

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

ZAKONODAJA, ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR

2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- poiskati, razumeti in interpretirati strokovne informacije v slovenskem ali tujem jeziku;
- razviti sposobnosti za samostojno reševanje strokovnih problemov;
- poiskati, vrednotiti in upravljati z informacijami, podatki in vsebinami v različnih digitalnih okoljih za doseganje ciljev povezanih z delom;
- varovati zdravje ljudi in upoštevati predpise o varnosti in zdravju pri delu;
- upoštevati načela trajnostnega razvoja.

Specifični strokovno usmerjeni cilji so:

- poiskati, interpretirati in uporabljati zakonodajo in ostale pravne akte pri delu in poslovanju;
- slediti novostim na strokovnem področju in jih uvajati v proizvodnji proces;
- vzpostaviti, vzdrževati, spremljati in verificirati sistem za proizvodnjo varnega živila;
- oblikovati interne systemske dokumente;
- zagotavljati kakovost in varnost izdelkov in storitev;
- kakovostno načrtovati in razvijati procese in izvajati korektivne ukrepe v sistemu zagotavljanja kakovosti poslovanja in lastnih kontrol pri zagotavljanju varne hrane;
- načrtovati, organizirati in nadzorovati higieno v podjetju;
- analizirati potrebe po standardizaciji in prevzeti pobudo za uporabo standardov;
- nadzirati sledljivost ter načrtovati, voditi in analizirati ustrezno dokumentacijo;
- spremljati in uporabljati nova spoznanja na področju zagotavljanja varne hrane.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. analiziranje pravnih osnov in pravnih norm v živilstvu in prehrani – direktive EU, zakoni, pravilniki, odredbe, uredbe, strokovna navodila;
2. upoštevanje predpisov pomembnih za poslovanje v živilstvu in prehrani;
3. nadziranje označevanja živil – nacionalna zakonodaja, EU in mednarodna pravila, prehranska dopolnila, nova živila, alergeni, hranilna vrednost;
4. obveščanje in osveščanje potrošnikov – pomen zagotavljanja varne hrane, pravice potrošnikov, potvorba hrane, zaščita živil, varnosti izdelkov, ki prihajajo v stik z živilo;

5. upoštevanje standardov, pomen standardizacije, upravljanje kakovosti, varnosti in zdravja pri delu ter ekologiji;
6. spremljanje in uporaba orodij za zagotavljanje kakovosti, varnosti in trajnosti;
7. vodenje, nadziranje in spremljanje klasifikacije izdelkov in sledljivosti, GS1 sistema, markerjev, meril in indikatorjev;
8. zagotavljanje varnosti živil – sistem HACCP, namen in analiza tveganja, plan in priročnik HACCP, ostali mednarodni standardi;
9. upoštevanje zakonodaje v praksi in nadzoru;
10. določanje tveganja v hrani – mikrobiološka, kemična, fizična, fizikalna, alergeni;
11. obvladovanje različnih vrst nadzora in delovanje pristojnih organov nadzora – vzorčenje živil, ukrepanje (RASFF), notranji in zunanji nadzor;
12. izvajanje in vzdrževanje sanitacije in DDD kontrole.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
ZAKONODAJA V ŽIVILSTVU IN PREHRANI	
1. Analiziranje pravnih osnov in pravnih norm v živilstvu in prehrani – direktive EU, zakoni, pravilniki, odredbe, uredbe, strokovna navodila	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razloži principe zakonodaje v Republiki Sloveniji, EU in svetu; • razume temeljne pravne norme; • uporabi zakone, predpise in uredbe iz nacionalne zakonodaje na strokovnem področju; • prepozna zahteve v pravnih aktih; • opredeli organe pristojne za sprejem določenih zakonskih predpisov; • razume temeljne pravne norme in razvoj zakonodaje. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • upošteva aktualne zakonske predpise; • razlikuje različne pravne akte – ustava, zakon, predpis, interni predpis...; • interpretira zakonske zahteve; • poišče in uporabi različne pravne informacijske vire; • oblikuje posamezna sistemska pravila; • ravna v skladu z zakonskimi zahtevami.
2. Upoštevanje predpisov pomembnih za poslovanje v živilstvu in prehrani	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • navede primere uporabe zakonskih predpisov v živilstvu, prehrani, varstvu okolja, trajnosti in varstvu potrošnikov; • analizira posamezne zakonske zahteve; • sodeluje v razpravah o zakonskih predpisih. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razvija osebno odgovornost; • uporabi zakonske predpise v praksi; • načrtuje uporabo zakonodaje; • ravna zakonito in etično; • samostojno reši enostavne pravne probleme.

