

## 2. НАСТАВНИ ПЛАН

Недељни и годишњи фонд часова стручних предмета за образовни профил: МЕСАР

	I РАЗРЕД								II РАЗРЕД								III РАЗРЕД								УКУПНО				
	недељно			годишње					недељно			годишње					недељно			годишње					годишње				
	У	В	ПН	У	В	ПН	Б	У	В	ПН	У	В	ПН	Б	У	В	ПН	У	В	ПН	Б	У	В	ПН	Б	Σ			
<b>Б1: ОБАВЕЗНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТИ</b>	9	3	6	315	105	210	60	7	1	14	238	34	476	90	5	2	14	150	60	420	120	703	199	1106	270	2278			
1. Физика	2			70																		70				70			
2. Хемија	2			70																		70				70			
3. Исхрана људи	1			35																		35				35			
4. Операције и мерења у месарству	2	1		70	35																	70	35			105			
5. Сировине у месарству	2	2	6	70	70	210	60															70	70	210	60	410			
6. Обрада меса								3		14	102		476	90								102		476	90	668			
7. Здравствена безбедност хране								2	1		68	34										68	34			102			
8. Објекти и опрема у месарству								2			68											68				68			
9. Прерада меса															3		14	90		420	120	90		420	120	630			
10. Тржиште и промет меса															2			60				60				60			
11. Предузетништво																2			60				60			60			
<b>Б2: ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ ПРЕМА ПРОГРАМУ ОБРАЗОВНОГ ПРОФИЛА</b>	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	34	0	0	0	1	0	0	30	0	0	0	64	0	0	0	64			
1. Изборни предмети према програму образовног профила								1			34				1			30				64				64			
<b>Укупно: Б1+Б2</b>	9	3	6	315	105	210	60	7 (8**)	1	14	238 (272**)	34	476	90	5 (6**)	2	14	150 (180**)	60	420	120	703 (767**)	199	1106	270	2278 (2342**)			
<b>Укупно</b>	18			690				22 (23**)			838 (872**)				21 (22**)			750 (780**)				2278 (2342**)							

Напомена:\*\*Ученици бира са листе изборних општеобразовних или стручних предмета



**Б2:Фонд часова изборних предмета по разредима**

РБ	Изборни предмет	РАЗРЕД		
		I	II	III
<b>Стручни предмети</b>				
1.	Аграрни туризам		1	1
2.	Основе угоститељства		1	1
3.	Припрема јела са жара		1	1

**Остали обавезни облици образовно-васпитног рада током школске године**

	I РАЗРЕД часова	II РАЗРЕД часова	III РАЗРЕД часова	УКУПНО часова
Час одељенског старешине	70	68	60	198
Додатни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Допунски рад *	до 30	до 30	до 30	до 120
Припремни рад *	до 30	до 30	до 30	до 120

\*Ако се укаже потреба за овим облицима рада

**Факултативни облици образовно-васпитног рада током школске године по разредима**

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Екскурзија	до 3 дана	до 5 дана	до 5 наставних дана
Језик другог народа или националне мањине са елементима националне културе	2 часа недељно		
Трећи страни језик	2 часа недељно		
Други предмети *	1-2 часа недељно		
Стваралачке и слободне активности ученика (хор, секције и друго)	30-60 часова годишње		
Друштвене активности – ученички парламент, ученичке задруге	15-30 часова годишње		
Културна и јавна делатност школе	2 радна дана		

\*Поред наведених предмета школа може да организује, у складу са одређењима ученика, факултативну наставу из предмета који су утврђени наставним планом других образовних профила истог или другог подручја рада, као и у наставним плановима гимназије, или по програмима који су претходно донети.

