

1. IME MODULA: RAZSEK MESA (RM)

2. USMERJEVALNI CILJI MODULA:

Dijak bo zmožen:

- razsekati, izkostiti, obdelovati in kategorizirati meso
- pakirati meso, drobovino ter izdelke
- skladiščiti meso, drobovino in pakirano meso
- varovati svoje zdravje, zdravje sodelavcev in potrošnikov
- varovati okolje
- uporabljati sodobne informacijsko-komunikacijske pripomočke
- skrbeti za sledljivost in vodenje ustrezne dokumentacije
- načrtovati, pripraviti, izvesti in kontrolirati lastno delo
- racionalno rabiti energijo, materiale in čas
- uporabljati strokovno terminologijo
- izražati pozitiven odnos do ljudi
- odgovorno opraviti zaupane naloge

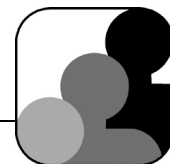
3. OPERATIVNI CILJI

Poklicne kompetence

| OZNAK <i>A</i> | KOMPETENCA | NIVO OSVAJANJA KOMPETENCE | | |
|-------------------|---|---------------------------|-------------------|------------------|
| | | OSNOVN I NIVO | RUTINSK I NIVO | NAPREDNI NIVO |
| KRM1 | Razsekuje, izkoščuje, obdeluje in kategorizira meso | x | | |
| KRM2 | Pakira meso, drobovino in izdelke | x | | |
| KRM3 | Skladišči meso | x | | |

KRM1 - Razsekuje, izkoščuje, obdeluje in kategorizira meso

| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
|--|------------------|
| Dijak: - pozna anatomijo klavnih živali | Dijak: |



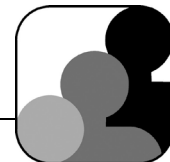
| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - pozna osnove ocenjevanj mesa - pozna obliko in način nameščanja zdravstvene oz. identifikacijske oznake - pozna kriterije za določanje kakovosti in izplena - pozna najpogostejše kužne bolezni klavnih živali in osnovne načine preprečevanja živalskih kužnih bolezni - pozna vpliv temperature mesa in okolja (prostora), pH mesa, osebne higijene ter higijene opreme in okolja na končno kvaliteto mesa, drobovine in izdelkov - pozna načine razseka klavnih živali za prodajo in predelavo - zna poimenovati osnovne in prodajne dele mesa in navesti njihovo uporabo - zna uporabljati stroje in naprave za razsek in izkoščevanje mesa - pozna načela dobre higienske prakse in varstva pri delu - pozna predpisano dokumentacijo | <ul style="list-style-type: none"> - razkosa trup zaklane živali na osnovne oziroma prodajne kose - izkošči, obdela in oblikuje kose mesa - kategorizira meso za prodajo in predelavo - uporablja stroje in naprave za razsek mesa in pozna princip njihovega dela ter način ravnanja z njimi - sodeluje pri kontroli vhodne surovine - uporablja sodobne informacijske-komunikacijske pripomočke - dosledno izvaja določila dobre higienske prakse in varstva pri delu - izpolnjuje predpisano dokumentacijo |

KRM2 - Pakira meso, drobovino in izdelke

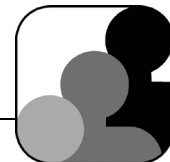
| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
|--|--|
| <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozna načine oblikovanja mesa in drobovine za različne oblike pakiranja - zna uporabljati stroje in naprave za pakiranje mesa, drobovine in izdelkov - pozna embalažne materiale - pozna določila o označevanju pakiranega mesa, drobovine in izdelkov (predpakirana živila) - pozna znake kvarjenja pakiranega mesa, drobovine in izdelkov - pozna načela dobre higienske prakse in varstva pri delu - pozna predpisano dokumentacijo | <p>Dijak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pripravi in oblikuje kose mesa in drobovine za pakiranje - ročno ali strojno pakira meso, drobovino ali izdelke - pripravi pakirane izdelke za prodajo - izvaja notranji transport mesa, drobovine in izdelkov v skladu s predpisi, - izpolnjuje predpisano dokumentacijo - uporablja sodobne informacijske-komunikacijske pripomočke - prepozna znake kvarjenja pakiranega mesa, drobovine in izdelkov - dosledno izvaja določila dobre higienske prakse in varstva pri delu |

KRM3 - Skladišči meso

| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
|---------------------------|-------------------------|
| Dijak: | Dijak: |



| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- pozna načine in pogoje skladiščenja mesa- pozna vodenje skladiščne evidence- pozna načela dobre higienske prakse in varstva pri delu | <ul style="list-style-type: none">- spremlja pogoje skladiščenja mesa- preverja ustreznost deklaracij in oznak- izvaja notranji transport mesa, drobovine in izdelkov v skladu s predpisi- sodeluje pri prevzemu mesa in drobovine- uporablja sodobne informacijske-komunikacijske pripomočke- sodeluje pri vodenju zalog in izvajanju inventur- dosledno izvaja določila dobre higienske prakse in varstva pri delu |



4. POGOJI ZA VKLJUČITEV IN DOKONČANJE MODULA

Pogoj za vključitev:

vsebinski sklop Odgovorno ravnanje živilca iz modula Osnove živilstva

5. OBLIKE VZGOJNO IZOBRAŽEVALNEGA DELA

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

6. MERILA OCENJEVANJA

Oceni se modul kot celota.

7. METODIČNO – DIDAKTIČNA PRIPOROČILA

Učitelj samostojno določi število ur, ki je namenjeno obravnavi posameznih poklicnih kompetenc. Prav tako samostojno določi zaporedje obravnavanja poklicnih in ključnih kompetenc. Vendar naj bo pri pouku zagotovljen interdisciplinarni pristop. To pomeni, da se učitelji strokovnih modulov časovno in vsebinsko povezujejo ter usklajujejo.

V informativnih ciljih so opredeljena teoretična znanja, ki jih dijak osvoji pri pouku teorije. Učitelj organizira in izvaja pouk teorije na takšen način, da je dijakom omogočeno pridobiti znanje na čim višjih ravneh. Pri tem:

- uporablja različne metode (razgovora, razlaganja, prikazovanja, demonstriranja, grafični del...),
- organizira različne učne oblike (skupinsko delo, individualno delo, delo v dvojicah...) in
- uporablja sodobna učila in pripomočke.

Pri pouku teorije naj se uporabljajo strokovni izrazi s področja živilstva, da lahko dijak razvija poklicno identiteto.

Formativni cilji opredeljujejo poklicne kompetence dijaka, ki jih dijak pridobi z osvajanjem teoretičnega znanja in s praktičnem izpopolnjevanjem.