

KATALOG PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

1. TEMELJNI CILJI PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

Temeljni cilji praktičnega izobraževanja so:

- pridobiti izkušnje v realnem delovnem okolju;
- pisno in ustno komunicirati ter upoštevati poslovni bonton;
- skrbeti za racionalno in okolju prijazno tehnologijo;
- varovati zdravje in okolje ter ravnati v skladu z dobro higiensko prakso;
- uporabljati digitalno tehnologijo;
- pridobiti praktična znanja in izkušnje za delo na področju živilstva in prehrane;
- pridobiti sposobnost za hitro, učinkovito in kakovostno reševanje konkretnih delovnih problemov v podjetju;
- zmanjšuje količino neuporabljenih in zavrženih živil (zero Waste);
- razviti čut odgovornosti, samoiniciativnosti, avtonomnosti in pripadnosti stroki.

2. POKLICNO-SPECIFIČNE IN GENERIČNE KOMPETENCE

Na praktičnem izobraževanju študent razvija naslednje poklicno-specifične in generične kompetence:

- analiziranje delovnih mest, nalog in postopkov v živilstvu in prehrani;
- kvalitetno, varno in odgovorno izvajanje delovnih postopkov;
- kritično presojanje procesov in načrtovanje izboljšav;
- analiziranje in vrednotenje različne vrste dokumentacij;
- upoštevanje standardov in predpisov, potrebnih za učinkovit delovni postopek ter kakovosten izdelek;
- racionalna raba virov in usmeritev v trajnostno poslovanje;
- vzpostavljanje spoštljivih in primernih stikov z zaposlenimi in drugimi deležniki;
- izvajanje higienskih režimov;
- načrtovanje jedilnikov v skladu s prehranskimi smernicami;
- razvijanje zavesti o pomenu živilstva in prehrane v družbi.

3. PRIČAKOVANI UČNI IZIDI

Študent se usposobi za izvajanje naslednjih delovnih procesov:

Moduli / Delovni procesi		Zap. št.	Učni izidi
1. letnik			
OBVEZNI DEL			
Modul 1 – Poslovanje, komunikacija in vodenje			
DP1	Strokovna in poslovna komunikacija v slovenskem in tujem jeziku	1	pri komunikaciji z različnimi deležniki uporabi različne vrste poslovne komunikacije v slovenskem in tujem jeziku,
		2	vkjučuje se v poslovne procese in sodeluje v različnih delovnih skupinah in timih,
		3	ravna odgovorno in v skladu s pravili organizacije in poslovnega bontona,
		4	prispeva k pozitivnim odnosom in kulturi podjetja,
DP2	Upravljanje z informacijami in podatki	5	analizira in argumentira različne vrste informacij in podatkov ter jih zna primerno in smiselno uporabljati,
		6	uporablja različne sodobne digitalne tehnologije,
		7	oblikuje in izpolnjuje različne dokumente,
DP3	Upoštevanje ekonomskih načel poslovanja	8	preudarno ravna z viri,
		9	sodeluje z dobavitelji in drugimi deležniki v poslovnem procesu,
		10	analizira stroške poslovanja in prispeva k izboljšavam v poslovanju,
Modul 2 – Temelji živilstva in prehrane			
DP4	Skrb za varno delovno okolje	11	ravna v skladu z zahtevami in zakonskimi predpisi o varnosti in zdravju pri delu,
		12	pomaga ustvarjati pogoje za varno delo in zadovoljstvo zaposlenih,
DP4	Ravnanje v skladu z načeli trajnosti	13	prispeva k minimalnemu obsegu nastajanja odpadkov in drugih emisij,
		14	upošteva načela krožnega gospodarstva in prepoznava možnost nadaljnje rabe stranskih proizvodov, energije in vode,

		15	izbira in uporablja različne vrste embalaže glede na njihovo primernost.
DP5	Sodelovanje v živilsko prehranskih procesih	16	ustrezno pripravi delovno mesto,
		17	sodeluje v različnih delovnih procesih in izpolnjuje predpisano dokumentacijo,
		18	prevzema odgovornost za lastna ravnanja, ki prispevajo k zagotavljanju varnosti, kakovosti in zaščite proizvodov,
		19	nadzira in beleži tehnološke parametre in analizira primernost delovnih postopkov,
		20	nadzira pakira živila in sodeluje v logističnih procesih,
DP6	Upoštevanje dobre higienske in proizvodne prakse	21	analizira sestavine živil,
		22	izvaja različne tehnološke postopke,
		23	vrednoti rezultate različnih načinov preverjanja varnosti in kakovosti živil,
		24	spremlja različna tveganja v proizvodnji živil in pripravi jedi.
DP7	Načrtovanje zdrave in uravnotežene prehrane	25	pri oblikovanju jedilnikov upošteva prehranska priporočila,
		26	načrtuje primerno prehrano za različne skupine ljudi (starostne skupine, športniki, nosečnice ...),
		27	sodeluje pri svetovanju na področju promocije zdravja in zdrave prehrane,
		28	vrednoti psihosocialni in fiziološki pomen hrane.
2. letnik			
OBVEZNI DEL			
Modul 3 – Zagotavljanje kakovosti in nadzor			
DP 8	Vrednotenje predpisov in standardov	29	ravna v skladu z veljavno zakonodajo in internimi predpisi,
		30	uporablja različne standarde,
		31	oblikuje in izpolnjuje interno dokumentacijo,
		32	argumentira postopke za zaščito potrošnikov,
DP 9	Zagotavljanje varnosti živil	33	upošteva zahteve za zagotavljanje sledljivosti materialov in izdelkov,
		34	sodeluje v postopkih priprave in uporabe HACCP sistema in drugih standardov povezanih z zagotavljanjem varnosti živil,
		35	vrednoti uporabo postopkov sanitacije,
		36	primerja postopke notranjega in zunanjega nadzora,
		37	zagotavlja razmere za varno proizvodnjo živil.

