

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

TEHNOLOGIJA MESA

### 2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilj predmeta so:

- izvajati določila veljavne zakonodaje in vodenje ustrezne dokumentacije;
- delovati v skladu z načeli zagotavljanja kakovosti;
- upoštevati trende na področju prehranske politike;
- poiskati, vrednotiti in upravljati z informacijami, podatki in vsebinami z različnimi digitalnimi orodji za doseganje ciljev predmeta;
- strokovno komunicirati in razvijati timsko kulturo v delovnem okolju;
- razvijati ustvarjalno mišljenje in uporabljati interdisciplinaren pristop pri reševanju problemov;
- razvijati odgovoren odnos do zdravja, okolja ter narave.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- voditi in nadzirati tehnološke postopke pridobivanja in predelave mesa v skladu z načeli dobre proizvodne in higienske prakse;
- izbrati in izvajati laboratorijske analize z namenom spremljanja in zagotavljanja kakovosti in varnosti surovin, polizdelkov in končnih izdelkov;
- uporabljati energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo;
- izvajati sledljivost in voditi ustrezno dokumentacijo;
- sodelovati pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov pri predelavi mesa in proizvodnji izdelkov iz mesa;
- razvijati mesne izdelke izboljšane sestave oz. z manjšim deležem soli ter aditivov;
- načrtovati, pripravljati, izvajati in kontrolirati varno lastno delo in delo skupine;
- prilagajati komunikacijo situaciji, sogovorniku in vsebini.

### 3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. presojanje kakovosti anatomskih delov živali;
2. vodenje in nadziranje tehnoloških procesov pridobivanja mesa;
3. vodenje in nadziranje tehnoloških procesov izdelave izdelkov iz mesa;
4. vodenje in nadziranje tehnoloških postopkov predelave mesa uplenjene divjadi;
5. vodenje in nadziranje tehnoloških postopkov pridobivanja in predelave vodnih živali;

6. organiziranje in izvajanje trženja mesa in izdelkov iz mesa;
7. zagotavljanje kakovosti in varnosti zdravja ter varovanje okolja.

## 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<b>1. Presojanje kakovosti anatomskih delov živali</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kritično ovrednoti pomen genetike in selekcije v živinoreji;</li> <li>• kritično vrednoti vpliv različnih načinov reje na kakovost mesa;</li> <li>• utemelji uporabnost posameznih delov trupa.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovrednoti pomen izboljšanih lastnosti živali namenjenih za prehrano ljudi na kakovost končnih izdelkov;</li> <li>• ugotovi značilnosti posameznih anatomskih delov živali;</li> <li>• presodi kakovost in izbere posamezne anatomske dele za izdelavo izdelkov iz mesa.</li> </ul>
<b>2. Vodenje in nadziranje tehnoloških procesov pridobivanja mesa</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razloži značilnosti posameznih faz klanja;</li> <li>• razloži značilnosti delovanja strojev in naprav na klavni liniji;</li> <li>• razume in pojasni razvrščanje živalskih stranskih proizvodov;</li> <li>• utemelji pomen ante-mortem in post-mortem pregleda uradnega veterinarja;</li> <li>• razume kategorizacijo klavnih trupov;</li> <li>• razume potek posmrtnih procesov;</li> <li>• razlikuje različne načine podaljševanja obstojnosti mesa/trupov;</li> <li>• utemelji načine embalaranja mesa.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vodi posamezne delovne faze tehnološkega postopka klanja;</li> <li>• določi kritične kontrolne točke v tehnološkem procesu in izbere preventivne ter korektivne ukrepe;</li> <li>• vodi in nadzira obdelavo trupov in porabniških kosov;</li> <li>• upošteva navodila pooblaščenih organov veterinarskega nadzora v proizvodnji mesa;</li> <li>• presodi izbiro posameznih postopkov podaljševanja obstojnosti ter načinov embalaranja.</li> </ul>
<b>3. Vodenje in nadziranje tehnoloških procesov izdelave izdelkov iz mesa</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utemelji izbiro osnovnih in dodatnih sestavin za izdelavo izdelkov iz mesa;</li> <li>• razloži delovanje posameznih strojev in naprav in utemelji njihovo uporabo;</li> <li>• primerja tehnološke postopke proizvodnje posameznih skupin izdelkov</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje in nadzira tehnološki postopek izdelave posameznih vrst izdelkov iz mesa;</li> <li>• načrtuje tehnološki proces tako, da se ustvarja čim manj odpadkov;</li> <li>• izbere surovine, stroje in naprave za</li> </ul>

