



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	VARNO ROKOVANJE Z ŽIVILI
Področje	Biotehnika - Priprava varne hrane in varstvo potrošnikov
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma Dr. Vida Čadonič Špelič in Jana Goršin Fabjan
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Hrana je osnovna potreba človeka. Z vedenjem o tveganjih pri pripravi hrane se zmanjša obolevnost prebivalstva.</p> <p>V programu se slušatelji seznanijo z osnovnimi tveganji in njihovimi obvladovanji v celotni verigi pridelave, predelave in prodaje živil.</p> <p>Poseben poudarek je na bioloških tveganjih, ki predstavljajo akutno nevarnost za zdravje ljudi, posebno ranljivih skupin, kot so: otroci, bolniki in starostniki.</p>
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>S pripravo živil se pogosto ukvarjajo priučene osebe, ki nimajo oz. imajo pomanjkljivo znanje o tveganjih pri pripravi živil.</p> <p>Znanje o najrazličnejših tveganjih pri pripravi hrane pomaga vzpostaviti tako imenovano dobro prakso priprave živil, kar je temelj preventive oz. zaščite potrošnikov v celotni verigi živilske proizvodnje in predelave.</p> <p>Posredno se tako preprečujejo okužbe prebivalstva z živili, s tem pa dviga nivo zdravja ljudi in zmanjšuje ekonomske izgube zaradi bolniških odsotnosti z delovnega mesta in predvsem prepreči morebitne smrtne primere.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Kuharji, kuharski pomočniki in drugo osebje, ki prihaja v stik z živili v vseh obratih za pripravo živil (šole, vrtci, gostinski obrati, bolnišnice, dijaški domovi, trgovine, predelovalni obrati na kmetiji ...)
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Minimalno končana osnovna šola, status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> - Povečati kompetence vseh, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živili v vseh fazah pridelave, predelave in priprave, - izboljšati higieno in varnost v živilskih obratih, - ozavestiti pomen in nevarnost patogenih mikroorganizmov v živilskih obratih, - preprečiti morebitne zastrupitve s hrano in vodo, - zvišati nivo varstva potrošnikov, - zmanjšati odsotnosti z dela zaradi bolniškega statusa, - zvišati kakovost hrane,



	- dvigniti zavest o pomenu zauživanja varne in kakovostne hrane.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	30	0	Vprašalnik za preverjanje znanja	
Praktični del (št. ur)	20	0	/	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti	0	Lista prisotnosti	
Pogoji za končanje programa	Izpolnjen vprašalnik, vsaj 70 % pravih odgovorov, 80 % prisotnost			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Program bo potekel v treh sklopih. 1. Sklop: osnove higiene in varnosti živil (kaj je živilo, kaj je varnost in kdaj nevarno živilo, katere so nevarnosti, vrste živil in nevarnosti povezane z živilo) 2. Sklop: dejavniki, ki vplivajo na zastrupitve z živilo s poudarkom na mikrobioloških dejavnikih tveganja, osebna higiena in higiena prostora 3. Sklop: praktični del (priprava seminarske naloge)			
Kompetence , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none">• prepozna varno in ne varno živilo,• predvidi ukrepe za povečanje varnosti živil,• ločuje živila glede na tveganje in jih primerno skladišči, z njimi primerno rokuje, jih obdeluje,• prepozna tveganja v procesu priprave živil, jih kritično vrednoti in jih z ukrepi zmanjšuje,• loči med organoleptično spremenjenim in nespremenjenim živilom in izvede potrebne ukrepe,• pozna možne načine vstopa patogenih mikroorganizmov v živilo,• se zaveda nevarnosti patogenih mikroorganizmov• preprečuje pojav tveganj zaradi slabe osebne higiene			



	<p>in slabe higijene prostora,</p> <ul style="list-style-type: none">• organizira svoje delo tako, da ne prihaja do križanja čistih in nečistih poti in tako zmanjšuje tveganje,• primerno reagira v kriznih situacijah,• pozna osnove predpise iz področja varnosti živil.
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• dosledno upošteva in v praksi uporablja osnove higijene in varnosti živil• pozna in pri pripravi živil upošteva dejavnike, ki vplivajo na zastrupitve z živil in jih sistematično zmanjšuje,• samostojno pripravlja, shranjuje in obdeluje živila na način, ki je za potrošnika varen• se izogiba dejanjem, ki povečujejo nevarnost za zastrupitev z živil
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• samoocenuje kakovost in način izvedenega dela,• ravna z živil v skladu z dobro higiensko prakso in načeli HACCP sistema,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu z živil,• učinkovito komunicira v delovnem okolju• izpolnjuje kontrolno dokumentacijo in <p>poroča o stanju opreme za delo.</p>
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<ol style="list-style-type: none">1. Sklop: osnove higijene in varnosti živil (kaj je živilo, kaj je varnost in kdaj nevarno živilo, katere so nevarnosti, vrste živil in nevarnosti povezane z živil) - 15 ur2. Sklop: dejavniki, ki vplivajo na zastrupitve z živil s poudarkom na mikrobioloških dejavnikih tveganja - 15 ur3. Sklop: praktični del (priprava in predstavitev seminarske naloge) – 20 ur
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Univerzitetna ali visokošolska izobrazba;</p> <ul style="list-style-type: none">• diplomirani inženir živilstva in prehrane ali univerzitetni,• magister inženir živilstva (mag. inž. živ.),• živilski tehnolog,• sanitarni inženir,



- doktor veterinarske medicine.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	02.10.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	