



NIPO Neformalni izobraževalni program za odrasle

1. IME PROGRAMA:

Praktična uporaba načel HACCP sistemov

g. Programi za uporabo načel HACCP sistema

2. NAMEN PROGRAMA:

Program je namenjen vsem ki si želijo varno predelovati živila, ki so namenjena končnemu potrošniku in bi se radi poglobljeje spoznali z načeli HACCP sistema in s tem nadgradili svoje znanje v prid dobre higienske prakse in nadzora.

3. CILJNA SKUPINA:

Ciljna skupina so odrasli in tudi ranljive skupine posameznikov z nizkim izobrazbenim profilom (srednješolsko izobraževanje – ISCED 3 ali manj), aktivni, ki so stari 55 let ali več (zaposleni ali iskalci zaposlitve), tujci. Ciljna skupina so tudi vsi ostali odrasli, ki si želijo pridobiti kompetence iz vodenja varnega ravnanja z živili, se spoznati s sistemom HACPP in se seznaniti z tveganji, ki se pojavljajo tekom proizvodnje. Znanje je potrebno za pridelavo kakovostne in varne hrane.

4. CILJI IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA:

Temeljni CILJI izobraževalnega programa:

- Seznaniti se z načeli HACCP sistema
- Seznaniti se z zakonodajo iz področja varnega rokovanja z živili
- Seznaniti se kaj so tveganja in kaj pomenijo za zdravje ljudi
- Izdelava lastnega načrta po smernicah dobre higienske prakse

5. KATALOG ZNANJA ALI VSEBINA PROGRAMA:



STRUKTURA IN VSEBINSKA ZASNOVA PROGRAMA:

Kompetence, ki jih bodo pridobili udeleženci programa:

- Zna načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- Poznati zakonodajo, ki se nanaša na predelavo živil
- Zagotavljati varne proizvodne procese
- Znati izdelati temeljni dokument dobre higienske prakse
- Razumeti mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja
- Načrtovati procesne diagrame
- Opisati zakaj je pomembno poznavati alergene
- Načrtovati odpoklic izdelka
- Razumeti pomen varovanje zdravja potrošnikov
- Uporabljati strokovno terminologijo
- Pravilno vodenje sledljivosti, evidenc in dokumentacije

Vsebinski sklopi:

1. Haccp sistem
2. Diagrami poteka in kemična tveganja
3. Dobre higienske prakse
4. Zakonodaja, umik in odpoklic
5. Seminarska naloga
6. Predstavitev

Vsebinski sklop:

1. Haccp sistem (4 ure)

Področja temeljne zmožnosti	Znanje	Spretnosti
<ul style="list-style-type: none"> - Pozna načela in stopnje Haccp sistema. - Pozna stukturo Haccp sistem - Pozna strokovno terminologijo 	<ul style="list-style-type: none"> - Pozna 7 načel in 12 stopenj haccp sistema, ki zagotavlja varnost živil za potrošnike. - Zna opisati glavne sestavne dele Haccp sistema - Uporabi strokovno terminologijo v diskusiji 	<ul style="list-style-type: none"> - Pripravlja in vodi dokumentacijo, ki jo zahteva Hccp sistem. - Razume varovanje zdravja potrošnikov in uporablja strokovno terminologijo. - Pri izdelavi in vodenju dokumentov uporabi strokovno terminologijo v dokumentih

2. Diagram poteka in kemična tveganja (4 ure)

Področja temeljne zmožnosti	Znanje	Spretnosti
<ul style="list-style-type: none"> - Pozna terminologijo - Pozna kemijska, fizikalna in mikrobiološka tveganja - Pozna elemente diagrama poteka 	<ul style="list-style-type: none"> - Zna opisati diagram procesa nekega izdelka - Našteje glavne značilnosti kemijskih, fizikalnih in mikrobioloških tveganj 	<ul style="list-style-type: none"> - Izdela kemijska, mikrobiološka, fizikalna tveganja. - Opredeli kritične kontrolne točke in jih spremlja



