



**BF**

UNIVERZA  
V LJUBLJANI

Biotehniška  
fakulteta

# Dobrodošli na Biotehniški fakulteti!



Univerzitetni študij

**ŽIVILSTVO IN PREHRANA**

Oddelek za živilstvo

*Več kot 75-letna tradicija*

## **Ena največjih članic Univerze v Ljubljani**

- UL: 40.000 študentov
- BF: 2.800 študentov, več kot 600 zaposlenih



Izobraževanje študentov na:

- 1. stopnji - univerzitetni in visokošolski strokovni študijski programi
- 2. stopnji - magistrski študijski programi
- 3. stopnji - doktorski študijski programi

# Bioznanosti (18 področij)

## 2. stopnja

- Agronomija
- Biološko izobraževanje
- Biotehnologija
- Ekologija in biodiverziteteta
- Ekonomika naravnih virov
- Gozdarstvo in upravljanje gozdnih ekosistemov
- Hortikultura
- Krajinska arhitektura
- Lesarstvo
- Mikrobiologija
- Molekulska in funkcionalna biologija
- **Prehrana**
- Znanost o živalih
- **Živilstvo**

## 1. stopnja

- Biologija (UN)
- Biotehnologija (UN)
- Gozdarstvo in obnovljivi gozdni viri (UN)
- Gozdarstvo (VS)
- Kmetijstvo – agronomija (UN)
- Kmetijstvo – agronomija in hortikultura (VS)
- Kmetijstvo – zootehnika (UN)
- Kmetijstvo – živinoreja (VS)
- Krajinska arhitektura (UN)
- Lesarstvo UN
- Lesarsko inženirstvo VS
- Mikrobiologija UN
- **Živilstvo in prehrana UN**

## ŽIVILSTVO

## PREHRANA

mag. inž. živ

mag. inž. preh.

*2. stopnja*

2. letnik

2. letnik

1. letnik

1. letnik

dipl. inž. živ. in preh. (UN)

*1. stopnja*

3. letnik

2. letnik

1. letnik

**ŽIVILSTVO IN PREHRANA**

univerzitetni študijski program 1. st.

# ŠTUDIJ ŽIVILSTVO IN PREHRANA

Trajanje:	3 leta / 6 semestrov
Oblika študija:	redni
Vpisni pogoji:	matura, poklicna matura, srednja šola pred 1995 ( <u>maturitetni predmeti niso določeni</u> )
Št. vpisnih mest:	<b>70</b>

Strokovni naziv ob zaključku študija:

diplomirani/-a inženir/-ka živilstva in prehrane (UN)

**dipl. inž. živ. in preh. (UN)**

↑ ZOOTEHNIKA  
(Rodica, Domžale)

BIOLOGIJA  
MIKROBIOLOGIJA

AGRONOMIJA  
BIOTEHNOLOGIJA

KRAJINSKA  
ARHITEKTURA

ŽIVILSTVO

Dekanat BF

GOZDARSTVO

LESARSTVO

*univerzitetni študij Živilstvo in prehrana*



# Raznoliki načini izvajanja študija

povezovanje  
z industrijo,  
gospodarstvom



predavanja



vaje



projektno  
delo

raziskovalno  
delo



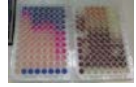
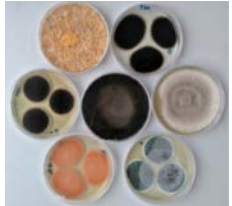
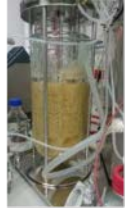
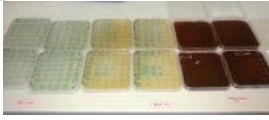
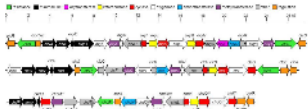
študijska  
izmenjava  
praksa





# CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

Temeljni cilji študijskega programa **Živilstvo in prehrana** so usposobiti strokovnjaka, ki je zmožen širokega razumevanja področij živilstva in prehrane s poudarkom na znanjih in veščinah povezanih z **živilstvom**, to je **pridelave, predelave, kakovosti** in **trženja hrane** ter **prehrano** kot naravnim nadaljevanjem živilstva, za pravilno, **varno in zdravo prehranjevanje** oziroma **normalen razvoj in ohranjanje človekovega zdravja**.



