

IZVEDBA PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

Praktično izobraževanje se izvaja pri delodajalcih v živilski industriji ali obrti, v šolskih učnih delavnicah ali medpodjetniških izobraževalnih centrih, velikih kuhinjah ter drugih podjetjih, ki so kakorkoli povezana z živilstvom in prehrano.

Na višji strokovni šoli vsebinsko in organizacijsko izvedbo praktičnega izobraževanja usklajuje organizator PRI z mentorjem v podjetju.

V podjetju delo študenta v okviru PRI spremlja mentor, ki ob zaključku poda tudi oceno tega dela.

V vsakem letniku študija ima študent dve oz. tri obdobja praktičnega izobraževanja. V vsakem naj študent obdela neko zaokroženo tematiko. Spozna delovna mesta, naloge in postopke v proizvodnji, uči se reševati probleme, načrtuje oziroma išče sodobnejše oblike dela.

Pred napotitvijo študenta na praktično izobraževanje mora le-ta izpolniti vse predpisane in dogovorjene pogoje, ki so:

- sklenjena pogodba s šolo in podjetjem,
- sklenjeno nezgodno zavarovanje,
- pridobljena osnovna znanja varstva pri delu,
- pridobljena osnovna znanja HACCP-a
- izpolnjevati druge morebitne pogoje, ki jih zahteva podjetje,
- zbrana vsa dokazila o izpolnjevanju zgoraj naštetih pogojev.

Mentor študentu na praktičnem izobraževanju torej:

- Določa delovne naloge študenta, spremlja in nadzoruje njegovo delo ter vodi in usmerja študenta pri delu.
- Ob zaključku praktičnega izobraževanja pregleda študentov dnevnik ali poročilo o poteku praktičnega izobraževanja.
- Oceni praktično izobraževanje študenta z zelo uspešno, uspešno in neuspešno.
- Sodeluje z organizatorjem praktičnega izobraževanja na šoli.

ŠOLSKI CENTER ŠENTJUR

Višja strokovna šola

**Višješolski izobraževalni program
ŽIVILSTVO in PREHRANA**

INFORMACIJE IN NAPOTKI MENTORJEM PRI DELU S ŠTUDENTI NA PRAKTIČNEM IZOBRAŽEVANJU

Katja Gobec

**Kontakt: (03)-746-29-25
katja.gobec@guest.arnes.si**

Študijsko leto 2022/23

CILJI PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA:

- pisno in ustno komunicirati,
- načrtovati, pripraviti, izvajati in kontrolirati lastno delo in delo skupine,
- skrbeti za energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo,
- varovati zdravje in okolje ter ravnati v skladu z dobro higiensko prakso,
- uporabljati IKT tehnologijo.

PRI PRAKTIČNEM IZOBRAŽEVANJU ŠTUDENT PRIDOBI NASLEDNJE KOMPETENCE:

- preučuje delovna mesta, naloge in postopke v proizvodnji,
- vključuje se v delo v podjetju in prepozna strokovna in organizacijska delovna področja,
- prepozna različne vrste dokumentacij in njihov pomen
- zaznava in rešuje probleme ter sprejema odgovornost,
- načrtuje, organizira dela in išče sodobnejše oblike dela,
- praktično proučuje različne tehnologije in postopke ter sodeluje v realnih situacijah,
- kontrolira in vrednoti kakovost materialov, surovin, vmesnih in končnih izdelkov,
- zagotavlja varnost izdelkov in njihovo sledljivost ter vodenje ustrezne dokumentacije,
- upošteva priporočila pri pripravi zdravju prijazne hrane,
- sodeluje pri razvoju novih izdelkov, tehnologij, metod in postopkov,
- varuje zdravje in okolje ter ravna v skladu z dobro higiensko prakso,
- ravna v skladu s predpisi in internimi navodili ter sodeluje pri izvajanju notranjega nadzora.

OBSEG PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

V študijskem letu 2022/23 so s študijskim koledarjem opredeljena obdobja praktičnega izobraževanja za redne študente 1. in 2. letnika, in sicer:

1. letnik (400 ur, oziroma 10 tednov):

- prvo obdobje (4 tedne) od 30. 1. do 24. 2. 2023,
- drugo obdobje (6 tednov) od 15. 5. do 23. 6. 2023.

2. letnik (400 ur, oziroma 10 tednov):

- prvo obdobje (4 tedne) od 3. 10. do 28. 10. 2022,
- drugo obdobje (6 tednov) od 15. 5. do 23. 6. 2023.

Študentje morajo imeti opravljeno najmanj 80 % predpisanega obsega ur, to pomeni najmanj 320 ur v enem študijskem letu.

Izredni študentje pa lahko opravljajo praktično izobraževanje po dogovoru izven navedenih terminov.

VSEBINA PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

1. letnik:

- organizacija in poslovanje podjetja,
- ekonomika podjetja,
- varstvo okolja,
- načrtovanje in dokumentacija,
- varstvo pri delu,
- priprava in vodenje del,
- tehnološki postopki,
- prehrana in zdravje.

2. letnik:

- zakonodaja, standardi in predpisi,
- tehnologija in prehrana,
- nadzor,
- trženje,
- diplomsko delo.

OBVEZNOSTI V OKVIRU PREDMETA PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

Študent mora v okviru predmeta PRI napisati eno pisno nalogo, ki jo zagovarja pri predavatelju - organizatorju za PRI.

Vsebina naloge naj bo povezana z vsebino praktičnega izobraževanja določenega za posamezen letnik, sicer študent odda vlogo odobritev teme, ki jo potrdi predavatelj – organizator za PRI.

Pisna naloga mora obsegati 20 strani in mora biti oddana toliko prej, da lahko po pregledani nalogi študent pristopi k njenemu zagovoru.

Druga obveza študenta je ta, da neposredno ob zaključku posameznega obdobja praktičnega izobraževanja napiše in odda dnevnik ali poročilo o poteku praktičnega izobraževanja (v obsegu 2-4 strani) najprej mentorju v podjetju, ki ga oceni, nato še predavatelju – organizatorju za PRI, ki ga pregleda in shrani.

Vsi izdelki iz praktičnega izobraževanja se arhivirajo v dokumentaciji in so pogoj za vpis v 2. letnik oziroma pogoj za prijavo k diplomskemu izpitu.