



## **KATALOG ZNANJA**

### **1. IME PREDMETA: ZAKONODAJA, ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR (ZKN)**

### **2. SPLOŠNI CILJI**

Splošni cilj predmeta je:

- razumeti zakonodajo in ostale pravne akte,
- uporabljati zakone in predpise pri svojem delu,
- zagotavljati kakovost v proizvodnji,
- načrtovati, organizirati ustrezno higieno v podjetju,
- nadzorovati higieno v podjetju,
- vzpostaviti sistem za proizvodnjo varnega živila,
- slediti novostim na strokovnem področju in jih uvajati v proizvodni proces.

### **3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE**

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- razume zakonodajo in ostale pravne akte,
- uporablja pravne predpise v poslovanju,
- oblikuje interne pravne dokumente,
- razume in prevzema pobudo za uporabo standardov,
- interno in eksterno komunicira, tudi z uporabo IKT tehnologije,
- kakovostno načrtuje in razvija procese,
- varuje lastno zdravje in zdravje potrošnikov,
- varuje delovno in širše okolje,
- vrednoti pomen zagotavljanja kakovosti v organizaciji in v družbi,
- spremlja in uporablja zakonodajo na področju pridelave, predelave in distribucije živil,
- načrtuje in organizira sistem lastnih kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji živil,
- določa in izvaja korektivne ukrepe v sistemu lastnih kontrol.



#### 4. OPERATIVNI CILJI

| INFORMATIVNI CILJI   | FORMATIVNI CILJI  |
|--|---|
| <i>Študent:</i>  | <i>Študent:</i>   |
| <b>A) ZAKONODAJA V ŽIVILSTVU IN PREHRANI</b>   |   |
| <p><b>Pravne osnove – ustava, mednarodne konvencije, razvrščanje predpisov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna pristope zakonskega urejanja v svetu,</li> <li>- pojasni principe zakonodaje v Evropski uniji,</li> <li>- razume temeljne pravne norme.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- upošteva aktualne zakonske predpise,</li> <li>- razlikuje različne pravne akte – ustava, zakon, predpis, interni predpis...</li> <li>- interpretira zakonske zahteve.</li> </ul>   |
| <p><b>Pravne norme za živilsko področje – direktive EU, zakoni, pravilniki, odredbe, uredbe, strokovna navodila...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uporablja zakone, predpise in uredbe iz nacionalne zakonodaje na strokovnem področju,</li> <li>- prepozna zahteve v pravnih aktih,</li> <li>- opredeli organe pristojne za sprejem določenih zakonskih predpisov,</li> <li>- razume temeljne pravne norme in razvoj zakonodaje.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- poišče in uporabi različne pravne informacijske vire,</li> <li>- oblikuje posamezna pravna pravila,</li> <li>- ravna v skladu z zakonskimi zahtevami.</li> </ul>   |
| <p><b>Predpisi pomembni za poslovanje v živilstvu – delovna zakonodaja, zakonodaja o upravnem postopku, s področja varnosti in zdravja pri delu, okoljska zakonodaja, tehnični predpisi za obrate, blagovne znamke, deklaracije...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- navaja primere uporabe zakonskih predpisov v živilstvu, prehrani, varstvu okolja in varstvu porošnikov,</li> <li>- uporablja in utemeljuje zakonske predpise v praksi,</li> <li>- oblikuje posamezna pravna pravila,</li> <li>- sodeluje v razpravah o zakonskih predpisih.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizira posamezne zakonske zahteve,</li> <li>- razvija osebno odgovornost,</li> <li>- načrtuje uporabo zakonodaje,</li> <li>- ravna zakonito in etično,</li> <li>- samostojno rešujejo enostavne pravne probleme.</li> </ul> |
| <p><b>Varstvo potrošnikov – pomen in zagotavljanje varstva, deklariranje izdelkov, akreditacija laboratorijev, sledljivost, CE znak, varnost izdelkov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna zakonodajo za področje varstva potrošnikov,</li> <li>- opiše načine zagotavljanja sledljivosti proizvodov.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna uporabljati CE znak,</li> <li>- upošteva sistem označevanja proizvodov in sledljivost,</li> <li>- pozna sistem akreditacije in certifikacije,</li> <li>- uporablja metode in tehnike sledljivosti.</li> </ul>              |



