi in internimi navodili ter sodeluje pri izvajanju notranjega nadzora.

## **OBSEG PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA**

V študijskem letu 2022/23 so s študijskim koledarjem opredeljena obdobja praktičnega izobraževanja za redne študente 1. in 2. letnika, in sicer:

### **1. letnik (400 ur oziroma 10 tednov):**

- prvo obdobje (4 tedne) od 30. 1. do 24. 2. 2023,
- drugo obdobje (6 tednov) od 15. 5. do 23. 6. 2023.

### **2. letnik (400 ur oziroma 10 tednov):**

- prvo obdobje (4 tedne) od 3. 10. do 28. 10. 2022,
- drugo obdobje (6 tednov) od 15. 5. do 23. 6. 2023.

## **VSEBINA PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA**

### **1. letnik:**

- organizacija in poslovanje podjetja,
- ekonomika podjetja,
- varstvo okolja,
- načrtovanje in dokumentacija,
- varstvo pri delu,
- priprava in vodenje del,
- tehnološki postopki,
- prehrana in zdravje.

### **2. letnik:**

- zakonodaja, standardi in predpisi,
- tehnologija in prehrana,
- nadzor,
- trženje,
- diplomsko delo.

## **IZVEDBA 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.

Na višji strokovni šoli vsebinsko in organizacijsko izvedbo praktičnega izobraževanja usklajuje predavatelj-organizator PRI z mentorjem v podjetju. V podjetju delo študenta v okviru PRI spremlja mentor, ki ob zaključku poda tudi oceno tega dela.

Pred napotitvijo študenta na praktično izobraževanje mora le-ta izpolniti vse predpisane in dogovorjene pogoje, ki so:

- sklenjena pogodba s šolo in podjetjem,
- sklenjeno nezgodno zavarovanje,
- pridobljena osnovna znanja varstva pri delu,
- pridobljena osnovna znanja HACCP-a,
- izpolnjevati druge morebitne pogoje, ki jih zahteva podjetje,

## **OBVEZNOSTI V OKVIRU PREDMETA PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE**

Študent mora v okviru predmeta PRI napisati eno pisno nalogo, ki jo zagovarja pri predavatelju - organizatorju za PRI. Vsebina naloge naj bo povezana z vsebino praktičnega izobraževanja določenega za posamezen letnik, sicer študent odda vlogo odobritev teme, ki jo potrdi predavatelj-organizator PRI.

Pisna naloga mora obsegati 20 strani in mora biti oddana toliko prej, da lahko po pregledani nalogi študent pristopi k njenemu zagovoru.

Druga obveza študenta je ta, da neposredno ob zaključku posameznega obdobja praktičnega izobraževanja napiše in odda dnevnik ali poročilo o poteku praktičnega izobraževanja (v obsegu 2-4 strani) najprej mentorju v podjetju, ki ga oceni, nato še predavatelju-organizatorju PRI, ki ga pregleda in shrani. Vsi izdelki iz praktičnega izobraževanja se arhivirajo v dokumentaciji in so pogoj za vpis v 2.letnik oziroma pogoj za prijavo k diplomskemu izpitu.

## **OPRAVLJANJE IZPITA in OCENJEVANJE PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA**

Izpit pri predmetu PRI je opravljen takrat, ko študent izpolni vse obveznosti v okviru PRI, kar pomeni:

- pripravi, pravočasno odda in uspešno zagovarja nalogo,
  - opravi celoten obseg PRI s pozitivno oceno mentorja.
- Ocena predmeta PRI je sestavljena iz:
- ocene mentorja v podjetju,
  - ocene pisne naloge in zagovora le-te.