



## **KATALOG ZNANJA**

### **1. IME PREDMETA: TEHNOLOGIJA MESA (TME)**

### **2. SPLOŠNI CILJI**

Splošni cilj predmeta je:

- osvojiti tehnologije in postopke v proizvodnji, spoznati objekte za proizvodnjo in predelavo mesa ter veterinarsko sanitarne predpise za te objekte,
- pridobiti praktično znanje za spremljanja kakovosti in izvajanje laboratorijskih in drugih kontrol v proizvodnji ter usvojiti standarde dobre proizvodne prakse (GMP),
- razviti znanja za energetske racionalne in naravi prijazne tehnologije,
- pridobiti znanja za strokovno delo pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov,
- strokovno komunicirati v delovnem okolju.
- razvijati ustvarjalno mišljenje in uporabiti interdisciplinaren pristop pri reševanju strokovne problematike,
- razvijati odgovoren odnos do zdravja, okolja in narave in timsko kulturo v delovnem okolju.

### **3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE**

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- vrednoti vrste izdelkov in njihovo kakovost,
- izvaja, organizira in analizira tehnološke procese in delo v proizvodnji,
- načrtuje prostorsko ureditev in delovno opremo v proizvodnji,
- usvoji in uporablja veljavno zakonodajo in tehnološke standarde, načine spremljanja sledljivosti in dokumentacijo,
- izvaja določila veljavne zakonodaje na področju tehnologije, standardov kakovosti izdelkov in storitev ter skrbi za ustrezno dokumentacijo,
- varuje okolje in nadzoruje izpuste v okolje,
- izvaja laboratorijske in druge analize, organizira in opravlja industrijsko kontrolo in vrši nadzor kakovosti,
- organizira interno logistiko ter skladiščenje,
- sodeluje pri razvoju novih izdelkov ter razvija in uvaja novitete na področju proizvodnje in dela



- išče vire in literaturo ter razume strokovne informacije.
- prilagaja se spremembam in slediti novostim v stroki.

#### 4. OPERATIVNI CILJI

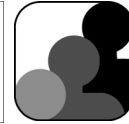
INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent/ka:</i>	<i>Študent/ka:</i>
<b>Živinorejske panoge</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojasni pomembnost genetike in selekcije v živinoreji,</li> <li>- povezuje anatomsko zgradbo domačih živali in uporabnost posameznih delov trupa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dojame pomen genetike in selekcije v živinoreji,</li> <li>- poveže anatomsko zgradbo domačih živali z uporabnimi kosi mesa, kostmi in drobovino,</li> </ul>
<b>Tehnologija proizvodnje mesa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojasni tehnološke postopke v predklavni tehnologiji, tehnološke postopke zakola, ter konzerviranja mesa,</li> <li>- razloži delovanje strojev in naprav na klavni liniji ter v hlajenju</li> <li>- utemelji uporabo in pomen IKT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- je sposoben spremljati in analizirati tehnološke postopke klanja in poznajo njihove značilnosti,</li> <li>- je sposoben spremljati in preučevati kritične točke in izbrati preventivne in korektivne ukrepe v tehnoloških postopkih klanja, ter konzerviranja mesa,</li> <li>- opravi ogled in se seznani z industrijskim nadzorom,</li> <li>- nauči se opravljati kemijske, mikrobiološke in senzorične analize v proizvodnji mesa,</li> <li>- pridobi dovolj strokovnih znanj, da je sposoben komunicirati s pooblaščenimi organi veterinarskega nadzora v proizvodnji mesa,</li> <li>- pozna značilnosti posameznih postopkov konzerviranja mesa in se znajo odločati,</li> <li>- zna uporabljati posamezne načine konzerviranja mesa v posameznih tehnoloških postopkih,</li> </ul>