3. Nadziranje označevanja živil – nacionalna zakonodaja, EU in mednarodna pravila, prehranska dopolnila, nova živila, alergeni, hranilna vrednost	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razloži in utemelji zakonske predpise v praksi; • kritično ovrednoti oznake na embalaži; • razume pomen posameznih oznak na embalaži. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • upošteva sistem označevanja, proizvodov in sledljivost; • samostojno reši enostavne pravne probleme; • ravna etično in zakonito.
4. Obveščanje in osveščanje potrošnikov – pomen zagotavljanja varne hrane, pravice potrošnikov, potvorba hrane, zaščita živil, varnosti izdelkov, ki prihajajo v stik z živil	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interpretira zakonodajo s področja varstva potrošnikov; • razloži in primerja razliko med zaščito živil in potvorbo hrane; • razume in interpretira predpise namenjene materialom, ki prihajajo v stik z živil; • interpretira načine zagotavljanja sledljivosti proizvodov; • razume pravice potrošnikov in njihov pomen pri zagotavljanju varne hrane. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uporabi CE znak; • ovrednoti analizne certifikate; • razlikuje sistem akreditacije in certifikacije; • uporabi metode in tehnike sledljivosti; • razvije metode za zagotavljanje zaščite živil; • oblikuje sistem zagotavljanja sledljivosti; • ravna v skladu s pravicami potrošnikov.
ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI	
5. Upoštevanje standardov v živilski industriji, pomen standardizacije, kakovosti, varnosti in zdravja pri delu ter ekologiji	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razložiti pojem kakovosti; • interpretira osnove mednarodne, evropske in nacionalne standardizacije; • razloži pomen standardizacije za sodobno družbo; • razlikuje med različnimi standardi; • interpretira vsebino različnih vrst ISO standardov; • razume pomen politike kakovosti, okoljske politike in politike varnosti in zdravja pri delu; 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uporabi standarde s področja varne hrane, vodenja kakovosti, varovanja okolja, varnosti in zdravja pri delu; • poišče različne vire s področja standardizacije in zagotavljanja kakovosti; • uporabi strokovno izrazoslovje; • prevzame odgovornost za kakovostno delo, za kakovost izdelkov in storitev; • sestavi seznam dejavnikov kakovosti; • načrtuje razvoj novih proizvodov v

<ul style="list-style-type: none"> • uporabi sodobno informacijsko tehnologijo in je sposoben oblikovanja dokumentacije v poslovanju; • uporabi sisteme kakovosti v smeri razvoja novih proizvodov in storitev; • opredeli dejavnike, ki vplivajo na zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev; • opredeli pomen ekoloških ukrepov in ukrepov za varno delo. 	<p>skladu s standardi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • oblikuje kriterije sprejemljivosti in zagotavljanja kakovosti; • sodeluje pri pripravi okoljske politike in politike varnosti in zdravja pri delu; • skrbi za zdravo delovno okolje.
<p>6. Spremljanje in uporaba orodij za zagotavljanje in upravljanje kakovosti, varnosti in trajnosti</p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opredeli sodobne modele za obvladovanje poslovne odličnosti; • razume nivojski sistem ocenjevanja kakovosti, varnosti in trajnosti; • razloži različne tehnike odkrivanja neskladnosti v procesu. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analizira tveganja v proizvodnem procesu; • razloži razliko med korektivnimi in preventivnimi postopki; • upošteva načela trajnostnega razvoja; • predlaga izboljšave; • načrtuje izboljšanje procesov, proizvodov in storitev.
<p>7. Vodenje, nadziranje in spremljanje klasifikacije izdelkov in sledljivosti, GS1 sistema, markerjev, meril in indikatorjev</p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prepozna pomen klasifikacije izdelkov, meroslovja in uporabe meril; • razlikuje različne načine označevanja in sledljivosti izdelkov – EAN kode, markerje in indikatorje; • razume pomen zagotavljanja sledljivosti. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • primerja zgradbo sistemov kodiranja sledljivosti izdelkov; • izbere sistem kodiranja sledljivosti za izdelek in ga uporabi v praksi; • nadzira označevanja izdelkov; • ovrednoti osnove klasifikacije v praksi.
<p>8. Zagotavljanje varnosti živil – sistem HACCP, namen in analiza tveganja, plan in priročnik HACCP, ostali mednarodni standardi</p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analizira tveganja, pozna način določanja kritičnih kontrolnih točk; • razume metodo za pripravo HACCP načrta za živilski obrat; • razume postopek in pomen umika/odpoklica proizvoda s trga; 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pripravi dokumente HACCP načrta; • rešuje probleme na področju zagotavljanja kakovosti in varnosti živil; • sodeluje pri analizi tveganja in določitvi kritičnih kontrolnih točk; • interpretira rezultate monitoringa; • pravilno oblikuje korektivne ukrepe; • načrtuje postopek umika/odpoklica živil;

