

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

HIGIENA IN MATERIALI

2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- strokovno sodelovati z neposrednimi deležniki in pristojnimi organi;
- ohranjati spoštljiv odnos in komunikacijo z različnimi deležniki v delovnem procesu;
- razvijati odgovoren odnos do zdravja, okolja in narave;
- razvijati ustvarjalno mišljenje in uporabiti interdisciplinarni pristop pri reševanju problemov;
- iskati, vrednotiti in upravljati z informacijami, podatki in digitalnimi vsebinami za doseganje ciljev povezanih s higieno;
- razvijati strokovno in poklicno odgovornost v skladu z zakonodajo.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- načrtovati, organizirati in nadzorovati higieno v obratu;
- skrbeti za proizvodnjo varnega živila ali hrane;
- zagotavljati varnost živil ali hrane med skladiščenjem in transportom;
- določiti vrsto materiala in strokovno uporabiti različna čistilna in druga sredstva;
- slediti trendom na področju higiene in materialov.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. upoštevanje pravil osebne higiene za delo z živili;
2. načrtovanje in vzdrževanje higiene dela v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane;
3. načrtovanje in upoštevanje higiene živil;
4. ravnanje z nečistočami in odpadki;
5. vrednotenje čistilnih in drugih sredstva ter materialov;
6. trženje in upravljanje čistilnih in higienskih storitev.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
1. Upoštevanje pravil osebne higiene za delo z živil	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razloži pomen osebne higiene; • razloži dejavnike tveganja zaradi neustrezne osebne higiene; • opredeli pomen higiene delovne obleke in obutve; • razloži pomen izvajanja sistematskih pregledov delavcev. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje kritična mesta, kjer obstajajo možnosti tveganja zaradi neustrezne osebne higiene; • analizira učinkovitost del na področju osebne higiene; • izdeluje interna navodila za vzdrževanje osebne higiene in načrtuje obseg izvajanja sistematskih pregledov delavcev; • s skrbjo za osebno higieno razvija občutek osebne odgovornosti; • izbere in uporabi delovno obleko in obutev ter jo ustrezno vzdržuje.
2. Načrtovanje in vzdrževanje higiene dela v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovrednoti higienske režime v proizvodnji živil, predelavi in pripravi hrane ter pri transportu; • definira higiensko tehnično ureditev v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane; • spremlja mikrobiološke in druge načine analitike v povezavi s higieno dela; • razloži uporabo DPP v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane; • utemelji pomen DHP v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane; • kritično oceni krizne situacije v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane; • razloži uporabo sistema HACCP v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane; 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizira in odloča o izvajanju higienskih postopkov v obratih za proizvodnjo živil, predelavo in pripravo hrane ter pri transportu; • načrtuje, koordinira in nadzira postopke DPP in DHP v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane; • na osnovi higienskih normativov določi lokacijo ter komunalno in notranjo ureditev obrata proizvodnje živil, predelave in priprave varne hrane; • obvladuje krizne situacije in načrtuje rešitve v povezavi z zagotavljanjem varnega živila; • načrtuje, koordinira in nadzira uporabo sistema HACCP (priprava načrta HACCP, vodenje dokumentacije, spremljanje KT in KKT, določanje korekcijskih postopkov ...) v proizvodnji živil, predelavi in pripravi varne hrane;

<ul style="list-style-type: none"> • pojasni možnosti priprave novih jedi iz že pripravljenih v skladu z načeli DHP in trajnostnega razvoja; • utemelji higienske smernice in zakonodajo s področja higiene. 	<ul style="list-style-type: none"> • izdelava načrta tehnološke higiene za pripravo novih jedi iz že pripravljenih; • upošteva higienske zahteve za proizvodnjo živil, predelavo in pripravo varne hrane; • ovrednoti rezultate analiz higienskega stanja v skladu s smernicami in zakonodajo ter ustrezno ukrepa; • načrtuje, organizira in koordinira delo v skupini in oddelku glede na higienski režim vzdrževanja varne hrane.
3. Načrtovanje in upoštevanje higiene živil in varne hrane	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojasni higienske režime pri rokovanju z živili; • analizira možna tveganja zaradi nepravilnega ravnanja z živili; • utemelji zahteve za varno živilo; • razloži kriterije za ustreznost živil glede na zahteve DPP; • pojasni kriterije za ustreznost živil glede na zahteve DHP; • presodi dobavitelje živil in surovin glede na zahteve DPP in DHP; • razloži analizne metode za ugotavljanje pristnosti in kakovosti živil; • razloži pomen sledljivosti živil; • promovira pripravo in proizvodnjo varne hrane; • spodbuja kulturo varnosti hrane in odnos do dela. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje in ovrednoti higienske režime v povezavi z živili in varno hrano; • izdeluje interna navodila za delo na področju higiene živil in varne hrane; • svetuje o higieni živil in varni hrani; • oceni in presodi ustreznost in varnost živila glede na zahteve DPP in DHP; • sodeluje pri oceni ustreznosti dobaviteljev živil in surovin glede na zahteve DPP in DHP; • ocenjuje tveganja za ugotavljanje pristnosti in kakovosti živil in predvidi ukrepe za zmanjšanje le-tega; • vzpostavi in vzdržuje kulturo varnosti hrane; • spodbuja odnos do dela, ki zagotavlja varnost živil; • pripravlja izobraževanja za zaposlene o preprečevanju in odkrivanju tveganj; • obvešča potrošnike o varni hrani.

