



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: TEHNOLOGIJA MESA (TME)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- osvojiti tehnologije in postopke v proizvodnji, spoznati objekte za proizvodnjo in predelavo mesa ter veterinarsko sanitarne predpise za te objekte,
- pridobiti praktično znanje za spremljanja kakovosti in izvajanje laboratorijskih in drugih kontrol v proizvodnji ter usvojiti standarde dobre proizvodne prakse (GMP),
- razviti znanja za energetske racionalne in naravi prijazne tehnologije,
- pridobiti znanja za strokovno delo pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov,
- strokovno komunicirati v delovnem okolju.
- razvijati ustvarjalno mišljenje in uporabiti interdisciplinaren pristop pri reševanju strokovne problematike,
- razvijati odgovoren odnos do zdravja, okolja in narave in timsko kulturo v delovnem okolju.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- vrednoti vrste izdelkov in njihovo kakovost,
- izvaja, organizira in analizira tehnološke procese in delo v proizvodnji,
- načrtuje prostorsko ureditev in delovno opremo v proizvodnji,
- usvoji in uporablja veljavno zakonodajo in tehnološke standarde, načine spremljanja sledljivosti in dokumentacijo,
- izvaja določila veljavne zakonodaje na področju tehnologije, standardov kakovosti izdelkov in storitev ter skrbi za ustrezno dokumentacijo,
- varuje okolje in nadzoruje izpuste v okolje,
- izvaja laboratorijske in druge analize, organizira in opravlja industrijsko kontrolo in vrši nadzor kakovosti,
- organizira interno logistiko ter skladiščenje,
- sodeluje pri razvoju novih izdelkov ter razvija in uvaja novitete na področju proizvodnje in dela



- išče vire in literaturo ter razume strokovne informacije.
- prilagaja se spremembam in slediti novostim v stroki.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent/ka:</i>	<i>Študent/ka:</i>
Živinorejske panoge <ul style="list-style-type: none"> - pojasni pomembnost genetike in selekcije v živinoreji, - povezuje anatomsko zgradbo domačih živali in uporabnost posameznih delov trupa. 	<ul style="list-style-type: none"> - dojame pomen genetike in selekcije v živinoreji, - poveže anatomsko zgradbo domačih živali z uporabnimi kosi mesa, kostmi in drobovino,
Tehnologija proizvodnje mesa <ul style="list-style-type: none"> - pojasni tehnološke postopke v predklavni tehnologiji, tehnološke postopke zakola, ter konzerviranja mesa - razloži delovanje strojev in naprav na klavni liniji ter v hlajenju - utemelji uporabo in pomen IKT. 	<ul style="list-style-type: none"> - je sposoben spremljati in analizirati tehnološke postopke klanja in poznajo njihove značilnosti, - je sposoben spremljati in preučevati kritične točke in izbrati preventivne in korektivne ukrepe v tehnoloških postopkih klanja, ter konzerviranja mesa, - opravi ogled in se seznanji z industrijskim nadzorom, - nauči se opravljati kemijske, mikrobiološke in senzorične analize v proizvodnji mesa, - pridobi dovolj strokovnih znanj, da je sposoben komunicirati s pooblaščenimi organi veterinarskega nadzora v proizvodnji mesa, - pozna značilnosti posameznih postopkov konzerviranja mesa in se znajo odločati, - zna uporabljati posamezne načine konzerviranja mesa v posameznih tehnoloških postopkih,



