



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	OZNAČEVANJE IN SENZORIČNA KAKOVOST ŽIVIL
Področje	BIOTEHNIKA
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Izobraževalni center Piramida Maribor Avtor: Gregor SOK
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program usposabljanja udeležencem ponuja teoretična in praktična znanja s področja označevanja živil in senzorične kakovosti, ki jo potrošnik pričakuje od posameznega živilskega izdelka. Udeleženci bodo pridobili dodatna znanja in aktualne smernice na področju označevanja živil, pravilnega navajanja in branja deklaracij živila, potrebnih informacijah na deklaraciji živila in skladnost pričakovanj s končno senzorično kakovostjo izdelka. V programu bodo udeleženci preko teoretičnih in praktičnih prikazov iz praks, pridobili dodatna znanja na področju označevanja živil, hkrati pa skozi praktično usposabljanje tudi znanja senzorične analize in kakovosti živil. Skozi program usposabljanja bodo udeleženci spoznavali tudi aktualne trende na področju prehrane.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Razmere, izzivi in zahtevnost le teh ter njihovo hitro spreminjanje zahtevajo tudi ustrezno odzivnost in prilagodljivost na ravni stalnega izobraževanja mladih ter zavedanje o pomenu stalnega izobraževanja odraslih za osebni in socialni razvoj, konkurenčnost ter potrebe na trgu dela. Tako je potrebno v skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 (Usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela) spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in usposabljanj, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Dolgoročni cilj mora biti zagotavljanje kakovostnega in učinkovitega izobraževanja in usposabljanja odraslih ter spodbujanje pridobivanja temeljnih in poklicnih možnosti za nova delovna mesta z zviševanjem konkurenčne sposobnosti.</p> <p>Pogosto se pojavlja, da se potrošnik počuti zavedenega s strani proizvajalca živil, saj so pričakovanja potrošnika včasih zaradi določenih označb ali navedb na deklaraciji drugačna. Tako potrošnik pogosto tudi na podlagi deklaracije oceni kakovost izdelka, ki pa ni nujno v skladu z njegovimi pričakovanji. Z usposabljanjem želimo zaposlene na tem področju, kakor tudi potrošnike, ki si želijo novega znanja in pravilnega razumevanja informacij na deklaraciji živil izobraziti v tej smeri, hkrati pa jim ponuditi praktične primere, kako potrošnik razlikuje med senzorično kakovostnim živilom.</p>



Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina: <ul style="list-style-type: none"> - zaposleni, ki želijo dodatna strokovna znanja in imajo željo zaposlitve na tem področju, - zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence in znanje na področju označevanja ter senzorične kakovosti živil. 			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> - Izboljšanje kompetenc zaposlenih. - Nadgraditi znanje o senzorični analizi in kakovosti živil ter pomembnosti le te v agroživilski verigi za potrošnike. - Spoznati in usvojiti nove senzorične metode. - Trendi na področju agroživilstva – dejavniki, ki vplivajo na izbor živil pri potrošnikih. - Pomen dodatka aditivov v živila in označevanje le teh. - Pomen označevanja alergenov za zdrave potrošnika. - Dodatna strokovna znanja glede aktualnih raziskav na področju gensko spremenjenih organizmov in živil. - Sheme kakovosti in njihov pomen. - Izboljšati splošno stopnjo zavedanja o pomembnosti senzorične kakovosti živila in ustreznega branja deklaracij živila. 			
Obseg programa (skupno št. ur)	55			
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)	24			
(lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Pisni izpit	
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu. Opravljen pisni izpit (min. 80 %)			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none"> - Želje potrošnikov – aktualni trendi. - Označevanje živil – potrebni podatki na deklaraciji živila ter njihovo označevanje (Uredba (EU) št. 1169/2011). - Zakonodaja na področju označevanja živil - (Uredba 			



	<p>(EU) št. 1169/2011).</p> <ul style="list-style-type: none">- Uporaba prehranskih in zdravstvenih trditev.- Aditivi, alergeni in njihovo označevanje.- Gensko spremenjena živila.- Poreklo živila – pravilno označevanje.- Senzorična analiza in uporaba le te – udeleženci pridobijo nova znanja s področja senzorične analize in metod, ki se uporabljajo za ocenjevanje in vrednotenje izdelkov.- Zaznavanje (percepcija) okusa, vonja – pragi zaznave, prepoznavne okusa ali vonja, psihološke in biološke poti percepcije.- Aroma živilskega izdelka.- Hedonski in analitični senzorični poskusi – vrste senzoričnih poskusov in vrste senzoričnih preskuševalcev.- Senzorično vrednotenje živil.- Notranji in zunanji dejavniki uživanja hrane.
Kompetence , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">- Implementira usvojena znanja v vsakdanjem življenju.- Vrednoti pridobljeno znanje pri nakupu živil.- Se nauči kaj vse je potrebno označiti na živilu, katere so sheme kakovosti.- Pozna pomen aditivov in njihovo ustrezno označenje na živilu.- Prepozna pomen označevanja alergenov za zdravje potrošnika.- Oblikuje si mnenje o gensko spremenjenih organizmih in živilih.- Pozna pomen senzorične analize in njen vpliv na navade potrošnika.
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">- Samostojnost odločanja na podlagi pridobljenih znanj.- Svetovanje drugim potrošnikom.- Analiza na podlagi pridobljenih znanj.- Pomen o pravilnem označevanju živil z vidika objektivne odgovornosti do potrošnika in njegovo zdravje.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none">- Kritično razmišljanje in vrednotenje.- Pridobi novo znanje o pravilnem označevanju izdelkov.- Prepozna zavajanje in nepravilnosti pri označevanju živil.- Prepozna pomembnost označevanja alergenov na živilih in njihov vpliv na zdravje potrošnika.- Razume pojem gensko spremenjeni organizmi oz. živila.- Razume pomen senzorične analize v živilstvu.- Pridobi novo znanje o senzorični analizi in uporabi senzoričnih metod.



Organizacija izobraževanje (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	VSEBINSKI SKLOP	ŠTEVILO UR
	Označevanje živil	8 ur
	Aditivi	2 uri
	Alergeni	2 uri
	Oznake kakovosti	2 uri
	Gensko spremenjena živila	2 uri
	Prehranske / zdravstvene trditve	2 uri
	Uporaba senzorične analize	3 ure
	Zaznavanje okusa, vonja	3 ure
	Vrste senzoričnih poskusov	2 uri
	Senzorično vrednotenje in izbira živil	2 uri
	Dejavniki uživanje hrane	2 ure
	Označevanje živil – praktični del	4 ure
	Senzorična analiza živil – praktični del	20 ur
	Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<ul style="list-style-type: none"> - Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilstva in prehrane (VII.) Magister inženir živilstva (VII.) Magister inženir prehrane (VII.) Magister inženir varne hrane (VII.) Doktor medicine (VII.) - Praktični del: Univerzitetni diplomirani inženir živilstva in prehrane (VII.) Magister inženir živilstva (VII.) Magister inženir prehrane (VII.) Magister inženir varne hrane (VII.) Doktor medicine (VIII.) Diplomirani inženir živilstva in prehrane (VI.) Inženir živilstva in prehrane (VI.)

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