DP 10	Označevanje izdelkov za trg	38	priprava ustreznih informacij o živilu za distribucijo in trženje,
		39	upoštevanje logističnih zahtev.
IZBIRNI DEL			
Modul 4 – Tehnologije v živilstvu			
DP 11	Načrtovanje različnih tehnoloških postopkov	40	načrtuje in vodi lastno delo in delo skupine,
		41	naroča primerne surovine za proizvodnjo različnih živil in uporablja potrebno tehnološko opremo,
		42	sodeluje pri izdelavi in pakiranju različnih živilskih izdelkov,
		43	upošteva dobro proizvodno in higiensko prakso.
DP 12	Optimiziranje tehnoloških postopkov	44	spremlja razvojne trende na področju živilstva in trajnostnega razvoja ter uvaja novosti in izboljšave,
		45	sodeluje pri razvoju novih izdelkov, promociji in trženju,
		46	sodeluje v različnih strokovnih timih.
IZBIRNI DEL			
Modul 5 – Prehrana, dietetika in gastronomija			
DP 13	Organiziranje priprave hrane	47	sodeluje pri nabavi, prevzemu in skladiščenju surovin,
		48	zagotavlja racionalno izkoriščanje delovnih sredstev in surovin,
		49	rokuje z opremo v prehranskih obratih,
		50	sodeluje pri pripravi kakovostne in varne hrane,
		51	načrtuje postopke distribucije in strežbe hrane,
DP 14	Načrtovanje prehrane	52	sodeluje pri pripravi jedilnikov za različne ciljne skupine,
		53	vključuje surovine iz lokalnega okolja,
		54	sodeluje pri oblikovanju posebnih vrst jedilnikov.
IZBIRNI DEL			
Modul 6 – Varna hrana			
DP 15	Vrednotenje živil in analiza tveganj	55	načrtuje pripravo različnih živil in ocenjuje možna tveganja pri njihovi pripravi,
		56	sodeluje v postopkih načrtovanja proizvodnje varnih živil,
		57	sodeluje pri postopkih priprave internih nadzorov in dokumentacije,
		58	analizira in izboljšuje delovne procese,
		59	validira postopke za zagotavljanje varnosti živil,
		60	predlaga izboljšave pri postopkih racionalne rabe poslovnih virov,
		61	ravna skladno z načeli trajnostnega razvoja.
DP 17	Analiziranje postopkov in živil	62	uporablja različne analizne postopke za zagotavljanje kakovosti in varnosti živil,
		63	sledi načelom dobre laboratorijske prakse,

		64	izpolnjuje različno dokumentacijo,
		65	izvaja kemijske, mikrobiološke, fizikalne in senzorične analize in vrednoti njihove rezultate.
IZBIRNI DEL			
Modul 7 – Vinarstvo in tehnologije pijač			
DP 18	Načrtovanje postopkov predelave grozdja od trgatve do stekleničenja	66	analizira in kritično vrednoti kakovost surovin, mošta in vina,
		67	spremlja delovne procese in nadzoruje tehnološke parametre,
		68	sodeluje v postopkih fermentacije in nege vina ter pripravi vina na polnjenje,
		69	spremlja postopke polnjenja, sodeluje v procesih zorenja in arhiviranja,
DP 19	Načrtovanje postopkov proizvodnje pijač	70	ocenjuje kakovost vhodnih surovin za proizvodnjo različnih pijač,
		71	načrtuje proizvodnjo različnih pijač in vodi ustrezno dokumentacijo,
		72	ocenjuje kakovost končnih izdelkov.
DP 20	Oblikovanje izdelkov za trg in trženje	73	upoštevata predpise in standarde s področja vina in pijač,
		74	sodeluje pri promociji in trženju vina in pijač,
		75	razvija odgovoren odnos do potrošnikov pri prodaji vina in pijač,
		76	razvija kompetence za promocijo kulture uživanja alkoholnih pijač.
Modul 8 ODPRTI KURIKUL			

Opombe:

1. V 2. letniku študent izbere enega izmed štirih izbirnih modulov M4 (Tehnologije v živilstvu), M5 (Prehrana, dietetika in gastronomija), M6 (Varna hrana) oz. M7 (Vinarstvo in tehnologije pijač).
2. Delovne procese in učne izide za modul odprtega kurikula M8 določi šola.

4. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

1. letnik

Število kontaktnih ur: 400

Oceno izpita sestavljata:

- ocena praktičnega dela pri delodajalcu;
- ocena pisnega poročila o delu z zagovorom.

2. letnik

Število kontaktnih ur: 400

Oceno izpita sestavljata:

- ocena praktičnega dela pri delodajalcu;
- ocena pisnega poročila o delu z zagovorom.