



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	<b>HIGIENA IN VARNOST ŽIVIL V ŽIVILSKIH PROIZVODNIH OBRATIH</b>
<b>Področje</b>	<b>BIOTEHNIKA</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	IC Piramida Maribor Dr. Alenka Hmelak Gorenjak
<b>Kratek opis programa</b> (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.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (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 sistema. 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.
<b>Ciljna skupina</b> (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.



<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
<b>Cilji programa</b> (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.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>150</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50% celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	35			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	115			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osebna higiena zaposlenih v živilski dejavnosti.</li> <li>- Zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti.</li> <li>- Uporaba in nošenje delovne obleke.</li> <li>- Dejavniki čiščenja proizvodnih prostorov.</li> <li>- Vrste čiščenja.</li> <li>- Čistilni pripomočki.</li> <li>- Načrt čiščenja in kontrola lastnega dela.</li> <li>- Navodila za čiščenje posamezne opreme oziroma površin.</li> <li>- Razkuževanje (dezinfekcija) v živilskih obratih.</li> <li>- Ravnanje z odpadki v živilskih obratih.</li> <li>- Navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi.</li> <li>- Mikrobiološka, kemijska, fizikalna varnost živil.</li> <li>- Zastrupitve s hrano.</li> <li>- Obvladovanje škodljivcev v živilskih obratih.</li> <li>- HACCP v predelavi živil.</li> <li>- Vodenje evidenc.</li> <li>- Varovanje zdravja in okolja.</li> <li>- Komuniciranje s sodelavci, strankami.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna in pravilno izvaja osebno higieno, zdravstvene zahteve in pravilno ukrepa pri odstopanjih,</li> <li>- načrtuje in obvladuje zaporedja opravil pri čiščenju in izvaja kontrolo lastnega dela,</li> <li>- pripravi in uporablja ročne in strojne pripomočke za čiščenje,</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>- pozna vrste in lastnosti materialov, ki določajo vrste čiščenja in posebnosti proizvodnega procesa,</li><li>- pozna čistila in premaze za čiščenje ter trajnost in uporabne značilnosti materialov, značilne poškodbe pri uporabi in vzdrževanju,</li><li>- pozna in uporablja dezinfekcijska sredstva,</li><li>- ocenjuje tveganje in preprečuje navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi,</li><li>- pozna in skrbi za mikrobiološko, kemijsko in fizikalno varnost živil,</li><li>- preprečuje zastrupitve s hrano,</li><li>- pozna postopke obvladovanja škodljivcev v živilskih obratih,</li><li>- skrbi za racionalno rabo energije, materiala in časa,</li><li>- ustrezno vodi evidence v okviru HACCP-sistema.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pravilno skrbi za osebno higieno, higieno delovne obleke in upošteva zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti,</li><li>- ročno/strojno čisti talne, nadtalne površine, delovne stroje in pripomočke, steklene površine, delovne površine in izvaja kontrole čiščenja,</li><li>- ustrezno namešča papirnate konfekcije, vrečke za odpadke, pravilno razvršča odpadke,</li><li>- dezinficira prostore, kljuge in okolico kljuk na vratih,</li><li>- dozira in namešča razkužilna sredstva,</li><li>- pravilno rokuje z živilom in preprečuje navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi.</li><li>- ugotavlja in nadzoruje kontrolne točke v okviru notranjega nadzora.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- se vključuje v delovanje HACCP-sistema,</li><li>- racionalno porablja material in energijo,</li><li>- upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,</li><li>- upošteva pravila o varovanju okolja,</li><li>- učinkovito komunicira v delovnem timu,</li><li>- izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in poroča o stanju opreme za delo.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Osebna higiena zaposlenih v živilski dejavnosti: 8 ur (2T + 6V) .</li><li>- Zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti: 8 ur (2T + 6V) .</li><li>- Uporaba in nošenje delovne obleke: 8 ur (2T + 6V) .</li><li>- Dejavniki čiščenja proizvodnih prostorov: 10 ur (2T + 8 V).</li><li>- Vrste čiščenja: 10 ur (2T + 8 V) .</li><li>- Čistilni pripomočki: 8 ur (2T + 6V) .</li><li>- Načrt čiščenja in kontrola lastnega dela: 10 ur (2T + 8V)</li><li>- Navodila za čiščenje posamezne opreme oziroma površin: 10 ur (2T + 8 V).</li><li>- Razkuževanje (dezinfekcija) v živilskih obratih: 8 ur</li></ul>



	<p>(2T + 6V).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ravnanje z odpadki v živilskih obratih: 8 ur (2T + 6V).</li><li>- Navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi: 10 ur (2T + 8 V).</li><li>- Mikrobiološka, kemijska, fizikalna varnost živil: 10 ur (3T + 7V).</li><li>- Zastrupitve s hrano: 8 ur (2T + 6V) .</li><li>- Obvladovanje škodljivcev v živilskih obratih: 8 ur (2T + 6V) .</li><li>- HACCP v predelavi živil: 10 ur (2T + 8 V).</li><li>- Vodenje evidenc: 8 ur (2T + 6V) .</li><li>- Varovanje zdravja in okolja: 8 ur (2T + 6V) .</li></ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Kadrovski pogoji</p> <p>Za izvedbo teoretičnega in praktičnega dela:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije, kemijske tehnologije, magister varne hrane, dr. veterinarske medicine, dipl. sanitarni inženir ali inženir živilstva in prehrane.</li></ul> <p>Za izvedbo praktičnega dela:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• poklicno tehniška izobrazba živilske smeri z najmanj petletnimi izkušnjami (praktični del) ali</li><li>• srednja poklicna izobrazba z večletno prakso (min. 5 let) pridobljeno na zahtevnejših delovnih mestih – pek, mesar ali slaščičar.</li></ul>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	25. 09. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	4. 10. 2018	DA	