<p><b>Tehnologija mesnih izdelkov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojasni tehnološke postopke proizvodnje mesa in mesnih izdelkov ter konzerviranja vključno z njihovimi značilnostmi,</li> <li>- razloži delovanje strojev in naprav v predelavi,</li> <li>- utemelji uporabo in pomen IKT v proizvodnji mesnih izdelkov.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- so sposobni spremljati in analizirati tehnološke postopke proizvodnje mesnih izdelkov in poznajo njihove značilnosti,</li> <li>- so sposobni spremljati in preučevati kritične točke in izbrati preventivne in korektivne ukrepe v tehnoloških postopkih proizvodnje,</li> <li>- opravijo ogled obrata za proizvodnjo mesnih izdelkov in se seznanijo z industrijskim nadzorom,</li> <li>- naučijo se opravljati kemijske, mikrobiološke in senzorične analize surovin, aditivov, polproizvodov in končnih proizvodov v proizvodnji mesnih izdelkov,</li> <li>- pridobijo dovolj strokovnih znanj, da lahko komunicirajo s pooblaščenimi organi veterinarskega nadzora v proizvodnji mesnih izdelkov,</li> <li>- poznajo značilnosti posameznih tehnoloških postopkov v proizvodnji mesnih izdelkov in se znajo odločati,</li> <li>- poznajo značilnosti strojne opreme in naprav v proizvodnji mesnih izdelkov ter se opredeliti glede uporabe,</li> <li>- spoznajo uporabo IKT tehnologije v proizvodnji mesnih izdelkov,</li> </ul>
<p><b>Divjačina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna lovski koledar,</li> <li>- pozna načine vzreje divjadi,</li> <li>- pojasni uporabo divjačinskega mesa v kulinariki in predelavo divjačinskega mesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznanijo se z lovskim koledarjem in njegovim pomenom,</li> <li>- spoznajo vrste in značilnosti divjačinskega mesa ter znajo priporočiti uporabo v kulinariki,</li> </ul>
<p><b>Pakiranje mesa in mesnih izdelkov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojasni pomen, pakiranja mesa in mesnih izdelkov,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- si pridobijo znanje o pakiranju mesa in izdelkov,</li> <li>- so sposobni razvrščati embalažne</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- opredeli embalažne materiale.</li> </ul>	<p>materiale in izbrati primerne za posamezne načine pakiranja mesa in izdelkov,</p>
<p><b>Industrijski ter laboratorijski nadzor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna in razume postopke industrijskega in laboratorijskega nadzora v objektih za proizvodnjo in predelavo mesa,</li> <li>- pozna senzorično vrednotenje in ocenjevanje mesnih izdelkov,</li> <li>- pozna, razume in pojasni delovno zakonodajno in zakonodajo z živilskega področja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- spoznajo in razumejo zakonodajo na tem področju, jo znajo upoštevati in spoštovati,</li> <li>- nadzorujejo kakovost in se zavedajo pomena GMP (dobre proizvodne prakse),</li> </ul>
<p><b>Trženje mesa in mesnih izdelkov</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojasni uporabo mesa v kulinariki,</li> <li>- zna izračunati tehnološke kapacitete proizvodnje mesa in mesnih izdelkov,</li> <li>- povezuje tehnološke zmožnosti s povpraševanjem na trgu,</li> <li>- pozna trženje mesa in izdelkov iz mesne industrije, v trgovski mreži doma in v svetu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sposobni so svetovati uporabnost vrst mesa v kulinariki,</li> <li>- so sposobni strokovno predstaviti in tržiti meso in izdelke,</li> <li>- znajo ovrednotiti paleto izdelkov in mesa v trgovski mreži,</li> </ul>
<p><b>Varovanje okolja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kritično opredeli problem odpadnih vod v mesni industriji</li> <li>- navede rešitve čiščenja odpadnih vod.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- razumejo pomen varovanja okolja</li> <li>- znajo odločati o načinih čiščenja odpadnih vod v mesni industriji</li> </ul>
<p><b>Promet in predelava vodnih živali ter polžev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna načine pridobivanja hrane iz morja in sladkih vod ,</li> <li>- pozna vrste rib in drugih vodnih živali ter polžev, ki se uporabljajo v prehrani ljudi ter opredeli njihovo uporabnost,</li> <li>- pojasni tehnološke postopke predelave rib, drugih vodnih organizmov in polžev, ki se uporabljajo v prehrani ljudi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- preučijo pomen ribištva in marikulture ter sladkovodnega ribogojstva,</li> <li>- znajo predstaviti značilnosti rib in drugih vodnih organizmov za prehrano ljudi,</li> <li>- poznajo značilnosti in vrste ribjih izdelkov ter znajo obrazložiti tehnološke postopke proizvodnje.</li> </ul>



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

- aktivno skupinsko delo na predavanjih , na seminarških in laboratorijskih vajah,
- opravljene seminarške vaje s seminarško nalogo, drugo pisno nalogo ali projektno skupinsko delo
- opravljene laboratorijske vaje v laboratorijih
- študij literature, obstoječe zakonodaje in drugih virov,
- možne tudi druge oblike samostojnega dela,
- pisni in/ ali ustni izpit ali druge oblike ocenjevanja znanja.

Posebnosti pri izvedbi:

Vaje v laboratorijih in delavnicah za meso in mesne izdelke – mikrobiološke, kemijske in senzorične analize, tehnološke analize in eksperimentalna delo v delavnicah za proizvodnjo mesnih izdelkov – izdelava mesnih izdelkov. Za vaje skupine po 15 študentov, prisotnost laboranta.