# PREDMETNIK ŠTUDIJA

## ŽIVILSTVO IN PREHRANA

- Obvezni predmeti (25)
- Izbirni predmeti (10): II. letnik: 6 KT + III. letnik: 12 KT
- Strokovna praksa (6 KT): II. ali III. letnik
- Kreditne točke: 3 x 60 KT = 180 KT

# OBVEZNI PREDMETI



## **OSNOVE**

Matematične metode  
Kemija  
Biologija  
Fizika  
Biokemija  
Osnove anatomije s  
histologijo  
Uvod v živilstvo  
Osnove  
mikrobiologije  
Uvod v ekonomiko

## **PREDELAVA ŽIVIL**

Predelava in prireja  
hrane  
Osnove predelave živil  
Tehnološko  
procesništvo  
Tehnologije predelave  
sadja, vrtnin, poljščin in  
grozdja  
Tehnologije predelave  
mesa in mleka  
Osnove biotehnologij  
Pakiranje živil

## **KAKOVOST IN VARNOST ŽIVIL**

Analizne metode v  
živilstvu  
Kakovost živil in  
zakonodaja  
Živilska kemija  
Higiena živil  
Živilska mikrobiologija

## **PREHRANA**

Fiziologija presnove  
Osnove prehrane  
Klinična dietetika in  
epidemiologija  
prehrane  
Organizacija in  
delovanje prehranskih  
obratov

# IZBIRNI PREDMETI



Tehnologije predelave  
sadja in zelenjave I



Senzorične metode

Tehnologije mesa in mesnin I



Mikrobiološka preiskava  
živil



Kakovost in prehranska  
vrednost mleka in mlečnih  
izdelkov



Psihologija prehrane

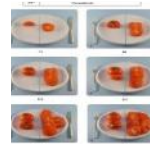
Vinarstvo



Prehranske navade



Tehnologije predelave  
poljščin, oljarstvo in  
pivovarstvo

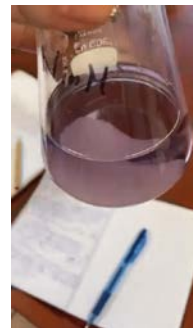


Klinična dietetika -  
praktikum

# VSEBINE ŠTUDIJA ŽIVILSTVO IN PREHRANA

VELIKO PRAKSE!

- Laboratorijske vaje
- Terenske vaje
- Seminarske vaje
- Praksa



# ŽIVILSTVO IN PREHRANA

## 1. letnik

Predmet	KT
Matematične metode	6
Kemija	9
Biologija	6
Osnove anatomije s histologijo	6
Uvod v ekonomiko	3
Fizika	5
Osnove mikrobiologije	5
Analizne metode v živilstvu	6
Uvod v živilstvo	4
Pridelava in prireja hrane	6
Osnove predelave živil	4
<b>SKUPAJ</b>	<b>60</b>

## 2. letnik

Predmet	KT
Biokemija	9
Živilska mikrobiologija	6
Fiziologija presnove	3
Kakovost živil in zakonodaja	8
Osnove prehrane	6
Higiena živil	4
Živilska kemija	6
Tehnološko procesništvo	6
Pakiranje živil	6
Izbirni predmet(i)	6
<b>SKUPAJ</b>	<b>60</b>

## 3. letnik

Predmet	KT
Tehnologije predelave sadja, vrtnin, poljščin in grozdja	15
Tehnologije predelave mesa in mleka	10
Osnove biotehnologij	6
Klinična dietetika in epidemiologija prehrane	6
Organizacija in delovanje prehranskih obratov	5
Izbirni predmeti	12
Praksa	6
<b>SKUPAJ</b>	<b>60</b>

# ŠTUDIJSKI KOLEDAR 2023/24

OKTOBER						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVEMBER						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DECEMBER						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JANUAR						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBRUAR						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MAREC						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