**Остваривање школског програма по недељама**

	I РАЗРЕД	II РАЗРЕД	III РАЗРЕД
Разредно-часовна настава	35	34	30
Менторски рад (настава у блоку, пракса)	2	3	4
Обавезне ваннаставне активности	2	2	2
Завршни испит			3
Укупно радних недеља	39	39	39

**Подела одељења у групе**

разред	предмет / модул	годишњи фонд часова			број ученика у групи - до
		вежбе	практична настава	настава у блоку	
I	Операције и мерења у месарству	35			12
	Сировине у месарству	70	210	60	12
II	Обрада меса		476	90	12
	Здравствена безбедност хране	34			12
III	Прерада меса		420	120	12
	Предузетништво	60			12

## СИРОВИНЕ У МЕСАРСТВУ

### 1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
Ј	70	70	210	60	410

Напомена: у табели је приказан годишњи фонд часова за сваки облик рада

### 2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Стицање знања о важећој законској регулативи и системима квалитета у месној индустрији
- Стицање знања о особинама телесних ткива
- Стицање знања о хемијском саставу меса
- Стицање знања о сензорним својствима меса
- Стицање знања о важности квалитета сировина у месарству
- Стицање знања о грађи тела и органа животиња за клање
- Стицање знања о деловима костура и мускулатуре животиња за клање
- Стицање знања о органима утробе животиња за клање
- Стицање знања о врстама, типовима, расама и категоријама животиња за клање
- Стицање знања о квалитету и здравственом стању животиња за клање
- Стицање знања о врстама зооноза – инфективних и паразитарних
- Стицање знања о начинима оцена животиња за клање
- Оспособљавање за рад у индустрији меса по важећој законској регулативи и системима квалитета
- Оспособљавање за одређивање квалитета меса
- Оспособљавање ученика да разликује делове костура и мускулатуре и органе тела животиња за клање
- Оспособљавање ученика да разликује животиње за клање по врстама, квалитету и здравственом стању

### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)			
	Т	В	ПН	Б
ХТЗ, НАССР и Закон о безбедности хране у месарству	10	20	30	6
Грађа и особине телесних ткива животиња за клање	28	50	84	24
Грађа и особине телесних ткива животиња за клање	20		60	18
Врсте, квалитет и здравствено стање животиња за клање	12		36	12

Напомена: Недељни приказ броја часова дат је у гантограму

#### 4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО МОДУЛИМА

Назив модула: ХТЗ, НАССР и Закон о безбедности хране у месарству

Трајање модула: 66 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за рад у индустрији меса по важећој законској регулативи и системима квалитета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наведе Прописе о Хигијенско-техничкој заштити при раду у индустрији меса</li> <li>објасни принципе НАССР-а</li> <li>знати постулате Закона о безбедности хране</li> <li>објасни поступке дезинфекције, дезинсекције и дератизације</li> </ul>	<p><b>Теорија:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Прописи хигијенско-техничке заштите</li> <li>НАССР принципи</li> <li>Хигијена запослених</li> <li>Хигијена простора и опреме</li> <li>Дезинфекција, дезинсекција и дератизација</li> <li>Заштита на раду</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава (10 часова)</li> <li>вежбе (20 часова)</li> <li>практична настава (30 часова)</li> <li>настава у блоку (6 часова)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>примени све законом прописане мере хигијенско-техничке заштите</li> <li>примени мере заштите и безбедности на раду</li> <li>правилано ради и понаша се у лабораторији</li> <li>очисти, опере и дезинфикује лабораторијски прибор, посуђе и радне површине</li> </ul>	<p><b>Вежбе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Прописи хигијенско-техничке заштите у лабораторији</li> <li>НАССР принципи</li> <li>Правила понашања и рада у лабораторији</li> <li>Лична хигијена</li> <li>Хигијена простора и опреме</li> <li>Заштита на раду</li> <li>Противпожарна заштита</li> <li>Лабораторијско посуђе и прибор</li> <li>Прање и дезинфекција лабораторијског посуђа</li> </ul>	<p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици</li> <li>вежбе се реализују у школској лабораторији</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>блок настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>обави санитарни преглед</li> <li>примени високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> <li>објасни поступке дезинфекције, дезинсекције и дератизације у погонима индустрије меса и на одељењима меса у малопродајним објектима</li> <li>примени мере заштите и безбедности на раду у индустрији меса и на одељењима меса у малопродајним објектима</li> </ul>	<p><b>Практична настава и настава у блоку:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Санитарни преглед</li> <li>Прописи хигијенско-техничке заштите у индустрије меса и на одељењима меса у малопродајним објектима</li> <li>принципи НАССР-а</li> <li>Хигијена простора и опреме</li> <li>Дезинфекција, дезинсекција и дератизација</li> <li>Заштита на раду</li> <li>Правила понашања и рада у погонима индустрије меса и на одељењима меса у малопродајним објектима</li> </ul>	<p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе у овом модулу реализовати са фондом од 4 часа недељно</li> <li>користити блок шему пирамиде НАССР принципа</li> <li>користити блок шему примене ДДД</li> <li>користити слике упоредо са демонстрацијом лабораторијског прибора и посуђа</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по Правилнику о ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик је обавезан да води дневник вежби и практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> <li>дневнике вежби</li> <li>дневнике практичног рада</li> </ul>

