



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Higiena in HACCP v prehranskih obratih</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	<b>BIC Ljubljana, Katarina Smole</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	Program je namenjen osebam, ki so zaposleni v prehranskih (gostinskih) obratih, kjer je potrebno visoko zavedanje o dobri higieniški praksi in upoštevanje načel sistema HACCP. Program je zasnovan tako, da preko začetnega prepoznavanja lastnosti varne hrane preidemo na uporabo higienskih zahtev na vseh nivojih (oseba, delovna površina, živilo) in uporabi sistema HACCP. Spoznajo sistem HACCP kot celostno zagotavljanje kakovosti dela in izdelkov v obratu in hkrati pozitivno prepoznajo svojo vključenost v celostno delovanje.
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport "Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022" ter skladno s cilji projekta MUNERA3 pripravljamo programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo pripomogle k izboljševanju učinkovitosti in kakovosti dela na določenem področju. Cilj programa je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela izboljšati njihove kompetence – za večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi. Program »higiena in HACCP v prehranskih obratih« je namenjen poglobljanju ter obnavljanju znanj iz tega področja. Delavci v prehranskih obratih se pogosto ne zavedajo, da so najpomembnejši del celotnega procesa pri pripravi varne hrane.
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu in živilstvu, predvsem v prehranskih obratih, kjer je nujno visoko osebno higiensko stanje, upoštevanje higiene delovnega prostora, higiensko postopanje z živili in upoštevanje načel sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points). Zavedanje o dobrem higieniškem stanju je pri delu z živili nujno, zato so na trgu dela, predvsem v gostinski dejavnosti, tudi potrebe po tovrstnih kompetencah. Konkretna ciljna skupina so zaposleni v gostinski dejavnosti v kuhinjah (v šolah, vrtcih, domovih za ostarele,...), slaščičarnah, pekarnah, restavracijah, okrepčevalnicah, kavarnah, čajnicah, ...
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba



<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Higiena na delovnem mestu v živilski in gostinski dejavnosti se tretira kot osebna higiena delavca, higiena delovnega prostora in higiena živil. Vse tri vsebine so močno povezane s sistemom HACCP, ki ga mora imeti vsak živilski in gostinski obrat in ga mora vsak delavec neizpodbitno izvajati. Cilji programa so izboljšati kompetence zaposlenih na področju gostinstva s profesionalnim in odgovornim delom, pridobiti spretnosti obvladovanja varnega dela, prepoznati in razumeti dobro higiensko prakso pri svojem delu in odgovorno pripravljati varno hrano.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>70</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50 % celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	<b>35</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>35</b>			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obvezna prisotnost na usposabljanju v minimalnem obsegu 80 %,</li> <li>• aktivno sodelovanje v programu.</li> </ul>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<p><b><u>1. Higiena</u></b></p> <p>1. 1 Osebna higiena</p> <p>1. 1. 1 Dejavniki tveganja</p> <p>1. 1. 2 Osnove mikrobiološkega določanja higienskega stanja rok</p> <p>1. 2 Higiena delovnega prostora</p> <p>1. 2. 1 Dejavniki tveganja</p> <p>1. 2. 2 Čiščenje</p> <p>1. 2. 3 Osnove mikrobiološkega spremljanja higienskega stanja obrata</p> <p>1. 3 Higiena živil</p> <p>1. 3. 1 Varnost živil</p> <p>1. 3. 2 Dejavniki tveganja</p> <p>1. 3. 3 Osnove mikrobiološkega določanja higiene živil</p> <p><b><u>2. Nadzor nad živili</u></b></p> <p>2. 1 Sistem HACCP</p> <p>2. 2 Dobra higienska praksa</p>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozna in razume vpliv osnovnih higienskih faktorjev (pozitivnih in negativnih);</li> <li>• Načrtuje in vodi tehnološke postopke za pripravo varne hrane;</li> <li>• Pozna pomen izbire kakovostnega živila za pripravo jedi;</li> <li>• Prepozna higienske dejavnike tveganja živil;</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prepozna negativne vplive dejavnikov tveganja živil;</li><li>• Pozna postopke čiščenja delovnega prostora;</li><li>• Pozna in razume sistem HACCP in ga vestno izvaja.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Razumno ravna v primeru možnosti uživanja nevarnega živila;</li><li>• Upošteva načela sistema HACCP;</li><li>• Skrbi za osebno higieno, higieno delovnega prostora in higieno živil;</li><li>• Čisti delovni prostor, stroje in naprave;</li><li>• Obvladuje postopke in oceni primernost postopka priprave varne hrane in jedi;</li><li>• Upošteva zakonodajo in predpise iz varstva pri delu;</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odgovorno ravna pri pripravi varne hrane;</li><li>• Odgovorno in samostojno spremlja parametre sistema HACCP;</li><li>• Natančno se drži pravil dobre higienske prakse;</li><li>• Upošteva navodila za varno delo;</li><li>• Uspešno sodeluje v timskem delu.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<p>Področje higiena pri delu v prehranskem obratu vsebuje tri usmeritve: osebna higiena, higiena delovnega prostora in higiena živil. Področje osebne higiene in higiene delovnega prostora bomo podkrepili z mikrobiološkim določanjem higienskega stanja rok in delovnega prostora. S predstavitveno mikrobiološko vajo bomo odvzeli bris rok in delovnih površin in ob razlagi rezultatov potrdili nujnost vzdrževanja osebne higiene in higiene delovnega prostora. Pri obeh področjih bomo določili dejavnike tveganja (kateri so, zakaj pride do njih in kako ukrepati). Za vzdrževanje dobrega higienskega stanja v obratu je potrebno tudi pravilno čiščenje. Preverili bomo katere časovne razvrstitve imajo vpisane v sistemu HACCP za čiščenje in kako jih vklaplajo v svoje delo. Pregledali bomo čistila, njihovo uporabnost in učinkovitost in izpostavili delovanje.</p> <p>Področje higiene živil je težje mikrobiološko področje določanja prisotnosti mikroorganizmov v živilih, zato bomo izpostavili osnovne dejavnike, ki vplivajo na rokovanje z varnim živilom. Poglobili in obnovili bomo znanje o delovanju mikrobioloških dejavnikov tveganja.</p> <p>Sistem HACCP ima vpeljan vsak delujoči prehranski obrat, vendar le z dobrim razumevanjem le tega, lahko proces dela poteka po načelih dobre prakse. Obnovili bomo konkretni načrt HACCP in pregledali konkretne primere neskladnosti in nejasnosti s prakso.</p> <p>Časovna razporeditev:</p> <p><b><u>1. Higiena (40 ur)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1. 1 Osebna higiena (10 ur)</li><li>1. 3 Higiena delovnega prostora (15 ur)</li><li>1. 4 Higiena živil (15 ur)</li></ul> <p><b><u>2. Nadzor nad živilimi (30 ur)</u></b></p>



	<i>2. 1 Sistem HACCP (20 ur)</i> <i>2. 2 Dobra higienska praksa (10 ur)</i>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: Visokošolska znanja s področja živilstva in prehrane ali živilske mikrobiologije ali sanitarnega inženirstva.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	18. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 9. 2018	DA	