



KATALOG ZNANJ

1. Ime modula: MESARSTVO (MES)

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak bo zmožen:

- Po navodilih voditi ustrezno dokumentacijo s pomočjo IKT
- Sodelovati pri evidentiranju sledljivosti.
- Delati v skladu s predpisi v živilstvu.
- Pripraviti delovno mesto.
- Prevezmati živali in jih pripraviti na zakol.
- Sodelovati pri zakolu različnih vrst živali.
- Opravljati delo v črevarni in vamparni.
- Sodelovati pri izdelavi mesnih izdelkov ter pri njihovem hlajenju in zamrzovanju.
- Skrbeti za higieno delovnih prostorov in opreme.
- Varčno ravnati z energijo, materialom in časom.
- Varovati zdravje in okolje.
- Izražati pozitiven odnos do ljudi.
- Razvijati pozitiven odnos do učenja.
- Izpolnjevati zaupane naloge in jih odgovorno opraviti.
- Sodelovati z drugimi in razumeti njihove potrebe.
- Prilagajanja spremembam v proizvodnji živil

3. Poklicne kompetence:

- Sprejme živali v klavnici
- Pomaga pri zakolu živali
- Čisti čreva in vampe
- Sodeluje pri izdelavi mesnih izdelkov
- Čisti stroje in naprave v klavnici in v predelavi mesa



4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna osnove živinoreje, - pozna pomen humanega ravnanja s klavnimi živalmi, - razume pomen veterinarskega pregleda klavnih živali - pozna posamezne faze zakola živali, - pozna pomen veterinarskega pregleda - pozna opremo in naprave za zakol. - pozna zgradbo prebavil, - pozna postopek čiščenja črev in želodcev - pozna različne načine razseka, razkosavanje, izkoščevanje in oblikovanje mesa, - pozna postopke v izdelavi mesnih izdelkov, - pozna vrste mesnih izdelkov, - pozna izdelavo posamezne vrste mesnih izdelkov, - pozna pomen pravilnega ravnanja z izdelki po izdelavi - pozna pomen vzdrževanja higiene v mesarstvu, - pozna postopke čiščenja in razkuževanja v mesarstvu, - pozna čistilne pripomočke in zna ravnati z njimi. 	<p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprejme živali na humani način, - živali razvrsti v hlev, - pripravi žival na zakol - vzdržuje čistočo in higieno v hlevu in razkladalni rampi - pomaga pri posameznih fazah zakola živali, - odstranjuje rogove in parklje, - pomaga pri odiranju in garanju, - pere polovice in jih odpelje na hlajenje, - uporablja različna orodja, stroje in naprave pri zakolu. - čisti in ožema goveja in svinjska čreva, - čisti in konfekcionira goveje vampe in prašičje želodce, - pomaga pri konzerviranju črev - razkosa in izkosti meso, - pomaga pri pripravi surovin za proizvodnjo mesnih izdelkov, - obdeluje meso s pomočjo različnih strojev (stroj za mletje mesa, kuter, mešalnik,...) - polni nadev v ovitke, - pomaga pri toplotni obdelavi mesnih izdelkov, - ohlaja, hladi, zamrzuje in skladišči mesne izdelke. - skrbi za čistočo klavnice in strojev in naprav v njej, - čisti prostore za predelavo mesa ter stroje in naprave, - razkužuje stroje in naprave s katerimi upravlja.