

1. IME MODULA: IZBRANA POGLAVJA MESARSTVA

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

3. AVTORICE/ AVTORJI KATALOGA:

Polonca Leskovar Mesarič

4. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Vzdrževati higieno v mesni industriji.
- Izvajati čiščenje in razkuževanje.
- Obvladati teorijo zakola in pomen humanega načina.
- Spremljati in izvajati postopek nadaljnje obdelave mesa.
- Uporabljati orodja, stroje in naprave v proizvodnem procesu.
- 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	Uporablja meso ustrezne kakovosti
KKLA 2	Sprejema meso iz klavnice
KKLA 3	Pravilno ravna z notranjimi organi
KKLA 4	Razseka klavne polovice

KKLA 1– Uporablja meso ustreznosti kakovosti

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna anatomsko in histološko zgradbo domačih živali - pozna osnove živinoreje - našteje kategorije klavnih živali - pozna in razume pomen sledljivosti klavnih živali - pozna tipične bolezni in bolezenske znake - razloži 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"> - sodeluje pri pregledu dokumentacije - vzdržuje čistočo in higieno po predpisih - upošteva higiensko sanitarne predpise - uporablja meso, ki je ustrezno označeno in je ustreznosti kakovosti

KKLA 2– Sprejema meso iz klavnice

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. - našteje in razloži posamezne faze zakola - pozna pomen veterinarskega pregleda - opiše opremo in naprave za zakol - opredeli kritične točke zakola - pozna čiščenje in razkuževanje ter pomen vzdrževanja higiene - razloži 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"> - uporablja različna orodja, stroje in naprave pri delu - vzdržuje higieno med delom in kontrolira kritične točke med in po delu ter skrbi za sledljivost - ustrezno ravna s klavnimi polovicami - spremlja klimatske pogoje pri hlajenju in spremlja potek zorenja mesa po zakolu - preveri oznake na mesu in sprejme meso, ki je ustrezno označeno

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 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravilno ravna z notranjimi organi po zakolu in hlajenju - upošteva specifične pogoje hlajenja in

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<ul style="list-style-type: none"> - pozna namen prebavnega sistema in značilnosti posameznih prebavnih sistemov - pozna sistem obdelave in priprave notranjih organov - pozna pogoje pri hlajenju in skladiščenju notranjih organov 	<ul style="list-style-type: none"> - skladiščenja notranjih organov - spremlja parametre hlajenja

KKLA 4 - Razsekuje klavne polovice

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.