

1. IME MODULA: KLAVNIŠTVO

2. ŠT. UR, ŠT. KREDITNIH TOČK: 200ur/ 8KT

3. AVTORICE/ AVTORJI KATALOGA:

Mateja Brglez, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

4. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Prevezmati živino in jo spremljati do procesa zakola na human način.
- Vzdrževati higieno v mesni industriji.
- Izvajati čiščenje in razkuževanje.
- Spremljati in izvajati postopek zakola in nadaljnje obdelave.
- Uporabljati orodja, stroje in naprave v procesu zakola.
- Upoštevati predpise in navodila.
- Skrbeti za dokumentacijo in sledljivost.
- Skrbeti za varno delo in uporabo zaščitnih sredstev.
- Skrbeti za okolje in varno odstranjevanje odpadkov.
- Prilagajati se spremembam in slediti novostim.
- Spremljati novosti v živilski industriji.
- Razvijati pozitiven odnos do ljudi in živali.

5. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCA
KKLA 1	Sprejme in pripravi živali na zakol
KKLA 2	Humano izvede zakol živali
KKLA 3	Pravilno ravna z notranjimi organi
KKLA 4	Razseka klavne polovice

KKLA 1– Sprejme in pripravi živali na zakol

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna anatomsko in histološko zgradbo domačih živali - pozna osnove živinoreje - pozna kategorije klavnih živali - pozna sledljivost klavnih živali in pomen - pozna tipične bolezni in bolezenske znake - pozna pomen humanega transporta in sprejema klavne živali - razume pomen veterinarskega pregleda klavne živali - pozna higiensko sanitarne predpise 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprejme žival na humani način - sodeluje pri pregledu dokumentacije - sodeluje pri pregledu živali - pripravi žival na zakol - vzdržuje čistočo in higieno po predpisih

KKLA 2– Humano izvede zakol živali

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna veterinarsko - sanitarne zahteve in predpise glede lokacije, opreme, higiene in klimatske pogoje. - pozna posamezne faze zakola - pozna pomen veterinarskega pregleda - pozna opremo in naprave za zakol - opredeli kritične točke zakola - pozna čiščenje in razkuževanje ter pomen vzdrževanja higiene - pozna pomen zbiranja odpadkov in njihovo neškodljivo odstranjevanje - pozna kriterije za ocenjevanje kakovosti klavnih polovic ali klavni trupov - pozna pomen oznak, žigov na klavnih polovicah - pozna načela hladne verige in pogoje, predpise - pozna dejavnike in pogoje, ki vplivajo na proces zorenja mesa po zakolu 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - humano izvede zakol živali - izvaja posamezne faze zakola - uporablja različna orodja, stroje in naprave pri delu-zakolu - vzdržuje higieno med delom in kontrolira kritične točke med in po zakolu ter skrbi za sledljivost - razpolavlja trupe na klavne polovice - pravilno označi klavne polovice - pripravi klavne polovice za hlajenje - spremlja klimatske pogoje pri hlajenju in spremlja potek zorenja mesa po zakolu

KKLA 3-Pravilno ravna z notranjimi organi

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume delovanje organov in organskih sistemov - pozna namen prebavnega sistema in značilnosti posameznih prebavnih sistemov - pozna sistem obdelave in priprave notranjih 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno odstrani notranje organe - pripravi notranje organe za pregled in hlajenje - spremlja parametre hlajenja,

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
organov - pozna pogoje pri hlajenju in skladiščenju notranjih organov	

KKLA 4 - Razsekuje klavne polovice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Dijak: - razlikuje različne kroje - pozna različne kroje, ki se uporabljajo v praksi za oblikovanje klavnih polovic - razlikuje različne vrste kvarjenja mesa - pozna vzroke za nastajanje različnih vrst kvarjenja mesa - pozna in primerja spremembe na mesu - pozna ukrepe za varno delo	Dijak: - preveri oznake na klavnih polovicah, barvo in središčno temperaturo - razseka klavne polovice - izvaja različne kroje, ki se uporabljajo v praksi za oblikovanje klavnih polovic - prepozna znake in vzroke kvarjenja mesa

6. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Pogoja za vključitev:

- **opravljen vsebinski sklop Odgovorno ravnanje živilca iz modula Osnove živilstva**

7. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

- **pouk teorije,**
- **demonstracije,**
- **praktično izobraževanje (v šoli, v podjetju)**

8. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA:

- ustno,
- pisno,
- izdelek

9. KADROVSKI POGOJI ZA IZVAJALCE

Učitelj teorije	Visokošolska izobrazba s področja živilstva
Učitelj praktičnega pouka	Srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva, s predhodno izobrazbo za poklic mesar.