APRIL						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAJ						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIJ						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIJ						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AVGUST						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SEPTEMBER						
PO	TO	SR	ČE	PE	SO	NE
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

organizirano pedagoško delo  
 dela prosti dnevi  
 pouka prosti dnevi  
 preverjanje znanja in nadomeščanje

pedagoško delo in teden univerze  
 izpitna obdobja  
 izvedba pedagoškega procesa po dogovoru





### **Prodekanja za področje živilstva:**

prof. dr. Barbka Jeršek

### **Komisija za študij 1. in 2. stopnje Oddelka za živilstvo:**

Predsednik: prof. dr. Blaž Cigić

### **Pomočnica tajnika BF za živilstvo:**

mag. Selma Uršula Muhar

### **Referat za študijske zadeve:**

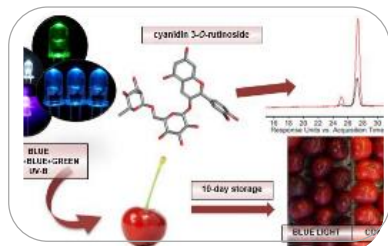
ga. Nina Kastelic

# ODDELEK ZA ŽIVILSTVO

- 4 katedre, 1 skupina in knjižnica
- Zaposlenih 68 sodelavcev
- V pedagoškem procesu sodeluje 15 visokošolskih učiteljev in 22 asistentov z doktoratom
- 11 rednih in 5 izrednih profesorjev, 9 docentov in 13 asistentov
- V raziskovalno delo je vključenih 16 raziskovalcev in 6 mladih raziskovalcev



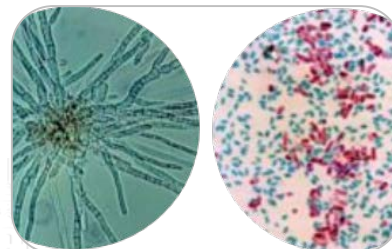
# ODDELEK ZA ŽIVILSTVO



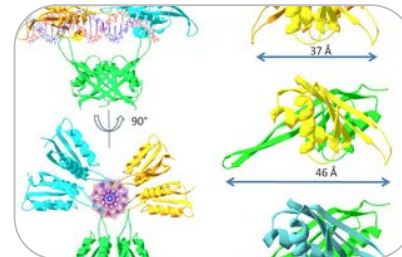
KATEDRA ZA TEHNOLOGIJE  
RASTLINSKIH ŽIVIL IN VINO



KATEDRA ZA  
TEHNOLOGIJO MESA IN  
VREDNOTENJE ŽIVIL



KATEDRA ZA  
BIOTEHNOLOGIJO,  
MIKROBIOLOGIJO IN  
VARNOST ŽIVIL



KATEDRA ZA BIOKEMIJO  
IN KEMIJO ŽIVIL



SKUPINA ZA HUMANO  
PREHRANO



KNJIŽNICA ŽT



REFERAT ZA ŠTUDENTE



TAJNIŠTVO

# KNJIŽNICA IN INDOK ODDELKA ZA ŽIVILSTVO

- Knjižnica in INDOK izposoja učbenike, znanstvene knjige, enciklopedije in revije s področij živilstva, prehrane, mikrobiologije, biotehnologije.
- Študentje imajo omogočen dostop do elektronskih revij, knjig in podatkovnih baz iz fakultetnih prostorov in preko oddaljenega dostopa od doma.





## Aktivnosti v času študija

mobilitnost v tujini:  
študij (izmenjava) in  
praksa

- nagrade in priznanja študentom
- projekti v sodelovanju z gospodarstvom



## Obštudijske dejavnosti

Karierni center  
Študentski svet BF  
Študentska organizacija  
Društvo študentov



## Pomoč študentom med študijem

mentorji in tutorji  
letnikov  
komisija za študij 1. in 2. stopnje

# MEDNARODNA DEJAVNOST

- **Oddelčna koordinatorica:** prof. dr. Lea Pogačnik da Silva
- **ERASMUS+, CEEPUS**, izmenjave na osnovi drugih mednarodnih pogodb
- Namenjen izmenjavi študentov:
  - dodiplomski in podiplomski
  - študij na tuji fakulteti/univerzi
  - študijska praksa (najmanj 2 meseca in največ 12 mesecev)
- Mobilnost profesorjev, različne vrste skupnih projektov