- Zna pripraviti pravilno dokumentacijo za tveganja	- Opiše tveganja na zdravje ljudi, ki jih lahko povzročajo kemijska, fizikalna in mikrobiološka tveganja	- Razlikuje med kemijskem, fizikalnim in mikrobiološkim tveganju - Pravilno vodi dokumentacijo tveganj
---	--	---

3. Dobre higienske prakse (4ure)

Področja temeljne zmožnosti	Znanje	Spretnosti
<ul style="list-style-type: none"> - Pozna terminologijo - Pozna dobre higienske prakse - Pozna predpise, ki so pomembni pri pisanju dobrih higienskih praks - Zna pripraviti in izpolniti dokumentacijo - Zna naštetih področja, ki sestavljajo dobre higienske prakse - Pozna pripomočke ki so dovoljeni pri uporabi čiščenja in deratizacije - Zna opremiti prostor glede na zakonodajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Zna naštetih področja dobrih higienskih praks - Zna opisati posamezna področja s ključnimi značilnostmi - Našteje pripomočke za čiščenje, - Opiše pravilno opremljen prostor - Opiše pravilne postopke čiščenja in spremljanje temperaturnega režima 	<ul style="list-style-type: none"> - Izdela dobro higiensko prakso na lastnem primeru z upoštevanjem vseh področij - Zna voditi dokumentacijo dobre higienske prakse - Uporablja strokovno terminologijo - Izvaja dobro higiensko prakso v svojem obratu - Skrbi za nadzor v svojem obratu - Zna uporabiti pripomočke za čiščenje, očistiti prostor - Spremlja in vodi evidenco o temperaturi in vodi evidence o deratizaciji - Pravilno izvaja čiščenje in deratizacijo - Zna izbrati pravilne materiale za proizvodne prostore

4. Zakonodaja, umik in odpoklic (4 ure)

Področja temeljne zmožnosti	Znanje	Spretnosti
<ul style="list-style-type: none"> - Pozna zakonodajo in predpise iz področja varnosti živil - Pozna alergene in vpliv na zdravje 	<ul style="list-style-type: none"> - Zna razlikovati med odpoklicem in umikom - Zna opisati postopek umika in odpoklica - Opiše glavne predstavnike alergenov in njihove učinke na zdravje 	<ul style="list-style-type: none"> - Upošteva zakonodajo s področja varnosti živil - Izvaja redna vzorčenja živil - Uporablja pravilno deklariranje živil - Izvede umik in odpoklic izdelka - Vodenje in priprava dokumentacije za umik in odpoklic

5. Seminarska naloga (4ure)

Področja temeljne zmožnosti	Znanje	Spretnosti
Oblikovanje seminarske naloge	<ul style="list-style-type: none"> - Zna postaviti vsebinske točke za oblikovanje seminarske naloge na lastnem primeru 	<ul style="list-style-type: none"> - Kreativnost, ustvarjalnost - Osvoji računalniško in bralno pismenost



	- Opiše posamezne točke dobre higienske prakse na lastnem primeru	- Razumevanje in uporaba naučenega znanja na lastnem primeru
6. Seminarska naloga (4 ure)		
Področja temeljne zmožnosti	Znanje	Spretnosti
Predstavitev	- Zna predstaviti lastni primer dobre higienske prakse	- Razumevanje in uporaba naučenega znanja na lastnem primeru

6. TRAJANJE IZOBRAŽEVANJA:

Trajanje je 30 (pedagoških) ur organiziranega izobraževalnega dela z udeleženci.

7. IZPITNI KATALOG ALI DRUGI NAČINI PREVERJANJA ZNANJA:

V programu se preverjajo znanja in spretnosti na tale način:

- s formativnim spremljanjem napredka udeležencev med celotnim programom

Cilj je pomagati udeležencem, da prepoznajo svoja močna in šibka področja, da se lahko ustrezno prilagajajo in izboljšujejo svoje učenje. Formativno spremljanje bomo izvedli z izdelavo krajše seminarske naloge.

8. POGOJI ZA VKLJUČITEV:

Za vključitev ni potrebno izpolnjevati posebnih pogojev.

9. POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE PROGRAMA:

Pogoji za pridobitev potrdila o usposabljanju so:

- aktivno sodelovanje pri izvedbi programa,
- udeležba v 80-odstotkih organiziranega izobraževanja.



10. ORGANIZACIJA PROGRAMA:

1. Andragoške oblike dela

Program predvideva kombinacijo naslednjih oblik dela: reševanje problematik, samostojno učenje, simulacije in vaje, aktivno sodelovanje, skupinsko in individualno delo. Skupinski tečaj obsega podajanje teoretičnih znanj kot tudi praktične vaje udeležencev. Skupinski del programa bo izpeljan v strnjenih vsebinskih sklopih, predvidenih po programu. Zaporedje vsebinskih sklopov se lahko prilagaja ciljni skupini; s tem zagotavljamo fleksibilnost v izvedbi programa in prilagojenost udeležencem. Pri organizaciji, izvedbi, vsebinskem in terminskem načrtu programa se izvajalec v največji možni meri udeležencem prilagodi.

2. Učne oblike in metode:

Frontalno delo, individualno delo, delo v parih, delo v skupinah, sodelovalno učenje, razlaga, razgovor, diskusija, debata, delo z avdio-video gradivom, delo z IKT, izmenjava izkušenj in predstavitev seminarских nalog.

3. Način in potek evalvacije programa

Po končanem programu bodo udeleženci izpolnili anketo o izvedbi programa. Namen ankete je spremljanje kakovosti izvedbe programa. Izpolnili jo bodo v elektronski obliki.

4. Priporočeno število udeležencev

Priporočeno število udeležencev v posamezni izvedbi programa je 12.

5. Časovna razporeditev

Izobraževanje poteka po vnaprej določenem urniku. Program bo potekal od 1 do 2-krat tedensko, po dve do pet šolskih ur.

11. ZNANJE IN USPOSOBLJENOSTI STROKOVNIH DELAVCEV:

Struktura programa	Strokovni delavec	Znanje s področja	Usposobljenost s področja
1. Haccp sistem 2. Diagrami poteka in kemična tveganja 3. Dobre higienske prakse 4. Zakonodaja, umik in odpoklic 5. Seminarска naloga 6. Predstavitev	Predavatelj	Predavatelj ima lahko višješolsko ali univerzitetno izobrazbo s področja živilstva in prehrane, kmetijstva, zootehnike, gozdarstva, biotehnologije	Poznavanje področja predelave živil Poznavanje sistema HACCP

12. POTRDILO O USPOSOBLJANJU:



Udeleženci programa dobijo ob koncu potrdilo o usposabljanju in prilogo s popisom pridobljenih kompetenc po programu.

Kompetence, ki jih udeleženci pridobijo z izobraževanjem:

- Seznaniti se z načeli HACCP sistema
- Seznaniti se z zakonodajo iz področja varnega rokovanja z živili
- Seznaniti se kaj so tveganja in kaj pomenijo za zdravje ljudi
- Izdelava lastnega načrta po smernicah dobre higienske prakse

Z namenom doseganja splošnega cilja programa si udeleženci pridobijo vpogled v celotni HACCP sistem. Seznanili se bodo z zakonodajo iz področja zagotavljanja varne hrane, ter znali zakonodajo prenesti v prakso. Spoznali bodo kaj pomenijo tveganja za zdravje ljudi, opredeliti osnove dobre higienske prakse, ter na koncu izdelali seminarsko nalogo na lastnem primeru iz področja dobre higienske prakse.

Kompetence, ki jih bodo pridobili udeleženci programa:

- Zna načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo,
- Poznati zakonodajo, ki se nanaša na predelavo živil
- Zagotavljati varne proizvodne procese
- Znati izdelati temeljni dokument dobre higienske prakse
- Razumeti mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja
- Načrtovati procesne diagrame
- Opisati zakaj je pomembno poznavati alergene
- Načrtovati odpoklic izdelka
- Razumeti pomen varovanje zdravja potrošnikov
- Uporabljati strokovno terminologijo
- Pravilno vodenje sledljivosti, evidenc in dokumentacije