



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: ZAKONODAJA, ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI IN NADZOR (ZKN)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- razumeti zakonodajo in ostale pravne akte,
- uporabljati zakone in predpise pri svojem delu,
- zagotavljati kakovost v proizvodnji,
- načrtovati, organizirati ustrezno higieno v podjetju,
- nadzorovati higieno v podjetju,
- vzpostaviti sistem za proizvodnjo varnega živila,
- slediti novostim na strokovnem področju in jih uvajati v proizvodni proces.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- razume zakonodajo in ostale pravne akte,
- uporablja pravne predpise v poslovanju,
- oblikuje interne pravne dokumente,
- razume in prevzema pobudo za uporabo standardov,
- interno in eksterno komunicira, tudi z uporabo IKT tehnologije,
- kakovostno načrtuje in razvija procese,
- varuje lastno zdravje in zdravje potrošnikov,
- varuje delovno in širše okolje,
- vrednoti pomen zagotavljanja kakovosti v organizaciji in v družbi,
- spremlja in uporablja zakonodajo na področju pridelave, predelave in distribucije živil,
- načrtuje in organizira sistem lastnih kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji živil,
- določa in izvaja korektivne ukrepe v sistemu lastnih kontrol.



4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
A) ZAKONODAJA V ŽIVILSTVU IN PREHRANI	
<p>Pravne osnove – ustava, mednarodne konvencije, razvrščanje predpisov</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna pristope zakonskega urejanja v svetu, - pojasni principe zakonodaje v Evropski uniji, - razume temeljne pravne norme. 	<ul style="list-style-type: none"> - upošteva aktualne zakonske predpise, - razlikuje različne pravne akte – ustava, zakon, predpis, interni predpis... - interpretira zakonske zahteve.
<p>Pravne norme za živilsko področje – direktive EU, zakoni, pravilniki, odredbe, uredbe, strokovna navodila...</p> <ul style="list-style-type: none"> - uporablja zakone, predpise in uredbe iz nacionalne zakonodaje na strokovnem področju, - prepozna zahteve v pravnih aktih, - opredeli organe pristojne za sprejem določenih zakonskih predpisov, - razume temeljne pravne norme in razvoj zakonodaje. 	<ul style="list-style-type: none"> - poišče in uporabi različne pravne informacijske vire, - oblikuje posamezna pravna pravila, - ravna v skladu z zakonskimi zahtevami.
<p>Predpisi pomembni za poslovanje v živilstvu – delovna zakonodaja, zakonodaja o upravnem postopku, s področja varnosti in zdravja pri delu, okoljska zakonodaja, tehnični predpisi za obrate, blagovne znamke, deklaracije...</p> <ul style="list-style-type: none"> - navaja primere uporabe zakonskih predpisov v živilstvu, prehrani, varstvu okolja in varstvu porošnikov, - uporablja in utemeljuje zakonske predpise v praksi, - oblikuje posamezna pravna pravila, - sodeluje v razpravah o zakonskih predpisih. 	<ul style="list-style-type: none"> - analizira posamezne zakonske zahteve, - razvija osebno odgovornost, - načrtuje uporabo zakonodaje, - ravna zakonito in etično, - samostojno rešujejo enostavne pravne probleme.
<p>Varstvo potrošnikov – pomen in zagotavljanje varstva, deklariranje izdelkov, akreditacija laboratorijev, sledljivost, CE znak, varnost izdelkov</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna zakonodajo za področje varstva potrošnikov, - opiše načine zagotavljanja sledljivosti proizvodov. 	<ul style="list-style-type: none"> - zna uporabljati CE znak, - upošteva sistem označevanja proizvodov in sledljivost, - pozna sistem akreditacije in certifikacije, - uporablja metode in tehnike sledljivosti.