4. Načrtovanje trajnostnega ravnanja z nečistočami in odpadki	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razloži vrste nečistoč in odpadkov in opredeli metode odstranjevanja; • opredeli izvor nečistoč in odpadkov; • razloži možnosti ponovne uporabe stranskih produktov v proizvodnji živil, predelavi in pripravi hrane. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovrednoti vrste nečistoč in odpadkov; • načrtuje, nadzira in koordinira delo pri odstranjevanju nečistoč in odpadkov; • odpravlja vzroke za morebitne napake med odstranjevanjem nečistoč in odpadkov; • načrtuje uporabo stranskih produktov v proizvodnji živil, predelavi in pripravi hrane; • oblikuje načrt za trajnostno rabo odpadkov v krožnem gospodarstvu.
5. Načrtuje čiščenje in nadzira uporabo čistilnih in drugih sredstev ter materialov	
<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • razloži različne načine in vrste čiščenja; • razloži izvajanje postopkov DDD; • utemelji tehnološko higieno v živilskem obratu; • presodi uporabo čistilnih in drugih sredstev ter materialov; • razloži delitev čistilnih in drugih sredstev glede na vrednost pH in lastnosti materialov; • razloži in ponazori učinek delovanja čistilnih in drugih sredstev in opreme na posamezne vrste materialov; • utemelji uporabo posameznih skupin čistilnih in drugih sredstev glede na izvor in vrsto nečistoč ter glede na materiale; • utemelji uporabo opreme glede na izvor in vrsto nečistoč ter glede na materiale; • utemelji izbiro materialov, ki se uporabljajo v živilski proizvodnji in predelavi ter pripravi hrane (nerjavno jeklo, plastika, steklo ...); • razloži delovanje čistilnih in drugih sredstev ter opreme in materialov za čiščenje in vzdrževanje higiene laboratorijev. 	<p>Študent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • izdelava načrt čiščenja živilskega obrata; • organizira postopke dezinfekcije, dezinfekcije in deratizacije v živilskem obratu; • predlaga izboljšave delovnih procesov na področju tehnološke higiene v živilskem obratu; • uporablja različna čistilna in druga sredstva glede na vrsto materialov; • analizira, načrtuje in oblikuje ter razvija rešitve za sanitacijo različnih vrst materialov; • načrtuje uporabo čistilnih in drugih sredstev glede na izvor in vrsto nečistoč ter glede na materiale; • analizira izbiro materialov, ki se uporabljajo v živilski proizvodnji in predelavi ter pripravi hrane; • analizira smotrnost uporabe čistilnih in drugih sredstev; • načrtuje opremo za čiščenje v proizvodnji živil ter predelavi in pripravi hrane; • organizira in načrtuje izbiro čistilnih in drugih sredstev ter opreme in materialov za čiščenje in vzdrževanje higiene laboratorijev;

	<ul style="list-style-type: none">• kontrolira učinkovitost čiščenja opreme in pripomočkov ter analizira izpirke.
6. Trženje in upravljanje čistilnih in higienskih storitev	
Študent: <ul style="list-style-type: none">• kritično ovrednoti opremo, čistilna in druga sredstva;• prepozna lastnosti in opredeli izbiro čistilnih in drugih sredstev in materialov;• spremlja veljavno zakonodajo s področja higiene, kakovosti in zagotavljanja varnosti živil.	Študent: <ul style="list-style-type: none">• izbira in nabavlja opremo, čistilna in druga sredstva ter storitve;• svetuje in trži čistilna in druga sredstva, opremo in storitve;• upošteva zahteve veljavne zakonodaje in jih implementira;• vrednoti potrebe trga in načrtuje rešitve za zadovoljitev potreb trga s področja čiščenja in higiene;• analizira in realizira predloge za reševanje želja in problemov s področja čiščenja in higiene.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

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