# TUTORSTVO



## Učiteljsko tutorstvo

**Koordinator:** izr. prof. dr. Tomaž Požrl

**Tutorji Živilstvo in prehrana:** izr. prof. dr. Jasna Bertoncelj, prof. dr. Blaž Cigić, prof. dr. Tatjana Košmerl

## Študentsko tutorstvo

**Koordinatorica:**



Nuša ŠALAMIJA

**Tutorji študenti:**

Lana TRTNIK, Ana KOČEVAR BALOH, Anita ČERNEVŠEK

**Tutor za redno vpisane študente iz tujine:**

Magdalena KAPSAROVA

**Za študente Erasmus+:**

Maša BREŠČAK

# nasveti tutork



## Dogodki za študente v februarju (POPR)

**KONEC ŠTUDIJA. KAJ PA ZDAJ!**  
Delavnica bo govorila o širjatih izvirih stresa iz študija in psiholone življenja. Cilj delavnice bo posrediti osnovne informacije o obvladovanju stresa in ubranjanju dolgoročnega počutja.  
Torek, 6. februar, 15:30-15:00, Pedagoška Fakulteta - Moderna predavalnica OS.

**UMETNOST REŠEVANJA KONFLIKTOV**  
Predavateljica Lidija Beloš vas bo pozvala o tem, kako konfliktno situacijo spreobrniti v priložnost za krepitev odnosa.  
Ponedeljek, 19. februar, 09:00 - 12:00, Fakulteta za družbene vede OS.

**KAKO OHRANITI RAVNOVESJE MED ŠTUDIJEM, DELOM IN PROSTIM ČASOM**  
5 predavateljic dr. Janja Kraljica se boste naučili kako optimistično odgovoriti na izzive in ohraniti zdravstveni, tako da vam ob koncu delovnega dne le ostane teklu tudi o preprečevanju preobremenjenosti odvrniti ob poplavi in-te 7:30, Filozofska fakulteta - Moderna soba

**Nekaj lokacij kjer se lahko učiš v Ljubljani**

**Centralna tehniška knjižnica (CTK)**  
**Pomembne informacije:** Čitalnica je vsem študentom prosto dostopna brez predhodne rezervacije, na voljo so prostori za skupinsko učenje (rezervacija)  
**Delovni čas:** 8:00-00:00 med tednom, sobota 8:00-17:00 (med izpitnim obdobjem tudi v soboto in nedeljo odprto od 8:00 - 00:00)

**Mestne knjižnice Ljubljana**  
**Pomembne informacije:** manjše čitalnice, manj zasedene  
**Delovni čas:** 8:00-19:00 med tednom, sobota 8:00-13:00 (delovni čas se lahko razlikuje med knjižnicami)

**Centralna Biotehniška knjižnica**  
**Delovni čas:** 7:00-15:00 med tednom, v času izpitnega obdobja (8.1 - 15.2 odprto 7:00-18:00, izjema so petki in dnevi pred praznikom)

**Kavarne v centru mesta**  
**Kavarna Moderna** (delovni čas od torika-nedelje 10:00-20:00), **Neu Bar** (delovni čas 7:00-00:00), **Kavarna Specialka** (delovni čas med tednom 8:30-20:00, sobota 8:30-17:30)

**1 CHILL... ZADIHAJ...**

Pomembno je, da te ne zagrabi panika, saj se to velikokrat konča s kaosom in begom na kavč s telefonom v roki. Če se počutiš preobremenjenega, vej, da je izpitnih rokov več. Bolje se je dobro naučiti za dva izpita, kot pa se prijaviti na tri in vse tri pogrniti.