<p>B) ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI</p>	
<p>Standardizacija v živilstvu – cilji in pomen standardizacije, nacionalni, mednarodni in področni standardi</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna osnove mednarodne, evropske in nacionalne standardizacije, - razume pomen standardizacije za sodobno družbo, - uporablja standarde za področje vodenje kakovosti, varovanja okolja, varnosti zdravja in varstva pri delu in varnost živil. 	<ul style="list-style-type: none"> - razlikuje med različnimi standardi, - uporablja standarde s področja varne hrane, vodenja kakovosti, varovanja okolja, varnosti in zdravja pri delu, - poišče različne vire s področja standardizacije in zagotavljanja kakovosti.
<p>Sistematizacija izdelkov – klasifikacija izdelkov, EAN kode, markerji, merila in indikatorji</p> <ul style="list-style-type: none"> - prepozna pomen klasifikacije izdelkov, meroslovja in uporabe meril, - pozna osnove označevanja in sledljivosti izdelkov – EAN kode, markerje in indikatorje. 	<ul style="list-style-type: none"> - loči EAN kode, njihovo zgradbo, uporabo v praksi, - razlikuje med različnimi načini označevanja izdelkov, - uporablja osnove klasifikacije v praksi.
<p>Upravljanje kakovosti – definicije in pomen kakovosti, načela, izrazoslovje in filozofija kakovosti, politika kakovosti, vsebina standarda ISO 9001:2000, kakovost v proizvodnih procesih</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna oblikovati kriterije sprejemljivosti in zagotavljanja kakovosti, - uporablja sodobno informacijsko tehnologijo in je sposoben oblikovanja dokumentacije v poslovanju, - uporablja sisteme kakovosti v smeri razvoja novih proizvodov in storitev. - opredeli dejavnike, ki vplivajo na zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev. 	<ul style="list-style-type: none"> - opredeli pojem kakovosti in pozna izrazoslovje, - prevzema odgovornost za kakovostno delo, za kakovost izdelkov in storitev, - sestavi seznam dejavnikov kakovosti, - načrtuje razvoj novih proizvodov v skladu z standardom ISO 9001:2000, - analizira in oblikuje tveganja v proizvodnem procesu, - izvede anketo o zadovoljstvu gostov, - pripravi SWOT analizo.
<p>Varnost in zdravje pri delu in ekologija – okoljska politika in politika varnosti in zdravja pri delu, ISO 14001:2004 in OHSAS 18000, preventivni ukrepi, okoljski parametri in analiza tveganja, okvirni in izvedbeni cilji, letni programi</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna politiko varnosti in zdravja pri delu in okoljsko politiko, cilje in letne programe, - opredeli pomen ekoloških ukrepov in ukrepov za varno delo, - pozna vsebino standarda ISO 14001, - OHSAS 18000 kot osnova za zagotovitev parametrov za zdravo in varno delovno 	<ul style="list-style-type: none"> - spremlja pomembne parametre za področje ekologije in varnosti pri delu, - načrtuje okoljske izboljšave na osnovi internega in zunanjega komuniciranja in poznavanja okoljske problematike, - sodeluje pri pripravi okoljske politike in politike varnosti in zdravja pri delu, - pozna delo ekologa in zna pripraviti letno okoljsko poročilo, - izvede monitoring okoljskih parametrov,



