



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	HIGIENA IN VARNOST ŽIVIL V ŽIVILSKIH PROIZVODNIH OBRATIH 2
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	IC Piramida Maribor Avtorica: dr. Alenka Hmelak Gorenjak Priredil: Gregor Sok
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence na strokovnem področju zagotavljanja varnosti živil v proizvodnem procesu z obvladovanjem higiene proizvodnih prostorov in lastne higiene. Sledili bodo zahtevam standardov za zagotavljanje varnosti živilskih proizvodov, razvoju tehnologij na področju zagotavljanja higiene v proizvodnih prostorih, spoznali nove materiale in čistilna sredstva in jih znali pravilno uporabljati. Program vključuje higienska stališča za higieno zaposlenih in varnost živil za obvladovanje HACCP sistema in drugih sistemov zagotavljanja varnosti živil – npr. IFS standard in se prilagaja posamezni živilski dejavnosti.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Z naraščanjem globalnega deleža proizvodov trgovskih blagovnih znamk so trgovci prepoznali potrebo po enotnih kriterijih za ocenjevanje proizvajalcev živil oz. njihovih sistemov zagotavljanja kakovosti in varnosti živil. Nastali so novi standardi kakovosti, ki so nadgradnja HACCP sistemu. Nosilci živilske dejavnosti nadzorujejo osebe, ki delajo z živili, jim dajejo navodila in jih usposobijo v zadevah higiene, skladno z zahtevnostjo njihovega dela in po HACCP- standardu. S prodorom evropskih in svetovnih trgovskih verig v Slovenijo se prenašajo tudi njihove zahteve do slovenskih proizvajalcev živil. Stalna usposabljanja in sledenje novim zahtevam so nujna za ohranitev trga in prodajnega deleža ali celo za njegovo povečanje. Kriteriji za zagotavljanje varnosti živil se zaostrojujejo. Razvoj ter izvajanje programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na področju zagotavljanja varne hrane.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljne skupine: vsi zaposleni v živilski dejavnosti, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živili in s svojim delom v živilskem obratu, lahko vplivajo na higieno in varnost živil (tudi čistilno osebje, serviserji, vzdrževalci ...) ter želijo izboljšati kompetence na področju zagotavljanja varnosti živil po HACCP in drugih standardih.



Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih za zagotavljanje varnosti živil in omogočiti večjo konkurenčnost proizvajalcev (tudi manjših) na globalnih trgih.			
Obseg programa (skupno št. ur)	60			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	30		1	
Praktični del (št. ur)	29			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Izdelek	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu. Opravljeni pisni izpit (min. 80 %).			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> - Osebna higiena zaposlenih v živilski dejavnosti. - Zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti. - Uporaba in nošenje delovne obleke. - Dejavniki čiščenja proizvodnih prostorov. - Vrste čiščenja. - Čistilni pripomočki. - Načrt čiščenja in kontrola lastnega dela. - Navodila za čiščenje posamezne opreme oziroma površin. - Razkuževanje (dezinfekcija) v živilskih obratih. - Ravnanje z odpadki v živilskih obratih. - Navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi. - Mikrobiološka, kemijska, fizikalna varnost živil. - Zastrupitve s hrano. - Obvladovanje škodljivcev v živilskih obratih. - HACCP v predelavi živil. - Vodenje evidenc. - Varovanje zdravja in okolja. - Komuniciranje s sodelavci, strankami. 			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> - pozna in pravilno izvaja osebno higieno, zdravstvene zahteve in pravilno ukrepa pri odstopanjih, - načrtuje in obvladuje zaporedja opravil pri čiščenju in izvaja kontrolo lastnega dela, - pripravi in uporablja ročne in strojne pripomočke za čiščenje, 			



	<ul style="list-style-type: none">- pozna vrste in lastnosti materialov, ki določajo vrste čiščenja in posebnosti proizvodnega procesa,- pozna čistila in premaze za čiščenje ter trajnost in uporabne značilnosti materialov, značilne poškodbe pri uporabi in vzdrževanju,- pozna in uporablja dezinfekcijska sredstva,- ocenjuje tveganje in preprečuje navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi,- pozna in skrbi za mikrobiološko, kemijsko in fizikalno varnost živil,- preprečuje zastrupitve s hrano,- pozna postopke obvladovanja škodljivcev v živilskih obratih,- skrbi za racionalno rabo energije, materiala in časa,- ustrezno vodi evidence v okviru HACCP-sistema.
Sprenosti , pridobljene s programom	<p>Udeležene:</p> <ul style="list-style-type: none">- pravilno skrbi za osebno higieno, higieno delovne obleke in upošteva zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti,- ročno/strojno čisti talne, nadtalne površine, delovne stroje in pripomočke, steklene površine, delovne površine in izvaja kontrole čiščenja,- ustrezno namešča papirnate konfekcije, vrečke za odpadke, pravilno razvršča odpadke,- dezinficira prostore, kljuge in okolico kljuk na vratih,- dozira in namešča razkužilna sredstva,- pravilno rokuje z živilom in preprečuje navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi.- ugotavlja in nadzoruje kontrolne točke v okviru notranjega nadzora.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<p>Udeležene:</p> <ul style="list-style-type: none">- se vključuje v delovanje HACCP-sistema,- racionalno porablja material in energijo,- upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,- upošteva pravila o varovanju okolja,- učinkovito komunicira v delovnem timu,- izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in- poroča o stanju opreme za delo.
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">- Osebna higiena zaposlenih v živilski dejavnosti: 3 ure (2T + 1V)- Zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti: 4 ur (2T + 2V) .- Uporaba in nošenje delovne obleke: 2 uri (1T + 1V) .- Dejavniki čiščenja proizvodnih prostorov: 5 ur (2T + 3 V).- Vrste in načrt čiščenja: 4 ur (2T + 2 V) .- Čistilni pripomočki: 2 uri (1T + 1V) .- Razkuževanje (dezinfekcija) v živilskih obratih: 2 uri (1T + 1V).- Ravnanje z odpadki v živilskih obratih: 2 uri (1T + 1V).- Deratizacija: 2 uri (1T + 1V).- Navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi: 3 ure (1T + 2V).- Mikrobiološka, kemijska, fizikalna varnost živil: 10 ur (6T + 4V).



	<ul style="list-style-type: none">- Zastrupitve s hrano: 3 ure (2T + 1V) .- HACCP v predelavi živil: 10 ur (5T + 5V).- Vodenje evidenc: 3 ure (1T + 2V) .- Varovanje zdravja in okolja: 4 ure (2T + 2V) .
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Kadrovski pogoji</p> <p>Za izvedbo teoretičnega in praktičnega dela:</p> <ul style="list-style-type: none">• univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije (VII.),• magister varne hrane (VII.),• magister inženir živilstva (VII.),• magister inženir prehrane (VII.),• dr. medicine (VII.), <p>Za izvedbo praktičnega dela:</p> <ul style="list-style-type: none">• univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije (VII.),• magister varne hrane (VII.),• magister inženir živilstva (VII.),• magister inženir prehrane (VII.),• dr. medicine (VII.),• inženir živilstva in prehrane,• poklicno tehniška izobrazba živilske smeri z najmanj petletnimi izkušnjami.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	27. 1. 2020	DA	
Svet zavoda potrdil	28. 1. 2020	DA	