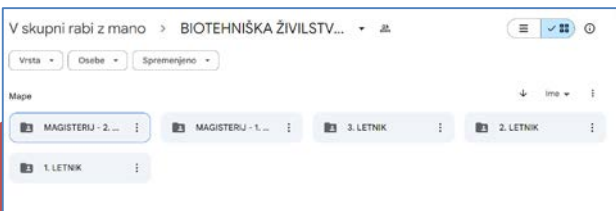
# ŠTUDENTSKO TUTORSTVO

Funkcije študentov tutorjev:  
Usmerjanje

Nasveti (profesoriji, predmeti)

Informiranje

Študijska pomoč / pomoč pri iskanju študijske pomoči



# ŠTUDENTSKI SVET BIOTEHNIŠKE FAKULTETE



Študentski svet  
Biotehniške fakultete



- organ fakultete
- člani sveta so edini pravni in uradni predstavniki vseh študentov Biotehniške fakultete
- skrbimo, da je naš glas vedno in povsod slišan
- pravice in dolžnosti študentov







ŠTUDENTSKA ORGANIZACIJA  
BIOTEHNIŠKE FAKULTETE



ŠTUDENTSKA ORGANIZACIJA  
BIOTEHNIŠKE FAKULTETE






# ŠOBF

 ŠOBF

 [sobf.bovcka@gmail.com](mailto:sobf.bovcka@gmail.com)

  @bovcka

# ŠS BF

 Studentski svet BF

 [studentski.svet@bf.uni-lj.si](mailto:studentski.svet@bf.uni-lj.si)

 @studentski.svet.bful

# DRUŠTVO ŠTUDENTOV ŽIVILSTVA IN PREHRANE

## NOVI HOODIJI SO TU!

Krasi jih tale motiv, naročiš pa jih lahko preko spodnje QR kode.



Na voljo v črni, nebelko modri in poželjni barvi.



**triviu night**

V ČETRTEK, 23.3.2023  
OB 18:00

PREDAVALNICA DJH

PRIJAVITE SE LAHKO Z EKIPO  
ALI KOT POSAMEZNIK (EKIPO  
VAM SESTAVIMO MI)

ZMAGOVALNO EKIPO ČAKA  
LEPA NAGRADA

PRIJAVE SO  
ODPRTE ZA  
ŠTUDENTE

## melodijavina

1. junij 2022 ob 17. uri

Biotehniška fakulteta UL



# Študentje živilstva in prehrane, Slovensko prehransko društvo

 Društvo študentov živilstva in  
prehrane

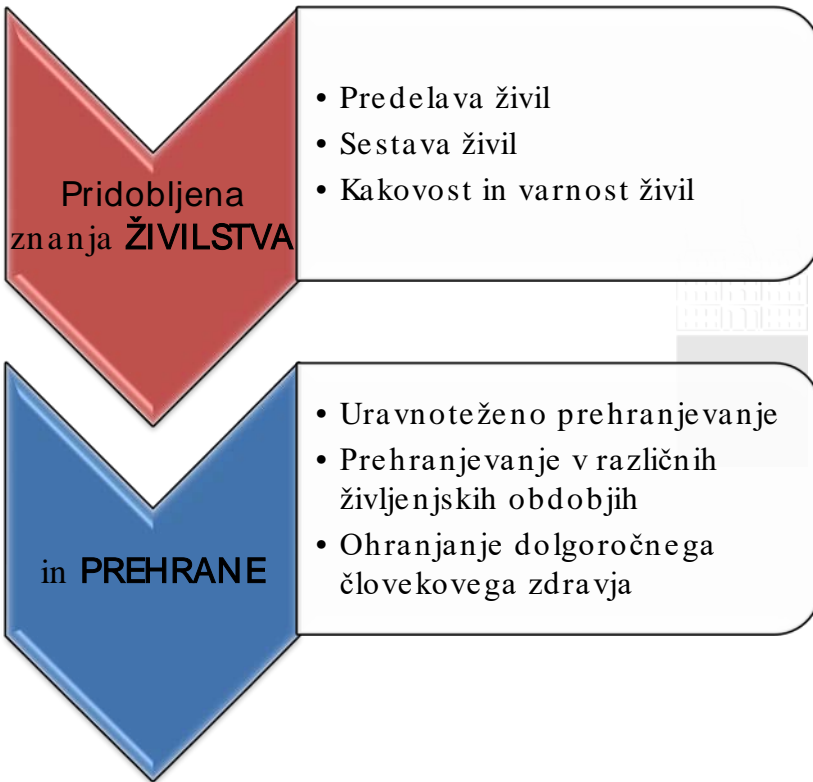
 [drustvostudentov.zp@gmail.com](mailto:drustvostudentov.zp@gmail.com)