okolje.	- skrbi za zdravo delovno okolje.
<p>Zagotavljanje varnosti živil – sistem HACCP, namen in analiza tveganja, plan in priročnik HACCP, odpoklic živil, interni in zunanji nadzor, ISO 22000</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna reševati probleme na področju zagotavljanja kakovosti in varnosti živil, - analizira tveganja, pozna način določanja kritičnih kontrolnih točk, - pozna metodo za pripravo HACCP načrta za živilski obrat, - sodeluje pri internem nadzoru, validaciji in verifikaciji, - pozna osnovne zahteve standarda ISO 22000. 	<ul style="list-style-type: none"> - oblikuje dokumente HACCP načrta, - sodeluje pri izvedbi analize tveganja in določi kritične kontrolne točke, - razlikuje med varnimi in oporečnimi živili, - interpretira rezultate monitoringa, - spozna postopke odpoklica živil, - sodeluje pri notranjem in zunanjem nadzoru, - pri delu upošteva navodila dobre higienske prakse in zakonske zahteve.
<p>Poslovna odličnost – modela PRSPO in 20 ključev - učinkovitost poslovanja, vsebina modelov, predstavitev ključev 1,2,3 in 20, radarski diagram.</p> <ul style="list-style-type: none"> - spozna sodobne modele za obvladovanje poslovne odličnosti, - opiše model Priznanja RS za poslovno odličnost, njene cilje, namen in postopek ocenjevanja - razume nivojski sistem ocenjevanja in radarski diagram, - navaja primere uporabe metode 20 ključev v industriji. 	<ul style="list-style-type: none"> - v sodelovanju s strokovnjaki uporablja principe poslovne odličnosti, - uporablja ustrezno poslovno komunikacijo in IKT tehnologijo, - ravna v skladu z načele poslovne odličnosti, - razvija inovativnost in odličnost, - načrtuje izboljšanje procesov, proizvodov in storitev,
C) HIGIENA ŽIVIL IN NADZOR	
<p>Uporaba zakonodaje v praksi in nadzoru</p> <ul style="list-style-type: none"> - uporablja veljavno zakonodajo s področja pridelave, predelave in distribucije živil, - opredeli in utemelji pogoje za pridelavo, predelavo in distribucijo živil, - opiše potek in vsebino pregledov živali in drugih primarnih proizvodov ter razume ukrepe za zaščito živali pred mučenjem, - razloži zoonoze in druge kužne bolezni in razume pomen ukrepov za preprečevanje in zatiranje kužnih in drugih nalezljivih bolezni, - opredeli kontaminante živil iz okolja. 	<ul style="list-style-type: none"> - skrbi za spremljanje in uporabo zakonodaje na področju pridelave, predelave in distribucije živil, - določi parametre kontrolnih in kritičnih kontrolnih točk na področju pridelave, predelave in distribucije živil, - organizira in nadzira preglede živali in drugih primarnih proizvodov ter skrbi za zaščito živali pred mučenjem, - določi in izvaja korektivne ukrepe v sistemu lastnih kontrol,
<p>Stalni preventivni nadzor</p> <ul style="list-style-type: none"> - prepozna in utemeljuje pomen stalnega preventivnega nadzora s sistemom lastnih kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji hrane - pojasni pomen zdravstvenega, 	<ul style="list-style-type: none"> - načrtuje, organizira in kontrolira sistem lastnih kontrol v pridelavi, predelavi in distribuciji živil. - analizira in vrednoti rezultate lastnih kontrol - strokovno sodeluje s pristojnimi organi



<p>veterinarskega in drugih vrst nadzora ter opiše in pojasni pomen in vsebino uradnih kontrol</p> <ul style="list-style-type: none">- pojasni in presodi pomen laboratorijskih analiz in načinov vzorčenja- na primerih utemelji pomen in vsebino vodenja predpisanih evidenc- presodi in utemelji postopek ukrepov v primeru ko živila niso varna- presodi in odloči o ravnanju s stranskimi živalskimi proizvodi in drugimi organskimi odpadki.	<p>uradnega nadzora</p> <ul style="list-style-type: none">- organizira, izvaja in kontrolira vzorčenja- organizira, izvaja in nadzoruje vodenje predpisanih evidenc- ukrepa in komunicira s pristojnimi organi v primeru, ko živila niso varna- organizira in nadzira ravnanje s stranskimi živalskimi proizvodi in drugimi organskimi odpadki.
---	--

5.OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivna udeležba na predavanjih,
- aktivna prisotnost na laboratorijskih in seminarских vajah in izvedba vaj v skupinah in individualno,
- študij domače in tuje literature,
- ažurno spremljanje veljavne zakonodaje,
- ogled modelov dobre prakse,
- priprava seminarske naloge,
- samostojno izvajanje projektov v skladu s temo modula,
- pisni in ustni izpit,
- druge oblike.

Posebnosti pri izvedbi: Vaje v laboratorijih, računalniški učilnici ter v proizvodnji živilskih izdelkov (delavnice za pekarstvo in slaščičarstvo, delavnice za živila živalskega izvora).

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