<p>iz mesa;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utemelji načine embalaranja;</li> <li>• poišče, interpretira in upošteva aktualne predpise.</li> </ul>	<p>izdelave posameznih vrst izdelkov iz mesa;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• izbere način podaljševanja obstojnosti posameznih izdelkov ter načinov embalaranja, deklariranja;</li> <li>• spremlja parametre na posameznih kritičnih kontrolnih točkah in izvede preventivne in korektivne ukrepe;</li> <li>• razvija mesne izdelke izboljšane sestave oz. z manjšim deležem soli ter aditivov.</li> </ul>
<p><b>4. Vodenje in nadziranje tehnoloških postopkov predelave mesa uplenjene divjadi</b></p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razume povezavo dobave mesa;</li> <li>• uplenjene divjadi z lovskim koledarjem;</li> <li>• ugotovi razlike med postopkom pridobivanja in predelave mesa uplenjene divjadi in klavnih živali;</li> <li>• utemelji uporabo mesa uplenjene divjadi in izdelkov v prehrani;</li> <li>• pojasni primernost posameznih načinov podaljševanja obstojnosti mesa in izdelkov;</li> <li>• utemelji načine embalaranja in deklariranja.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organizira predelavo mesa ter proizvodnjo izdelkov uplenjene divjadi na osnovi lovskega koledarja;</li> <li>• izbere tehnološke postopke predelave glede na kakovost vhodne surovine;</li> <li>• organizira in nadzira izbrani način podaljševanja obstojnosti mesa in izdelkov;</li> <li>• pripravlja strokovna priporočila uporabe mesa in izdelkov uplenjene divjadi za potrošnike;</li> <li>• nadzira in vodi embalaranje in deklariranje.</li> </ul>
<p><b>5. Vodenje in nadziranje tehnoloških postopkov pridobivanja in predelave vodnih živali</b></p>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opredeli vrste vodnih živali, ki se uporabljajo v prehrani ter opredeli njihovo uporabnost;</li> <li>• razloži načine gojenja in pridobivanja vodnih živali;</li> <li>• pojasni tehnološke procese predelave vodnih živali;</li> <li>• pojasni primeren način podaljševanja obstojnosti posameznih izdelkov;</li> <li>• utemelji izbiro načinov embalaranja in deklariranja.</li> </ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje in vodi tehnološke postopke predelave vodnih živali;</li> <li>• izvaja, organizira in nadzira ocenjevanje kakovosti ter varnosti vodnih živali;</li> <li>• izbere primeren način podaljševanja obstojnosti izdelkov iz mesa vodnih živali;</li> <li>• sestavi vsebino deklaracije izdelkov;</li> <li>• organizira in nadzira embalaranje in deklariranje izdelkov.</li> </ul>

<b>6. Organiziranje in izvajanje trženja mesa in izdelkov iz mesa</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• razume postopek oblikovanja lastne in prodajne cene;</li><li>• pojasni pomen označb shem kakovosti mesa in mesnih izdelkov;</li><li>• prepozna pomen obveznih in neobveznih označb prodajnih izdelkov;</li><li>• utemelji prednosti novih izdelkov.</li></ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• organizira prodajo mesa in mesnih izdelkov;</li><li>• svetuje uporabnost različnih vrst mesa v kulinariki;</li><li>• spremlja trende v trženju mesa in mesnih izdelkov;</li><li>• rešuje reklamacije;</li><li>• promovira nove izdelke.</li></ul>
<b>7. Zagotavljanje kakovosti in varnosti zdravja ter varovanje okolja</b>	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• razloži mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja pri proizvodnji mesa in mesnih izdelkov;</li><li>• razume pomen monitoringa industrijskega in laboratorijskega nadzora kakovosti in varnosti;</li><li>• povezuje parametre kakovosti in varnosti surovin, dodatkov, izdelkov in pomožnega materiala z ustreznimi korekcijskimi ukrepi;</li><li>• pojasni pomen dobre higienske in proizvodne prakse;</li><li>• kritično opredeli problem živalskih stranskih proizvodov in odpadnih vod;</li><li>• razume in pojasni tehnološke postopke odstranjevanja odpadkov in čiščenja odpadnih vod;</li><li>• razume načela krožnega gospodarstva.</li></ul>	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• organizira tehnološke postopke, ki preprečujejo, mikrobiološka, kemijska in fizikalna tveganja;</li><li>• izvede senzorične, kemijske in mikrobiološke analize surovin, dodatkov, izdelkov in pomožnega materiala;</li><li>• interpretira in vrednoti rezultate analiz;</li><li>• izbere in vodi ustrezne korekcijske ukrepe na osnovi rezultatov analiz;</li><li>• kontrolira izvajanje dobre proizvodne in higienske prakse;</li><li>• vodi in nadzira ločevanje in neškodljivo odstranjevanje živalskih stranskih proizvodov;</li><li>• vodi in nadzira tehnološke postopke odstranjevanja odpadkov;</li><li>• načrtuje tehnološke procese tako, da nastane čim manj odpadnih materialov.</li></ul>

## **5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI**

Število kontaktnih ur: 72 (36 predavanj, 12 seminarskih vaj in 24 laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela študenta: 78 (študij literature, študij aktualne zakonodaje, študij primerov reševanja praktičnih nalog ...).