



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: HIGIENSKE TEHNIKE IN MATERIALI (HIG)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- načrtovati, organizirati in nadzorovati higieno v podjetju,
- skrbeti za proizvodnjo varnega živila.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- strokovno sodeluje s pristojnimi organi,
- organizira aktivnosti za učinkovite, varne in okolju prijazne higienске storitve,
- organizira higienске režime v živilstvu, javnih ustanovah in prometu,
- organizira aktivnosti za ponudbo varne hrane,
- uporablja metode zagotavljanja kakovosti na področju vzdrževanja higiene,
- rešuje konkretne higienске probleme povezane z vrsto materiala in uporabo različnih čistilnih sredstev,
- razvija ustvarjalno mišljenje in uporabi interdisciplinarnega pristop pri reševanju problemov,
- razvija odgovoren odnos do zdravja, okolja in narave,
- razvija strokovno in poklicno odgovornost v skladu z zakonodajo ter organizacijsko in timsko kulturo na delovnem mestu.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Študent: Higiena dela in osebna higiena - Opredeli higienске režime dela, osebja, živil in vode. Higienске tehnike in postopki - Ovrednoti higienске režime v industriji, transportu in javnih prostorih. - Analizira učinkovitost del na področju higienских razmer. Analitika - Spremlja in pozna mikrobiološke in druge načine analitike v povezavi s higieno dela,</p>	<p>Študent: - Organizira in odloča o izvajanju higienских postopkov v obratih oz. prostorih. - Izdela sanitarno higienски načrt in delovna navodila. - Izdela načrt preverjanja učinkovitosti higienских režimov. - Obdela in vrednoti rezultate analiz in ukrepa. - Odloča o izbiri ustrezne metode.</p>



<p>oseb, prostorov, opreme, itd. - Išče in utemeljuje rešitve na področju problematike higienskih tehnik in analitike.</p>	
<p>Nečistoče in odpadki - Prepozna vrste nečistoč in odpadkov in opredeli metode odstranjevanja. - Spremlja učinkovitost različnih higienskih tehnik in jih razvija. - Presodi učinkovitost specializirane opreme za vzdrževanje higiene.</p>	<p>- Skrbi za odstranjevanje nečistoč in odpadkov. - Skrbi za vzdrževanje specializirane opreme za vzdrževanje higiene. - Odloča o izbiri čistilnih in drugih sredstev ter materialov. - Izbira pripomočke za testiranje opreme in prostorov.</p>
<p>Trženje storitev čistilnega in higienskega managementa - Prepozna lastnosti in opredeli izbiro čistilnih in drugih sredstev in materialov, nabavlja, prodaja opremo, svetuje ter trži storitve. - Nadzoruje učinkovitost higiene in upošteva zahteve zakonodaje in naročnika.</p>	<p>- Skrbi za nabavo in prodajo opreme, čistilnih in drugih sredstev ter materialov. - Organizira svetovanje in trženje čistilnih in drugih sredstev.</p>
<p>Čistilna sredstva in materiali - Opravi delitev čistilnih sredstev glede na vrednost pH. - Opiše in pojasni možnosti uporabe posamezne skupine čistil glede na izvor in vrsto nečistoč. - Prepozna materiale, ki se uporabljajo v živilski proizvodnji in pripravi hrane – nerjaveče jeklo, plastika, steklo itd. - Opiše temeljne fizikalno-kemijske lastnosti posameznih vrst materialov. - Razloži prednosti in omejitve uporabe posameznih vrst materialov. - Opiše in pojasni učinek čistil na posamezne vrste materialov.</p>	<p>- Načrtuje in izdelava konkretne rešitve za čiščenje različnih vrst materialov.</p>

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih in vajah,
- opravljene seminarske in laboratorijske vaje,
- individualni / skupinski seminarski projekti ali drugo projektno delo ali seminarska naloga ali druga pisna naloga,
- študij literature, zakonodaje in drugih virov,

Višješolski študijski program: ŽIVILSTVO IN PREHRANA
Predmet P25: Higienске tehnike in materiali



- druge oblike samostojnega dela,
- pisni in/ ali ustni izpit ali druge oblike ocenjevanja znanja.

Posebnosti v izvedbi: delo v mikrobiološkem in kemijskem laboratoriju, tehnološkem laboratoriju, delavnicah za eksperimentalno proizvodnjo živil.

Študenti se pri vajah delijo v skupine po 15 študentov. Prisotnost laboranta.