



Naziv programa	TRADICIONALNA PROIZVODNJA SUŠENIH MESNIN
Kratek opis programa	Udeleženci programa bodo pridobili kompetence s področja tradicionalne proizvodnje sušenih mesnin. Seznanili se bodo s tveganji zaradi zmanjšane uporabe aditivov in postopki za preprečitev teh tveganj. Teoretično in praktično bodo spoznali strojno opremo za proizvodnjo tradicionalnih sušenih mesnin ter se usposobili za senzorično ocenjevanje končnih izdelkov.
Ciljna skupina	<p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju znanja proizvodnje tradicionalnih sušenih mesnin in se s tem prilagoditi potrebam trga dela ter razvijati trajnostni način proizvodnje.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">• zaposleni, ki delajo v storitveni dejavnosti, proizvodnji, svetovanju oz. izobraževanju na področju biotehnike.• zaposleni z izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna.
Vsebine programa	<ul style="list-style-type: none">• Zagotavljanje osebne higiene, higiene prostorov ter opreme;• Sledljivost;• Izbira in priprava surovin;• Strojna oprema;• Tehnološki postopki proizvodnje tradicionalnih sušenih mesnin;• Preverjanje kvalitete končnih izdelkov.
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• prepozna mikrobiološka, fizikalna ter kemijska tveganja pri vzdrževanju osebne higiene, higiene prostorov ter opreme pri proizvodnji tradicionalnih sušenih mesnin (savinjski želodec, suha salama, suha klobasa, sušeno meso (budjola, panceta, plečka);• razume pomen sledljivosti surovin in tveganja, ki se lahko pojavijo zaradi nedoslednega izvajanja sledljivosti;• ve kakšna je ustrezna surovina za določen izdelek oziroma pozna sistem kategorizacije osnovnih surovin ter primernost uporabe določene kategorije;• pozna namen in delovanje strojne opreme (vovk, mešalka, stiskalnica za oblikovanje izdelkov, klasična prekajevalnica z odprtim kuriščem, klasična lesena



	<p>sušilnica/zorilnica z naravnim zračenjem) , ki se uporablja za proizvodnjo tradicionalnih salam;</p> <ul style="list-style-type: none">• pozna pomen in pomembnost določenega tehnološkega postopka: priprava surovine, odmerjanje in dodajanje začimb, pogoji in trajanje razsoljevanja, mešanja surovin, prekajevanja sušenja ter razsoljevanja, skladiščenja;• razvija sposobnosti senzoričnega ocenjevanja tradicionalnih mesnin, prepozna ustrezno kakovost ter napake končnega izdelka in ugotovi razloge za določene napake;
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• izvaja vsa dela v skladu z načeli sistema za ohranjanje varnih živil,• izbere ustrezne osnovne in pomožne surovine za določen izdelek,• preverja kvaliteto surovin,• izbere in uporablja ustrezno strojno opremo v skladu z načeli varnega dela,• izvaja tradicionalne tehnološke postopke oblikovanja mesa, razsoljevanja, razdevanja/polnjenja v ovitke, prekajevanja, sušenja/zorenja,• izpolnjuje HACCP dokumentacijo,• strokovno senzorično oceni izdelek.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<p>Udeleženec:</p> <ul style="list-style-type: none">• upošteva pravila za zagotavljanje varnih živil po HACCP načelih,• racionalno porablja surovino in energijo,• upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu,• upošteva pravila o varovanju okolja,• razvija sposobnosti za analizo, sintezo, iskanje rešitev problemskih situacij,• učinkovito komunicira v delovnem timu,• strokovno vodi predpisano dokumentacijo.