

1. IME MODULA: LASTNI PROJEKT V MESARSTVU - LPM

2.ŠT. UR, ŠT. KREDITNIH TOČK: 54ur/ 3 KT

3. AVTORICE/ AVTORJI KATALOGA:

- Silva Hostnik, uni. dipl. ing. živ. teh. (IC Piramida Maribor)
- Alenka Hmelak Gorenjak, uni. dipl. ing. živ. teh. (IC Piramida Maribor)
- Polonca Leskovar Mesarič, uni. dipl. ing. živ. teh. (IC Piramida Maribor)

4. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- Uporabljati informacijsko komunikacijsko tehnologijo za iskanje, obdelavo in analizo podatkov ter predstavitev.
- Timskega dela in reševanja problemov.
- Uporabljati primeren način komunikacije in strokovno terminologijo pri izvajanju posameznih nalog.
- Izbrati ideje in izdelke v skladu s temo.
- Pripraviti idejni načrt za izdelavo izdelkov na izbrano temo.
- Pravilno izbrati in pripraviti surovine za izdelavo izbranih mesnih izdelkov.
- Izdelati izbrane izdelke.
- Izdelke pripraviti za prodajo in jih predstaviti, izdelati promocijska gradiva.
- Odgovornega ravnanja pri varovanju okolja, zagotavljanju higiene, zagotavljanju lastne varnosti in varnosti izdelkov.
- Racionalno rabiti energijo, material in čas.
- Varovati zdravje in okolje.
- Izražati pozitiven odnos do ljudi.
- Razvijati pozitiven odnos do učenja.
- Izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti.
- Razumeti potrebe drugih ljudi in sodelovati z drugimi.
- Prilagajanja spremembam in slediti novostim v poklicu.

5. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

OZNAKA	KOMPETENCA
LPM1	Elementi projektnega dela

ILP 1 – Elementi projektnega dela

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna uporabljati informacijsko komunikacijsko tehnologijo za iskanje, obdelavo in analizo podatkov ter predstavitev naloge, - spozna pomen timskega dela in reševanja problemov, - spozna pomen načrtovanja dela, - spozna pomen uporabe primerne načina komunikacije in strokovne terminologije pri izvajanju posameznih nalog, - upošteva priložnost za katero so izdelki namenjeni in komu so namenjeni, - pozna tehnološke postopke za izdelavo izbranih izdelkov, - pozna zahteve za varen proizvod - pozna pomen ustreznega vodenja dokumentacije, - spozna predpisane elemente pisne in ustne predstavitve naloge. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - izbere temo in izdelava idejni načrt, - na podlagi izbrane teme naredi načrt dela, - sestavi ali izbere recepture za izbrane izdelke, - izbere in pripravi stroje in orodja ter upošteva načela varnega dela, - pozna tehnološke postopke za izdelavo mesnih izdelkov, - izbere ustrezne surovine in jih pripravi, - po načrtu izdelava izbrane izdelke in jih ustrezno skladišči, - spremlja tehnološki postopek in vodi dokumentacijo, - upošteva načela osebne higiene, higiene prostora in varovanja okolja, - senzorično oceni izdelek, - zna pripraviti izdelek za prodajo in/ali postrežbo, - predstavi izdelek, oblikuje celostno podobo ponudbe, - uporablja in vodi ustrezno dokumentacijo.

6. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Pogoji za vključitev:

- opravljen vsebinski sklop IKT IN OSNOVE POSLOVNEGA KOMUNICIRANJA (OIK)
- predznanje s področja mesarstva (razsek mesa, izdelava mesnin).

7. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

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

8. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA:

- ustno,
- izdelek

9. KADROVSKI POGOJI ZA IZVAJALCE

Učitelj	Visokošolska izobrazba s področja živilstva
Učitelj praktičnega pouka	Srednješolska ali višješolska izobrazba s področja živilstva