|   |  |
|---|--|
| <p><b>B) ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI</b></p>  |  |
| <p><b>Standardizacija v živilstvu – cilji in pomen standardizacije, nacionalni, mednarodni in področni standardi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna osnove mednarodne, evropske in nacionalne standardizacije,</li> <li>- razume pomen standardizacije za sodobno družbo,</li> <li>- uporablja standarde za področje vodenje kakovosti, varovanja okolja, varnosti zdravja in varstva pri delu in varnost živil.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- razlikuje med različnimi standardi,</li> <li>- uporablja standarde s področja varne hrane, vodenja kakovosti, varovanja okolja, varnosti in zdravja pri delu,</li> <li>- poišče različne vire s področja standardizacije in zagotavljanja kakovosti.</li> </ul>   |
| <p><b>Sistematizacija izdelkov – klasifikacija izdelkov, EAN kode, markerji, merila in indikatorji</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna pomen klasifikacije izdelkov, meroslovja in uporabe meril,</li> <li>- pozna osnove označevanja in sledljivosti izdelkov – EAN kode, markerje in indikatorje.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- loči EAN kode, njihovo zgradbo, uporabo v praksi,</li> <li>- razlikuje med različnimi načini označevanja izdelkov,</li> <li>- uporablja osnove klasifikacije v praksi.</li> </ul>   |
| <p><b>Upravljanje kakovosti – definicije in pomen kakovosti, načela, izrazoslovje in filozofija kakovosti, politika kakovosti, vsebina standarda ISO 9001:2000, kakovost v proizvodnih procesih</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna oblikovati kriterije sprejemljivosti in zagotavljanja kakovosti,</li> <li>- uporablja sodobno informacijsko tehnologijo in je sposoben oblikovanja dokumentacije v poslovanju,</li> <li>- uporablja sisteme kakovosti v smeri razvoja novih proizvodov in storitev.</li> <li>- opredeli dejavnike, ki vplivajo na zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- opredeli pojem kakovosti in pozna izrazoslovje,</li> <li>- prevzema odgovornost za kakovostno delo, za kakovost izdelkov in storitev,</li> <li>- sestavi seznam dejavnikov kakovosti,</li> <li>- načrtuje razvoj novih proizvodov v skladu z standardom ISO 9001:2000,</li> <li>- analizira in oblikuje tveganja v proizvodnem procesu,</li> <li>- izvede anketo o zadovoljstvu gostov,</li> <li>- pripravi SWOT analizo.</li> </ul>    |
| <p><b>Varnost in zdravje pri delu in ekologija – okoljska politika in politika varnosti in zdravja pri delu, ISO 14001:2004 in OHSAS 18000, preventivni ukrepi, okoljski parametri in analiza tveganja, okvirni in izvedbeni cilji, letni programi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna politiko varnosti in zdravja pri delu in okoljsko politiko, cilje in letne programe,</li> <li>- opredeli pomen ekoloških ukrepov in ukrepov za varno delo,</li> <li>- pozna vsebino standarda ISO 14001,</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- spremlja pomembne parametre za področje ekologije in varnosti pri delu,</li> <li>- načrtuje okoljske izboljšave na osnovi internega in zunanjega komuniciranja in poznavanja okoljske problematike,</li> <li>- sodeluje pri pripravi okoljske politike in politike varnosti in zdravja pri delu,</li> <li>- pozna delo ekologa in zna pripraviti letno okoljsko poročilo,</li> <li>- izvede monitoring okoljskih parametrov,</li> </ul> |



