



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	TRADICIONALNA PROIZVODNJA SUŠENIH MESNIN
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilalcev programa)	ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR, Cesta na kmetijsko šolo 9, 3230 ŠENTJUR Magda Guček
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Udeleženci programa bodo pridobili kompetence s področja tradicionalne proizvodnje sušenih mesnin. Seznanili se bodo s tveganji zaradi zmanjšane uporabe aditivov in postopki za preprečitev teh tveganj. Teoretično in praktično bodo spoznali strojno opremo za proizvodnjo tradicionalnih sušenih mesnin ter se usposobili za senzorično ocenjevanje končnih izdelkov.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Proizvodnja lokalnih živil je ključnega pomena pri ohranjanju razvoja podeželja. V našem okolju poteka pridelava lokalnih živil, ki jih s tradicionalnimi postopki predelave oplemenitimo z dodano vrednostjo. Tak primer je tudi tradicionalna proizvodnja sušenih mesnin. Z dodatnimi znanji zaposlenih omogočamo večjo fleksibilnost pri zaposlovanju, ohranjanju tradicionalne proizvodnje in s tem povezano manjšo uporabo aditivov, velik doprinos k lokalni turistični ponudbi ter ohranjanju podeželja.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju znanja proizvodnje tradicionalnih sušenih mesnin in se s tem prilagoditi potrebam trga dela ter razvijati trajnostni način proizvodnje. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none">• zaposleni, ki delajo v storitveni dejavnosti, proizvodnji, svetovanju oz. izobraževanju na področju biotehniške.• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
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 na področju proizvodnje klasično sušenih mesnin, zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela.
Obseg programa (skupno št. ur)	50 ur



Oblika dela	Kontaktne ure	*On line delo	Samostojno delo	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	10			
Praktični del (št. ur)	30		10	
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Oddan izdelek	
*Oblika on line dela	Video konferenca	Spletna učilnica	Drugi načini digitalne komunikacije	Samostojno delo
Število ur				
Način evidentiranja (posnetek video konference, zajem zaslonske slike, elektronski izpis spletne učilnice, lista prisotnosti, e-mail komunikacija...)				
Pogoji za končanje programa	80% udeležba, Priprava lastnega izdelka.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> • Zagotavljanje osebne higiene, higiene prostorov ter opreme; • Sledljivost; • Izbira in priprava surovin; • Strojna oprema; • Tehnološki postopki proizvodnje tradicionalnih sušenih mesnin; • Preverjanje kvalitete končnih izdelkov. 			
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prepozna mikrobiološka, fizikalna ter kemijska tveganja pri vzdrževanju osebne higiene, higiene prostorov ter opreme pri proizvodnji tradicionalnih sušenih mesnin: savinjski želodec, suha salama, suha klobasa, sušeno meso (budjola, panceta, plečka); • razume pomen sledljivosti surovin in tveganja, ki se lahko pojavijo zaradi nedoslednega izvajanja sledljivosti; • ve kakšna je ustrezna surovina za določen izdelek oziroma pozna sistem kategorizacije osnovnih surovin ter primernost uporabe določene kategorije; 			



	<ul style="list-style-type: none"> • pozna namen in delovanje strojne opreme (vovk, mešalka, stiskalnica za oblikovanje izdelkov, klasična prekajevalnica z odprtim kuriščem, klasična lesena sušilnica/zorilnica z naravnim zračenjem) , ki se uporablja za proizvodnjo tradicionalnih salam; • pozna pomen in pomembnost določenega tehnološkega postopka: priprava surovine, odmerjanje in dodajanje začimb, pogoji in trajanje razsoljevanja, mešanja surovin, prekajevanja sušenja ter razsoljevanja, skladiščenja; • razvija sposobnosti senzoričnega ocenjevanja tradicionalnih mesnin, prepozna ustrezno kakovost ter napake končnega izdelka in ugotovi razloge za določene napake. 		
<p>Spretnosti, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • izvaja vsa dela v skladu z načeli sistema za ohranjanje varnih živil, • izbere ustrezne osnovne in pomožne surovine za določen izdelek, • preverja kvaliteto surovin, • izbere in uporablja ustrezno strojno opremo v skladu z načeli varnega dela, • izvaja tradicionalne tehnološke postopke oblikovanja mesa, razsoljevanja, razdevanja/polnjenja v ovitke, prekajevanja, sušenja/zorenja, • izpolnjuje HACCP dokumentacijo, • strokovno senzorično oceni izdelek. 		
<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • upošteva pravila za zagotavljanje varnih živil po HACCP načelih, • racionalno porablja surovino in energijo, • upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu, • upošteva pravila o varovanju okolja, • razvija sposobnosti za analizo, sintezo, iskanje rešitev problemskih situacij, • učinkovito komunicira v delovnem timu, • strokovno vodi predpisano dokumentacijo. 		
<p>Organizacija izobraževanja</p>	<p>Vsebinski sklop</p>	<p>Čas trajanja</p>	<p>**Oblika dela</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Sistem zagotavljanja varnih živil; pozna 	<p>5 ur</p>	



	<p>kritične kontrolne točke, izvaja higienske ukrepe za zagotavljanje varnih živil; zagotavlja sledljivost</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surovine za proizvodnjo tradicionalnih sušenih mesnin; izbere in pripravi ustrezne surovine • Upravljanje strojne opreme; upravlja strojno opremo skladno z načeli varovanja zdravja ter okolja • Izbira in uporaba tehnoloških postopkov; izbere ustrezen tehnološki postopek, ki zagotavlja minimalno uporabo aditivov, optimalno proizvodnjo ter končni izdelek ustrezne kakovosti in zna te postopke strokovno izvajati • Senzorično ocenjevanje tradicionalnih sušenih mesnin; pozna načela senzoričnega ocenjevanja in jih izvaja po dogovorjenih pravilih • Priprava samostojnega izdelka. 	<p>5 ur</p> <p>6 ur</p> <p>20 ur</p> <p>4 ure</p> <p>10 ur</p>	
	Naloge posredovane udeležencem		Predviden časovni okvir
**Spletna učilnica			
**Drugi načini digitalne komunikacije			
**Samostojno delo			



**Izobrazba in kompetence
izvajalca(ev) programa**
(stopnja in smer izobrazbe)

Kadrovski pogoji:

- visokošolska ali višješolska znanja s področja živilstva in prehrane,
- znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja živilstva in prehrane.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	1.10.2021	DA	/
Svet zavoda potrdil	18.11.2021	DA	/