

<b>Струка (назив):</b>		<b>ПОЉОПРИВРЕДА И ПРЕРАДА ХРАНЕ</b>		
<b>Занимање (назив):</b>		<b>ВЕТЕРИНАРСКИ ТЕХНИЧАР</b>		
<b>Предмет (назив):</b>		<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>		
<b>Опис (предмета):</b>		Стручна пракса		
<b>Модул (наслов):</b>		<b>Преглед меса и прерађевина од меса</b>		
<b>Датум:</b>	<b>2023. година</b>	<b>Шифра:</b>	<b>Редни број:</b>	<b>24</b>
<b>Сврха</b>				
Модул је конципиран да омогући ученицима стицање вјештина припреме животиња за клање,провођење хигијенских мјера,те контроле прераде меса.				
<b>Специјални захтјеви / Предуслови</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>Анатомија и Физиологија</li><li>Сточарство са исхраном</li></ul>				
<b>Циљеви</b>				
Овај модул омогућава да: <ul style="list-style-type: none"><li>Стицање знања о условима транспорта и смјештаја животиња</li><li>Схвате значај спровођења мјера дезинфекције,дезинсекције и дератизације</li><li>Разумију поступак добијања,обраде и декларисања кобасица</li><li>Равијање одговорности у раду</li></ul>				
<b>Теме</b>				
<ol style="list-style-type: none"><li>Транспорт и пријем животиња за клање</li><li>Хигијена омамљивања,клања и обраде закраних животиња</li><li>Санитација у просторијама за клање</li><li>Хигијена производње прерађевина од меса</li></ol>				
Тема	Исходи учења			Смјернице за наставнике
	Знања	Вјештине	Личне компетенције	
	Ученик је способан да:			
<b>1. Транспорт и пријем животиња за клање</b>	- Опише и наведе услове које треба да испуњава возило којим се транспортују животиње намењене клању,	- Припреми транспортно средство према врсти животиње која се превози до клаонице,	- Савјесно,одговорно,уредно и правовремено обавља повјерене послове,	Наставник ће: <ul style="list-style-type: none"><li>Користити припремљене видео презентације у реализацији наставног садржаја,</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наброји објекте који чине сточни депо и да опише услове које треба да испуњавају ови објекти.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обезбједи благовремено напајање и исхрану животиња,</li> <li>- Примјени хигијенске мјере у сточном депоу.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ефикасно планира и организује вријеме за припрему и извршење радних задатака,</li> <li>- Активно усваја нова знања и истражује,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дати задатак ученицима да обезбједе провођење хигијенских мјера у сточном депоу.</li> </ul>
<b>2. Хигијена омамљивања,клања и обраде закланих животиња</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Објасни процес омамљивања,клање и обраду закланих животиња.</li> <li>- Објасни поступак обраде трупова закланих животиња,</li> <li>- Опише начин означавања дијелова закланих животиња.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Схвати значај правилног омамљивања животиња прије клања,</li> <li>- Разликује начине припреме трупова за преглед код појединих животиња,</li> <li>- Уочи разлике у обиљежавању трупова и органа код појединих животиња у припреми за преглед.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Користи савремене методе учења,</li> <li>- Испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који су важни за његов рад,</li> <li>- Испољи љубазност, комуникативност, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима,</li> <li>- Одговорно рјешава проблеме у раду,</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученицима демонстрирати правила приликом омамљивања,клања и обраде закланих животиња,</li> <li>- Показати фотографије различитих врста и категорија меса,</li> <li>- Демонстрирати начин обиљежавања дијелова закланих животиња.</li> </ul>
<b>3. Санитација у просторијама за клање</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дефинише мјере дезинфекције,дезинсекције и дератизације</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изврши дезинфекцију,дезинсекцију и дератизацију.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прилагођава се промјенама у раду и изражава спремност на тимски рад,</li> <li>- Испољава позитиван однос према професионално-етичким нормама и вриједностима,</li> </ul>	<p>Наставник ће:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Користити видео записе спровођења мјера дезинфекције,дезинсекције и дератизације у кланицама.</li> </ul>

<b>4. Хигијена производње прерађевина од меса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наброји и опише врсте производа од меса,</li> <li>- Дефинише појам „кобасице,, и опише начин припреме кобасица,</li> <li>- Дефинише појам „конзерве,, и „масти,, и да опише начин њихове припреме.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Препозна хигијенску неисправност различитих производа од меса,</li> <li>- Препозна конзерве које не испуњавају стандарде хигијенске исправности,</li> <li>- Разумије радње које се користе у производњи масти.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Испољава иницијативу и предузимљивост,</li> <li>- Испољава способност самосталног рјешавања проблема и самосталност у раду.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Користити видео записе процеса производње различитих врста кобасица и конзерви,</li> <li>- Омогућити стручну посјету кланици и погону за прераду меса.</li> </ul>
<b>Интеграција</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хигијена намирница животињског поријекла</li> </ul>				
<b>Извори</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеници које је одобрило Министарство просвјете и културе Републике Српске;</li> <li>- Друга стручна и теоријска литература (стручни часописи, приручници, збирке, видео и аудио записи, интернет и сл.).</li> </ul>				
<b>Оцјењивање</b>				
Оцјењивање се врши у складу са Законом о средњем образовању и васпитању и Правилником о оцјењивању ученика у настави и полагању испита у средњој школи. О техникама и критеријима оцјењивања ученике треба упознати на почетку изучавања модула.				