<ul style="list-style-type: none"> • razloži osnovno razliko med mednarodnimi standardi za področje varne hrane; • interpretira razliko med validacijo in verifikacijo; • razlikuje med varnimi in oporečnimi živili. 	<ul style="list-style-type: none"> • predlaga načrt notranjega nadzora in sodeluje pri zunanjem nadzoru, validaciji in verifikaciji; • pri delu upošteva navodila dobre higienske prakse, dobre proizvodne prakse in zakonske zahteve.
HIGIENA ŽIVIL IN NADZOR	
9. Upoštevanje zakonodaje v praksi in nadzoru	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razume in uporablja veljavno zakonodajo s področja pridelave, predelave in distribucije živil; • opredeli in utemelji pogoje za pridelavo, predelavo in distribucijo živil; • interpretira predpise o higiensko tehničnih zahtevah za obrate; • razlikuje med primarno in sekundarno proizvodnjo; • uporabi smernice za področje higiene živil in mikrobioloških zahtev. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje, izboljševanje procesov, proizvodov in storitev; • skrbi za spremljanje in uporabo zakonodaje na področju pridelave, predelave in distribucije živil zaveda se pomena trajnostnega razvoja; • določi parametre kontrolnih in kritičnih kontrolnih točk na področju pridelave, predelave in distribucije živi; • določi in izvaja korektivne ukrepe v sistemu lastnih kontrol.
10. Določanje tveganja v hrani – mikrobiološka, kemična, fizična, fizikalna, alergeni	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razume in prepozna različna tveganja; • opredeli kontaminante živil z okolja; • pojasni pomen zoonoz in drugih bolezni, ki se prenašajo s hrano; • razume pomen ukrepov za preprečevanje in zatiranje kužnih in drugih nalezljivih bolezni. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • določi mejne vrednosti za obvladovanje kritičnih kontrolnih točk; • samostojno načrtuje ukrepe za zmanjšanje tveganj v živilskem procesu; • preverja upoštevanje načrtovanih ukrepov za obvladovanje tveganj pri proizvodnji zagotavljanja varne hrane.
11. Obvladovanje različnih vrst nadzora in delovanje pristojnih organov nadzora – vzorčenje živil, ukrepanje (RASFF), notranji in zunanji nadzor	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prepozna in utemelji pomen stalnega preventivnega nadzora s sistemom lastnih kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji hrane; • opredeli in pojasni pomen in vsebino 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje, organizira in kontrolira sistem lastnih kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji živil; • analizira in vrednoti rezultate lastnih kontrol;

<p>uradnih kontrol;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kritično ovrednoti pomen organov uradnega nadzora in njihovo področje dela; • pojasni in presodi pomen laboratorijskih analiz in načinov vzorčenja; • presodi in utemelji postopek ukrepov v primeru ko živila niso varna; • razume razliko med akreditiranimi in ne-akreditiranimi laboratoriji; • presodi in odloči o ravnanju s stranskimi živalskimi proizvodi in drugimi organskimi odpadki. 	<ul style="list-style-type: none"> • strokovno sodeluje s pristojnimi organi uradnega nadzora; • organizira, izvaja in kontrolira vzorčenja; • organizira, izvaja in nadzoruje vodenje predpisanih evidenc; • ukrepa in komunicira s pristojnimi organi v primeru, ko živila niso varna; • analizira in nadzira ravnanje s stranskimi živalskimi proizvodi in drugimi organskimi odpadki.
12. Izvajanje in vzdrževanje sanitacije in DDD kontrole	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojasni in kritično ovrednoti različne postopke sanitacije; • razloži razliko med dezinfekcijo, dezinfekcijo in deratizacijo; • razume pomen izvajanja postopkov zatiranja škodljivcev. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje in nadzira plane sanitacije in vodenje evidenc; • predlaga ukrepe za zmanjšanje tveganj pri zatiranju škodljivcev; • preverja učinkovitost ukrepov za obvladovanje tveganj pri zatiranju škodljivcev.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 96 (60 predavanj, 12 seminarских vaj, 24 laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela študenta: 104 (študij literature, študij primerov reševanja praktičnih nalog).