



### Priloga 3\_Obralec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Z USPOSABLJENIM POSAMEZNIKOM DO DOBRE HIGIENSKE PRAKSE V ŽIVILSKIH PROIZVODNIH OBRATIH</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	<b>BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO</b>  Tadeja Polajnar in Kristina Frljic
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<p>Izobraževanje "Z usposobljenim posameznikom do dobre higienske prakse v živilskih proizvodnih obratih" je namenjeno skupini zaposlenih v živilskih obratih z namenom izobraziti, spoznavati in dosledno upoštevati higienske predpise v mlekerskem proizvodnem procesu ter pri izdelavi mlečnih izdelkov.</p> <p>Udeleženci se bodo seznanili z osnovnimi higienskimi stališči za higieno in varnost mleka in mlečnih izdelkov. Spoznali bodo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- osnove osebne higiene zaposlenih,</li><li>- zdravstvene zahteve delavcev v živilski industriji,</li><li>- mikrobiološke, fizikalne in kemijske dejavnike tveganja pri predelavi mleka,</li><li>- možnost navzkrižnega onesnaževanja živil z mikroorganizmi in alergeni,</li><li>- nujnost vodenja evidenc po sistemu HACCP,</li><li>- osnove senzoričnega ocenjevanja,</li><li>- tehnologijo izdelave posameznih mlečnih izdelkov.</li></ul>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Izobraževanje "Z usposobljenim posameznikom do dobre higienske prakse v živilskih proizvodnih obratih" se izvaja zaradi potreb živilske industrije za usposabljanje zaposlenih, ki nimajo ustreznega strokovnega znanja. Usposobljen posameznik, ki pri svojem delu prihaja v stik z živilom, je eden ključnih elementov sistema dobre higienske prakse v luči celostne strategije zagotavljanja varnosti živil.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki ne poznajo osnov higijene v živilstvu, zdravstvenih zahtev, tehnoloških postopkov izdelave mlečnih izdelkov in senzorične ocene izdelkov.
<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)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ozavestiti zaposlene o higieni in varnosti živil v mlekerskem proizvodnem obratu;</li><li>- seznaniti udeležence z osnovnimi tehnološkimi postopki proizvodnje mlečnih izdelkov in njihovim senzoričnim ocenjevanjem.</li></ul>



<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50 ur</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50 % celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Delo doma</b>
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>24</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>26</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 80% udeležba v programu.</li><li>• Nastop s predstavitvijo prenosa pridobljenega znanja v svoje delovne naloge.</li></ul>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<p>Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega usposabljanja. Vsebuje vsebine modulov: Osnove živilstva, Osnove varne hrane in Predelavo živil.</p> <p><u>Modul osnove živilstva:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- higiena zaposlenega,</li><li>- predpisi v živilstvu,</li><li>- HACCP,</li><li>- osnove mikrobiologije,</li><li>- načini širjenja in preprečevanje rasti mikroorganizmov.</li></ul> <p><u>Modul osnove varne hrane:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna povzročitelje nalezljivih bolezni, ki se prenašajo z živil, in posledice,</li><li>- pozna mikrobiološki kvar živil in posledice,</li><li>- pozna vire in pota širjenja okužb in zastrupitev z živil, zaradi mikrobioloških, kemijskih in fizikalnih onesnaževalcev,</li><li>- razloži načine prenosa mikroorganizmov,</li><li>- razloži ukrepe v živilstvu, s katerimi preprečujemo okužbe in zastrupitve s hrano,</li><li>- pozna pomen ločevanja čistih in nečistih poti živila v obratu,</li><li>- pozna nevarnost prisotnosti klicenoscev pri delu z živil, in posledice kontaminacij živil z alergeni in možnost navzkrižnega onesnaževanja.</li></ul> <p><u>Predelava živil:</u></p>			