|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- OHSAS 18000 kot osnova za zagotovitev parametrov za zdravo in varno delovno okolje.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- skrbi za zdravo delovno okolje.</li> </ul>  |
| <p><b>Zagotavljanje varnosti živil – sistem HACCP, namen in analiza tveganja, plan in priročnik HACCP, odpoklic živil, interni in zunanji nadzor, ISO 22000</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna reševati probleme na področju zagotavljanja kakovosti in varnosti živil,</li> <li>- analizira tveganja, pozna način določanja kritičnih kontrolnih točk,</li> <li>- pozna metodo za pripravo HACCP načrta za živilski obrat,</li> <li>- sodeluje pri internem nadzoru, validaciji in verifikaciji,</li> <li>- pozna osnovne zahteve standarda ISO 22000.</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- oblikuje dokumente HACCP načrta,</li> <li>- sodeluje pri izvedbi analize tveganja in določi kritične kontrolne točke,</li> <li>- razlikuje med varnimi in oporečnimi živili,</li> <li>- interpretira rezultate monitoringa,</li> <li>- spoznava postopke odpoklica živil,</li> <li>- sodeluje pri notranjem in zunanjem nadzoru,</li> <li>- pri delu upošteva navodila dobre higienske prakse in zakonske zahteve.</li> </ul>                 |
| <p><b>Poslovna odličnost – modela PRSPO in 20 ključev - učinkovitost poslovanja, vsebina modelov, predstavitev ključev 1,2,3 in 20, radarski diagram.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spozna sodobne modele za obvladovanje poslovne odličnosti,</li> <li>- opiše model Priznanja RS za poslovno odličnost, njene cilje, namen in postopek ocenjevanja</li> <li>- razume nivojski sistem ocenjevanja in radarski diagram,</li> <li>- navaja primere uporabe metode 20 ključev v industriji.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- v sodelovanju s strokovnjaki uporablja principe poslovne odličnosti,</li> <li>- uporablja ustrezno poslovno komunikacijo in IKT tehnologijo,</li> <li>- ravna v skladu z načele poslovne odličnosti,</li> <li>- razvija inovativnost in odličnost,</li> <li>- načrtuje izboljšanje procesov, proizvodov in storitev,</li> </ul>   |
| <p><b>C) HIGIENA ŽIVIL IN NADZOR</b></p>   |  |
| <p><b>Uporaba zakonodaje v praksi in nadzoru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uporablja veljavno zakonodajo s področja pridelave, predelave in distribucije živil,</li> <li>- opredeli in utemelji pogoje za pridelavo, predelavo in distribucijo živil,</li> <li>- opiše potek in vsebino pregledov živali in drugih primarnih proizvodov ter razume ukrepe za zaščito živali pred mučenjem,</li> <li>- razloži zoonoze in druge kužne bolezni in razume pomen ukrepov za preprečevanje in zatiranje kužnih in drugih nalezljivih bolezni,</li> <li>- opredeli kontaminante živil iz okolja.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- skrbi za spremljanje in uporabo zakonodaje na področju pridelave, predelave in distribucije živil,</li> <li>- določi parametre kontrolnih in kritičnih kontrolnih točk na področju pridelave, predelave in distribucije živil,</li> <li>- organizira in nadzira preglede živali in drugih primarnih proizvodov ter skrbi za zaščito živali pred mučenjem,</li> <li>- določi in izvaja korektivne ukrepe v sistemu lastnih kontrol,</li> </ul> |
| <p><b>Stalni preventivni nadzor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna in utemeljuje pomen stalnega preventivnega nadzora s sistemom lastnih</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- načrtuje, organizira in kontrolira sistem lastnih kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji živil.</li> </ul>  |



|   |   |
|---|---|
| <p>kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji hrane</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pojasni pomen zdravstvenega, veterinarskega in drugih vrst nadzora ter opiše in pojasni pomen in vsebino uradnih kontrol</li><li>- pojasni in presodi pomen laboratorijskih analiz in načinov vzorčenja</li><li>- na primerih utemelji pomen in vsebino vodenja predpisanih evidenc</li><li>- presodi in utemelji postopek ukrepov v primeru ko živila niso varna</li><li>- presodi in odloči o ravnanju s stranskimi živalskimi proizvodi in drugimi organskimi odpadki.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- analizira in vrednoti rezultate lastnih kontrol</li><li>- strokovno sodeluje s pristojnimi organi uradnega nadzora</li><li>- organizira, izvaja in kontrolira vzorčenja</li><li>- organizira, izvaja in nadzoruje vodenje predpisanih evidenc</li><li>- ukrepa in komunicira s pristojnimi organi v primeru, ko živila niso varna</li><li>- organizira in nadzira ravnanje s stranskimi živalskimi proizvodi in drugimi organskimi odpadki.</li></ul> |
|---|---|

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivna udeležba na predavanjih,
- aktivna prisotnost na laboratorijskih in seminarjskih vajah in izvedba vaj v skupinah in individualno,
- študij domače in tuje literature,
- ažurno spremljanje veljavne zakonodaje,
- ogled modelov dobre prakse,
- priprava seminarske naloge,
- samostojno izvajanje projektov v skladu s temo modula,
- pisni in ustni izpit,
- druge oblike.

Posebnosti pri izvedbi: Vaje v laboratorijih, računalniški učilnici ter v proizvodnji živilskih izdelkov (delavnice za pekarstvo in slaščičarstvo, delavnice za živila živalskega izvora). Študenti se pri vajah delijo v skupine po 15 študentov. Prisotnost laboranta.