



Priloga 3_ Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	Poznavanje in izvajanje higienskih smernic (v živilskih obratih)
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Lidija Breznik, mag. soc. geront.
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program temelji na načelih HACCP-a, s poudarkom na poznavanju in upoštevanju dobrih higienskih praks pri pripravi obrokov, v proizvodnji (in prodaji) pekovskih ter slašičarskih izdelkov. Je praktično naravnano, izhaja iz konkretnih potreb slušateljev, z takojšnjim prenosom teorije v prakso. Tekom programa bo omogočena izmenjava mnenj, izkušenj in primerov dobrih praks.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport "Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022" ter skladno s cilji projekta MUNERA3 in »Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v RS za obdobje 2013-2020« pripravljamo programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo pripomogla k izboljševanju učinkovitosti in kakovosti dela na določenem področju. Cilj programa je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela izboljšati njihove kompetence – za večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi. Program »Poznavanje in izvajanje higienskih smernic« je namenjen poglobljanju ter obnavljanju znanj iz tega področja in služi konkretnim potrebam slušateljev (poznavanje sodobnih tehnologij čiščenja; novih čistilnih sredstev in pripomočkov, prilagoditve dela v delovni skupini; ohranjanje (psiho)fizičnih sposobnosti) in uvaja enotne standarde kakovosti dela.
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Obstoječi in novi (lastni in drugi) kadri, ki pri svojem delu izvajajo storitve čiščenja prostorov in opreme ali sodelujejo v procesu priprave oz. prodaje živil (pekovskih izdelkov) in potrebujejo osnovna, temeljna znanja ali nova, dodatna znanja; praviloma so starejši in nižje izobraženi kadri.
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Zaposleni, vključeni v delovni proces čiščenja, priprave in prodaje živil (obrokov, pekovskih ter slašičarskih izdelkov).
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> - dopolnitev splošnih in pridobitev specifičnih kompetenc po načelih HACCP-a - preverjanje in izboljšanje lastnih spretnosti slušateljev, - dvig zavzetosti kadra, - povečanje fleksibilnosti kadra in - posredni cilji: izboljšanje in optimalno izvajanje storitev čiščenja - primer/zgled dobre prakse v okolju, ki



	izobražuje bodoči kader v dejavnosti z visokimi oz. specifičnimi standardi kakovosti.			
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)	10			
Praktični del (št. ur)	50			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	<ul style="list-style-type: none"> • obvezna prisotnost na usposabljanju v minimalnem obsegu 80 %, • aktivno sodelovanje v programu. 			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>1. <u>Splošna strokovna znanja in veščine</u> Splošno o higienskih smernicah (kaj, kdo, kdaj, kako čisti oz. vzdržuje); osnovni dejavniki čiščenja; kemični dejavniki čiščenja; čiščenje pripomočkov, vrhnjih površin in talnih površin; uporaba in vzdrževanje pripomočkov in krp; uporaba in vzdrževanje strojne opreme; posebna čiščenja in dezinfekcija; ravnanje z odpadki; načrtovanje časa; priprava na delo in zaključek dela.</p> <p>2. <u>Osebna kakovost storitev</u> Osebna kakovost; osebna higiena in higiena rok.</p> <p>3. <u>Medsebojni odnosi, osredotočenost na odjemalce, timsko delo</u> Komuniciranje v skupini; pritožba je darilo; različne generacije skupaj v skupini.</p>			
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Za samostojno izvajanje postopkov čiščenja v živilskih obratih:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznavanje določil HACCP-a - priprava na delo (voziček, stroj, pripomočki, čistila,...) in zaključek dela, - obvladovanje pravilnega zaporedja opravil, - pravilna uporaba pripomočkov, - kakovostna izvedba storitve, - racionalna poraba materiala, pripomočkov in energije, - upoštevanje pravil o varnosti in zdravju pri delu, - upoštevanje pravil o varovanju okolja. 			
Spretnosti , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> - čisti prostore in opremo; ročno ali strojno; dnevno ali temeljito, - organizira lastno delo in delo v skupini, - poroča o svojem delu in zaznanih napakah, okvarah - izpolnjuje dokumentacijo, - namešča higienski potrošni material, - izvaja dezinfekcijo prostorov in opreme. 			



<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<ul style="list-style-type: none"> - poznavanje pomena in izvajanje higienskih smernic v živilskih obratih; - za delo z ljudmi: za delo v skupini in medsebojno komunikacijo v skupini in z notranjimi odjemalci ter med različnimi generacijami; - za delo z informacijami: pravočasno izvajanje nalog, občutek za natančnost, ažurnost, upoštevanje dogovorjenih standardov (kakovosti), - za izpolnjevanje kontrolne dokumentacije; - osebnostne in vedenjske kompetence: občutek za urejenost sebe in okolja; vestnost, natančnost.
<p>Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predhodno preverjanje znanja in spretnosti (2 uri). 2. Usposabljanje po modulih: <ul style="list-style-type: none"> o splošna strokovna znanja, veščine (45 ur) o kakovost storitev (6 ur) o medsebojni odnosi, odjemalci, timsko delo (4 ure) 3. Preverjanje znanja - ustno ali pisno ali praktično (3 uri)
<p>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stopnja: najmanj 6/1. - Smer: sanitarna, kemija, farmacija, organizacija, varstvo pri delu. - Tri leta delovnih izkušenj na področju čiščenja ali NPK čistilec in šest let delovnih izkušenj na področju čiščenja.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	20. 2. 2019	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 2. 2019	DA	