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna pomen in načine zagotavljanja higiene v mlekarških obratih,</li> <li>- pozna lastnosti sestavin mleka in njihov tehnološki pomen pri izdelavi posameznih mlečnih izdelkov,</li> <li>- pozna tehnološke postopke izdelave najpomembnejših mlečnih izdelkov,</li> <li>- pozna senzorične analize mlečnih izdelkov.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kandidat upošteva predpise v živilstvu.</li> <li>- Kandidat upošteva načela dobre higienske prakse.</li> <li>- Zagotavlja higienske pogoje pri izdelavi mlečnih izdelkov.</li> <li>- Pozna sestavo mleka in tehnološki pomen sestavin.</li> <li>- Pozna tehnološke postopke izdelave mlečnih izdelkov.</li> <li>- Senzorično oceni mlečne izdelke.</li> </ul>			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Kandidat zna izdelati varno živilo ob upoštevanju dobre higienske prakse.			
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<p>Z usposabljanjem udeleženec pridobiva splošne kompetence in jih prenaša v svoje delovno okolje.</p> <p><u>Kandidat pridobiva naslednje splošne kompetence:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- načrtuje, pripravi, izvede in kontrolira lastno delo,</li> <li>- racionalno rabi energijo, material in čas,</li> <li>- varuje zdravje in okolje,</li> <li>- komunicira s sodelavci in strankami,</li> <li>- skrbi za sledljivost, izpolnjuje dokumentacijo in vodi ustrezne evidence,</li> <li>- skrbi za prevzem, skladiščenje in pripravo surovin za predelavo,</li> <li>- predeluje surovine v neoporečne polizdelke in izdelke s stališča varne hrane,</li> <li>- nadzoruje pakiranje in skladiščenje izdelkov,</li> <li>- skrbi za zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev,</li> <li>- dela v skladu s predpisi,</li> <li>- izraža pozitiven odnos do ljudi.</li> </ul>			
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p><u>Teme, ki jih bodo slušatelji osvojili na usposabljanju:</u></p> <table border="1"> <tr> <td><b>Dobra higienska praksa pri predelavi živil</b></td> <td>Osebna higiena zaposlenih, zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti, uporaba in nošenje delovne obleke, HACCP in pomen vodenja evidenc, razkuževanje in čiščenje, dejavniki čiščenja proizvodnih sistemov, vrste čiščenja, čistilni pripomočki. Vodenje evidence čiščenja. Čistilni pripomočki, navodila za čiščenje posamezne opreme oz. površin. Penomati.</td> <td>6 ur teorije, 12 ur prakse</td> </tr> </table>	<b>Dobra higienska praksa pri predelavi živil</b>	Osebna higiena zaposlenih, zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti, uporaba in nošenje delovne obleke, HACCP in pomen vodenja evidenc, razkuževanje in čiščenje, dejavniki čiščenja proizvodnih sistemov, vrste čiščenja, čistilni pripomočki. Vodenje evidence čiščenja. Čistilni pripomočki, navodila za čiščenje posamezne opreme oz. površin. Penomati.	6 ur teorije, 12 ur prakse
<b>Dobra higienska praksa pri predelavi živil</b>	Osebna higiena zaposlenih, zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti, uporaba in nošenje delovne obleke, HACCP in pomen vodenja evidenc, razkuževanje in čiščenje, dejavniki čiščenja proizvodnih sistemov, vrste čiščenja, čistilni pripomočki. Vodenje evidence čiščenja. Čistilni pripomočki, navodila za čiščenje posamezne opreme oz. površin. Penomati.	6 ur teorije, 12 ur prakse		



		Ravnanje z odpadki.	
	<b>Varnost živil</b>	Mikrobiološka, kemijska in fizikalna varnost živil. Tveganja aflatoksini. Okužbe in zastrupitve s hrano. Prejemanje embalaže, čiščenje rok, umazana embalaža. Alergeni v živilih in možnost navzkrižnega onesnaževanja. Obvladovanje škodljivcev v živilskih obratih. HACCP v predelavi živil.	9 ur teorije 8 ur prakse
	<b>Postopki izdelave mlečnih izdelkov</b>	Odbira mleka za posamezne vrste mlečnih izdelkov, tehnološki postopki izdelave jogurta, smetane, surovega masla in sladoleda.	6 ur teorije 3 ure prakse
	<b>Senzorična ocena</b>	Senzorična ocena mlečnih izdelkov, prepoznavanje osnovnih okusov. Referenčni vzorci in vzorci z linije.	3 ure teorije 3 ure prakse
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Za izvedbo teoretičnega dela programa, morajo imeti izvajalci dokončano univerzitetno ali višješolsko strokovno stopnjo študija na področju živilstva ali drug ustrezen specializiran program za to področje. Za izvedbo praktičnega programa, morajo imeti izvajalci vsaj 3 leta delovnih izkušenj na področju, ki ga predstavljajo.		

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	3. 3. 2020	DA	
Svet zavoda potrdil	9. 3. 2020	DA	