



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: HIGIENSKE TEHNIKE IN MATERIALI (HIG)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- načrtovati, organizirati in nadzorovati higieno v podjetju,
- skrbeti za proizvodnjo varnega živila.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- strokovno sodeluje s pristojnimi organi,
- organizira aktivnosti za učinkovite, varne in okolju prijazne higienske storitve,
- organizira higienske režime v živilstvu, javnih ustanovah in prometu,
- organizira aktivnosti za ponudbo varne hrane,
- uporablja metode zagotavljanja kakovosti na področju vzdrževanja higiene,
- rešuje konkretne higienske probleme povezane z vrsto materiala in uporabo različnih čistilnih sredstev,
- razvija ustvarjalno mišljenje in uporabi interdisciplinarnega pristop pri reševanju problemov,
- razvija odgovoren odnos do zdravja, okolja in narave,
- razvija strokovno in poklicno odgovornost v skladu z zakonodajo ter organizacijsko in timsko kulturo na delovnem mestu.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Študent: Higiena dela in osebna higiena - Opredeli higienske režime dela, osebja, živil in vode. Higienske tehnike in postopki - Ovrednoti higienske režime v industriji, transportu in javnih prostorih. - Analizira učinkovitost del na področju higienskih razmer. Analitika</p>	<p>Študent: - Organizira in odloča o izvajanju higienskih postopkov v obratih oz. prostorih. - Izdela sanitarno higienski načrt in delovna navodila. - Izdela načrt preverjanja učinkovitosti higienskih režimov. - Obdela in vrednoti rezultate analiz in ukrepa. - Odloča o izbiri ustrezne metode.</p>



<ul style="list-style-type: none">- Spremlja in pozna mikrobiološke in druge načine analitike v povezavi s higieno dela, oseb, prostorov, opreme, itd.- Išče in utemeljuje rešitve na področju problematike higienskih tehnik in analitike.	
Nečistoče in odpadki <ul style="list-style-type: none">- Prepozna vrste nečistoč in odpadkov in opredeli metode odstranjevanja.- Spremlja učinkovitost različnih higienskih tehnik in jih razvija.- Presodi učinkovitost specializirane opreme za vzdrževanje higiene.	<ul style="list-style-type: none">- Skrbi za odstranjevanje nečistoč in odpadkov.- Skrbi za vzdrževanje specializirane opreme za vzdrževanje higiene.- Odloča o izbiri čistilnih in drugih sredstev ter materialov.- Izbira pripomočke za testiranje opreme in prostorov.
Trženje storitev čistilnega in higienskega managementa <ul style="list-style-type: none">- Prepozna lastnosti in opredeli izbiro čistilnih in drugih sredstev in materialov, nabavlja, prodaja opremo, svetuje ter trži storitve.- Nadzoruje učinkovitost higiene in upošteva zahteve zakonodaje in naročnika.	<ul style="list-style-type: none">- Skrbi za nabavo in prodajo opreme, čistilnih in drugih sredstev ter materialov.- Organizira svetovanje in trženje čistilnih in drugih sredstev.
Čistilna sredstva in materiali <ul style="list-style-type: none">- Opravi delitev čistilnih sredstev glede na vrednost pH.- Opiše in pojasni možnosti uporabe posamezne skupine čistil glede na izvor in vrsto nečistoč.- Prepozna materiale, ki se uporabljajo v živilski proizvodnji in pripravi hrane – nerjaveče jeklo, plastika, steklo itd.- Opiše temeljne fizikalno-kemijske lastnosti posameznih vrst materialov.- Razloži prednosti in omejitve uporabe posameznih vrst materialov.- Opiše in pojasni učinek čistil na posamezne vrste materialov.	<ul style="list-style-type: none">- Načrtuje in izdelava konkretne rešitve za čiščenje različnih vrst materialov.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih in vajah,
- opravljene seminarske in laboratorijske vaje,



- individualni / skupinski seminarski projekti ali drugo projektno delo ali seminarska naloga ali druga pisna naloga,
- študij literature, zakonodaje in drugih virov,
- druge oblike samostojnega dela,
- pisni in/ ali ustni izpit ali druge oblike ocenjevanja znanja.

Posebnosti v izvedbi: delo v mikrobiološkem in kemijskem laboratoriju, tehnološkem laboratoriju, delavnicah za eksperimentalno proizvodnjo živil.

Študenti se pri vajah delijo v skupine po 15 študentov. Prisotnost laboranta.