<p>Tehnologija mesnih izdelkov</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojasni tehnološke postopke proizvodnje mesa in mesnih izdelkov ter konzerviranja vključno z njihovimi značilnostmi, - razloži delovanje strojev in naprav v predelavi, - utemelji uporabo in pomen IKT v proizvodnji mesnih izdelkov. 	<ul style="list-style-type: none"> - so sposobni spremljati in analizirati tehnološke postopke proizvodnje mesnih izdelkov in poznajo njihove značilnosti, - so sposobni spremljati in preučevati kritične točke in izbrati preventivne in korektivne ukrepe v tehnoloških postopkih proizvodnje, - opravijo ogled obrata za proizvodnjo mesnih izdelkov in se seznanijo z industrijskim nadzorom, - naučijo se opravljati kemijske, mikrobiološke in senzorične analize surovin, aditivov, polproizvodov in končnih proizvodov v proizvodnji mesnih izdelkov, - pridobijo dovolj strokovnih znanj, da lahko komunicirajo s pooblaščenimi organi veterinarskega nadzora v proizvodnji mesnih izdelkov, - poznajo značilnosti posameznih tehnoloških postopkov v proizvodnji mesnih izdelkov in se znajo odločati, - poznajo značilnosti strojne opreme in naprav v proizvodnji mesnih izdelkov ter se opredelijo glede uporabe, - spoznajo uporabo IKT tehnologije v proizvodnji mesnih izdelkov,
<p>Divjačina</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna lovski koledar, - pozna načine vzreje divjadi, - pojasni uporabo divjačinskega mesa v kulinariki in predelavo divjačinskega mesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - seznanijo se z lovskim koledarjem in njegovim pomenom, - spoznajo vrste in značilnosti divjačinskega mesa ter znajo priporočiti uporabo v kulinariki,
<p>Pakiranje mesa in mesnih izdelkov</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojasni pomen, pakiranja mesa in mesnih izdelkov, 	<ul style="list-style-type: none"> - si pridobijo znanje o pakiranju mesa in izdelkov, - so sposobni razvrščati embalažne



<ul style="list-style-type: none"> - opredeli embalažne materiale. 	<p>materiale in izbrati primerne za posamezne načine pakiranja mesa in izdelkov,</p>
<p>Industrijski ter laboratorijski nadzor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna in razume postopke industrijskega in laboratorijskega nadzora v objektih za proizvodnjo in predelavo mesa, - pozna senzorično vrednotenje in ocenjevanje mesnih izdelkov, - pozna, razume in pojasni delovno zakonodajno in zakonodajo z živilskega področja. 	<ul style="list-style-type: none"> - spoznajo in razumejo zakonodajo na tem področju, jo znajo upoštevati in spoštovati, - nadzorujejo kakovost in se zavedajo pomena GMP (dobre proizvodne prakse),
<p>Trženje mesa in mesnih izdelkov</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojasni uporabo mesa v kulinariki, - zna izračunati tehnološke kapacitete proizvodnje mesa in mesnih izdelkov, - povezuje tehnološke zmožnosti s povpraševanjem na trgu, - pozna trženje mesa in izdelkov iz mesne industrije, v trgovski mreži doma in v svetu. 	<ul style="list-style-type: none"> - sposobni so svetovati uporabnost vrst mesa v kulinariki, - so sposobni strokovno predstaviti in tržiti meso in izdelke, - znajo ovrednotiti paleto izdelkov in mesa v trgovski mreži,
<p>Varovanje okolja</p> <ul style="list-style-type: none"> - kritično opredeli problem odpadnih vod v mesni industriji - navede rešitve čiščenja odpadnih vod. 	<ul style="list-style-type: none"> - razumejo pomen varovanja okolja - znajo odločati o načinih čiščenja odpadnih vod v mesni industriji
<p>Promet in predelava vodnih živali ter polžev</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna načine pridobivanja hrane iz morja in sladkih vod , - pozna vrste rib in drugih vodnih živali ter polžev, ki se uporabljajo v prehrani ljudi ter opredeli njihovo uporabnost, - pojasni tehnološke postopke predelave rib, drugih vodnih organizmov in polžev, ki se uporabljajo v prehrani ljudi. 	<ul style="list-style-type: none"> - preučijo pomen ribištva in marikulture ter sladkovodnega ribogojstva, - znajo predstaviti značilnosti rib in drugih vodnih organizmov za prehrano ljudi, - poznajo značilnosti in vrste ribjih izdelkov ter znajo obrazložiti tehnološke postopke proizvodnje.



5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivno skupinsko delo na predavanjih , na seminarских in laboratorijskih vajah,
- opravljene seminarske vaje s seminarsko nalogo, drugo pisno nalogo ali projektno skupinsko delo
- opravljene laboratorijske vaje v laboratorijih
- študij literature, obstoječe zakonodaje in drugih virov,
- možne tudi druge oblike samostojnega dela,
- pisni in/ ali ustni izpit ali druge oblike ocenjevanja znanja.

Posebnosti pri izvedbi:

Vaje v laboratorijih in delavnicah za meso in mesne izdelke – mikrobiološke, kemijske in senzorične analize, tehnološke analize in eksperimentalna delo v delavnicah za proizvodnjo mesnih izdelkov – izdelava mesnih izdelkov. Za vaje skupine po 15 študentov, prisotnost laboranta.