 **@bfoodie\_zp**



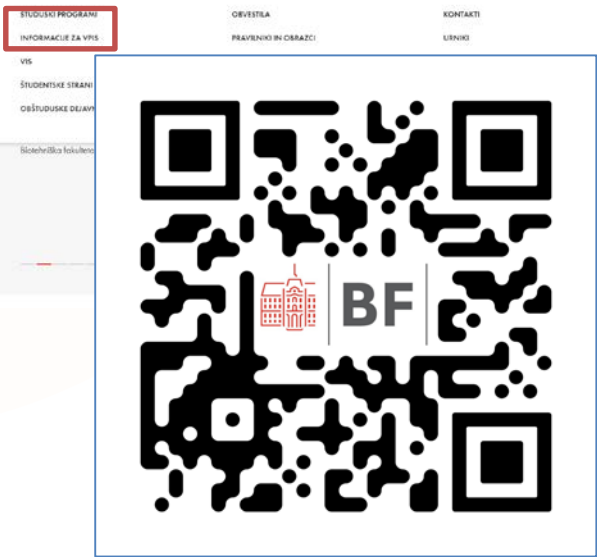
ŠTUDENTJE ŽIVILSTVA IN PREHRANE-  
SLOVENSKO PREHRANSKO DRUŠTVO

# ZAKAJ ŠTUDIJ ŽIVILSTVA IN PREHRANE?





# Informacije o vpisu



## Študijski programi

Študij / Študijski programi

### 1. Bolonjska stopnja – visokošolski strokovni študij

KMETIJSTVO – AGRONOMIJA IN HORTIKULTURA  
GOZDARSTVO

LESARSKO INŽENIRSTVO

KMETIJSTVO – ŽIVNJA

### 1. Bolonjska stopnja – univerzitetni študij

BIOLOGIJA  
LESARSTVO  
KMETIJSTVO – AGRONOMIJA

ŽIVILSTVO IN PREHRANA  
GOZDARSTVO IN OBHVALIVNI GOZDNI VIŠI

MIKROBIOLOGIJA  
KMETIJSTVO – ZOOTERAPIJA  
BIOTEHNOLOGIJA



## Vpisni pogoji

### Vpisni pogoji za študijski leti 2023/24 in 2024/25

V prvostopenjski univerzitetni študijski program Živilstvo in prehrana se lahko vpiše:

- a) kdor je opravil splošno matura,
- b) kdor je opravil poklicno matura v kateremkoli srednješolski maturi; izbrani predmet ne sme biti predmet, ki ga je že opravil,
- c) kdor je pred 1. 6. 1995 končal katerikoli štiriletni srednji

### Merila za izbiro ob omejitvi vpisa

V primeru omejitve vpisa veljajo naslednja merila izbora:

- a) kandidati iz točke a) in c) bodo izbrani glede na:
  - splošni uspeh pri splošni maturi: 60 % točk,
  - splošni uspeh v 3. in 4. letniku: 40 % točk,
- b) kandidati iz točke b) bodo izbrani glede na:
  - splošni uspeh pri poklicni maturi: 40 % točk,
  - splošni uspeh v 3. in 4. letniku: 40 % točk,
  - uspeh pri maturitetnem predmetu: 20 % točk,

## Živilstvo in prehrana

### 1. Bolonjska stopnja – univerzitetni študij

Oddelk za živilstvo

Predmetnik →

upoštevanju naravnih  
humane prehrane.

### Način izvajanja

V programu se predvaja  
način izvajanja ter 2 mestni za vz



# SPREHOD PO ODDELKU ZA ŽIVILSTVO



*Poskeniraj za celo predstavitev!*



360 °- sprehod:

[https://www.youtube.com/watch?v=XWiqhKo0RjE&feature=youtu.be&ab\\_channel=Biotehni%C5%A1kafakulteta](https://www.youtube.com/watch?v=XWiqhKo0RjE&feature=youtu.be&ab_channel=Biotehni%C5%A1kafakulteta)