



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

Naziv programa	OSNOVE HIGIENE IN MLEKARSTVA			
Področje	BIOTEHNIKA			
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO Kristina Frlc			
Kratek opis programa (max. 150 besed)	<p>Izobraževanje Osnove higijene in mlekarstva je namenjeno skupini zaposlenih v živilskih obratih z namenom spoznavanja in upoštevanja higienskih predpisov v mlekarstvu proizvodnem procesu ter pri izdelavi mlečnih izdelkov.</p> <p>Udeleženci bodo spoznali osnovne higienske predpise za delo v živilski industriji ter se seznanili z načeli dobre higienske prakse. Spoznali bodo osnove mikrobiologije, prisotnost mikroorganizmov v okolju ter pri izdelavi mlečnih izdelkov. Spoznali bodo tudi osnovna znanja o mlekarstvu.</p> <p>Z izobraževanjem želimo zaposlene poučiti o pravilnem ravnanju ob upoštevanju higienskih predpisov v živilski industriji.</p>			
SPLOŠNI DEL				
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Osnove higijene in mlekarstva se izvajajo zaradi potreb živilske industrije za usposabljanje zaposlenih, ki nimajo ustreznega strokovnega znanja.			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, ki ne poznajo osnov higijene, mlekarstva in posledic kvara živil zaradi neupoštevanja le te.			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Pogoj za vključitev v program je, da je kandidat zaposlen.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ozavestiti zaposlene o upoštevanju higienskih predpisov. Pokazati zaposlenim posledice neupoštevanja predpisov dobre higienske prakse. Spoznati osnove predelave mleka.			
Obseg programa (skupno št. ur)	50 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50 % celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Delo doma
Teoretični del (št. ur)	8 ur			24 ur
Praktični del (št. ur)	18 ur			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti.			



Pogoji za končanje programa	80% prisotnost udeleženca v programu.
POSEBNI DEL	
Vsebine programa	<p>Program je sestavljen iz teoretičnega usposabljanja. Vsebuje vsebine modulov: Osnove živilstva in Predelavo živil.</p> <p><u>Modul osnove živilstva:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Higiena v živilskih obratih- Higiena zaposlenega- Pomen uporabe delovne obleke- Varstvo pri delu- Predpisi v živilstvu- Osnove mikrobiologije- Pogoji za rast MO- Koristni mikroorganizmi- Škodljivi mikroorganizmi- Patogeni mikroorganizmi- Načini širjenja in preprečevanje rasti mikroorganizmov <p><u>Predelava živil:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- pozna pomen in načine zagotavljanja higiene v mlekarških obratih- pozna načine in sisteme čiščenja notranjosti strojev in cevi- pozna pomen hladilne verige v mlekarstvu za kakovost mleka in mlečnih izdelkov- pozna lastnosti posameznih sestavin mleka in njihov tehnološki pomen pri izdelavi posameznih mlečnih izdelkov- pozna pomen čiščenja opreme in prostorov v mlekarških obratih
Kompetence, pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none">- Kandidat upošteva predpise v živilstvu.- Kandidat upošteva načela dobre higienske prakse.- Kandidat pozna pomen delovne obleke.- Pozna človeku koristne in škodljive mikroorganizme.- Zagotavlja higienske pogoje surovega in toplotno obdelanega mleka.- Pripravi mleko za nadaljnje postopke predelave.- Pozna sestavo mleka in tehnološki pomen sestavin.- Kandidat pravilno izvaja čiščenje v mlekarških obratih.
Spretnosti, pridobljene s programom	Kandidat zna izdelati živilo ob upoštevanju dobre higienske prakse.
Splošne kompetence, dopolnjene s programom	<p>Z izobraževanjem 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">- načrtuje, pripravi, izvede in kontrolira lastno delo,- racionalno rabi energijo, material in čas,



	<ul style="list-style-type: none"> - varuje zdravje in okolje, - komunicira s sodelavci in strankami, - skrbi za sledljivost, izpolnjevati dokumentacijo in voditi ustrezne evidence, - skrbi za prevzem, skladiščenje in pripravo surovin za predelavo, - predeluje surovine v neoporečne polizdelke in izdelke s stališča varne hrane, - nadzoruje pakiranje in skladiščenje izdelkov, - skrbi za zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev, - dela v skladu s predpisi v živilstvu, - sodeluje pri ugotavljanju napak izdelkov, - upošteva načela zdrave prehrane, - loči koristne in škodljive mikroorganizme, - izraža pozitiven odnos do ljudi. 									
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)	<p><u>Teme, ki jih bodo slušatelji osvojili na usposabljanju:</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Higiena in osnove živilstva</td> <td>Pomen delovne obleke, osnove čiščenja v mlekarški industriji, postopki čiščenja, umivanje rok, analiza rok z brisi.</td> <td>10 ur teorije, 4 ur prakse</td> </tr> <tr> <td>Splošna mikrobiologija</td> <td>Skupine mikroorganizmov, koristni in nekoristni mikroorganizmi, mlečne kulture, fermentacija, vplivi okolja.</td> <td>12 ur teorije 8 ur prakse</td> </tr> <tr> <td>Splošno o mleku</td> <td>Sestava mleka, vrste ter kvaliteta mleka za izdelavo izdelkov, mikrobiološka naseljenost mleka.</td> <td>10 ur teorije 6 ur prakse</td> </tr> </table>	Higiena in osnove živilstva	Pomen delovne obleke, osnove čiščenja v mlekarški industriji, postopki čiščenja, umivanje rok, analiza rok z brisi.	10 ur teorije, 4 ur prakse	Splošna mikrobiologija	Skupine mikroorganizmov, koristni in nekoristni mikroorganizmi, mlečne kulture, fermentacija, vplivi okolja.	12 ur teorije 8 ur prakse	Splošno o mleku	Sestava mleka, vrste ter kvaliteta mleka za izdelavo izdelkov, mikrobiološka naseljenost mleka.	10 ur teorije 6 ur prakse
Higiena in osnove živilstva	Pomen delovne obleke, osnove čiščenja v mlekarški industriji, postopki čiščenja, umivanje rok, analiza rok z brisi.	10 ur teorije, 4 ur prakse								
Splošna mikrobiologija	Skupine mikroorganizmov, koristni in nekoristni mikroorganizmi, mlečne kulture, fermentacija, vplivi okolja.	12 ur teorije 8 ur prakse								
Splošno o mleku	Sestava mleka, vrste ter kvaliteta mleka za izdelavo izdelkov, mikrobiološka naseljenost mleka.	10 ur teorije 6 ur prakse								
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Za izvedbo teoretičnega dela programa, morajo imeti izvajalci dokončno univerzitetno ali višješolsko strokovno stopnjo študija na področju živilstva ali drug ustrezen specializiran program za to področje.</p>									

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	28.12.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	14. 01. 2019	DA	