Назив модула: **Грађа и особине телесних ткива животиња за клање**  
 Трајање модула: **186 часова**

<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА</b>	<b>ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика за одређивање квалитета меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>објасни хемијски састав меса</li> <li>разликује сензорна својства меса</li> <li>оцени квалитет меса као сировине</li> <li>препозна промене и квар меса</li> <li>разликује животињска ткива</li> </ul>	<p><b>Теорија:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Хемијски састав меса</li> <li>Сензорна својства меса</li> <li>Ткива – појам и врсте</li> <li>Карактеристике ткива</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава (28 часова)</li> <li>вежбе (50 часова)</li> <li>практична настава (84 часова)</li> <li>настава у блоку (24 часа)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежби</li> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици</li> <li>вежбе се реализују у школској лабораторији</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>блок настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вежбе у овом модулу реализовати са фондом од 4 часа недељно и последње недеље са фондом од 2 часа.</li> <li>користити слике и шеме ткива</li> <li>користити табеле хемијског састава и сензорних особина меса</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по Правилнику о ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик је обавезан да води дневник вежби и практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> <li>дневнике вежби</li> <li>дневнике практичног рада</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>одреди сензорна својства свих врста меса</li> <li>одреди хемијских састав меса</li> <li>одреди степен искрварења и водљивости меса</li> <li>препозна основна ткива на свежем месу</li> <li>препозна основна ткива на хистолошким препаратима</li> <li>докаже уквареност меса</li> <li>одреди сензорна својства меса после термичке обраде</li> </ul>	<p><b>Вежбе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Хемијски састав меса</li> <li>Сензорна својства свих врста меса</li> <li>Ткива – појам и врсте</li> <li>Хистолошки препарати ткива</li> <li>Одређивање садржаја воде у месу</li> <li>Одређивање садржаја пепела у месу</li> <li>Одређивање садржаја беланчевина у месу</li> <li>Одређивање садржаја масти у месу</li> <li>Одређивање рН меса</li> <li>Доказивање степена искрварења меса</li> <li>Доказивање водљивости меса</li> <li>Доказивање укварености меса (амонијака и водоник-сулфида)</li> <li>Одређивање сензорних особина меса после термичке обраде</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује животињска ткива</li> <li>оцени квалитет и свежину меса на основу органолептичких особина</li> <li>препозна промене и квар меса</li> <li>створи слику о телесним ткивима посматрањем хистолошких препарата и посетом кланичним лабораторијама</li> <li>примени високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<p><b>Практична настава и настава у блоку:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Хемијски састав меса</li> <li>Сензорна својства меса</li> <li>Ткива – појам и врсте</li> <li>Карактеристике ткива</li> <li>Квалитет и свежина меса као сировине</li> <li>Промене и квар меса</li> <li>Хигијена</li> </ul>	

Назив модула:

Грађа тела и органа животиња за клање

Трајање модула:

98 часова

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика да разликује делове костура и мускулатуре и органе тела животиња за клање</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>описе особине костура и мускулатуре</li> <li>наведе кости главе, трупа и екстремитета</li> <li>описе особине и поделу мишића</li> <li>разликује органе утробе</li> <li>објасни улогу нервног система, коже, жлезда са унутрашњим лучењем, крвног и лимфног система</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>разликује анатомске делове животиња за клање</li> <li>разликује делове костура и мускулатуре</li> <li>разликује органе утробе</li> <li>препозна жлезде са унутрашњим лучењем, крвне и лимфне судове</li> <li>примени високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<p><b>Теорија:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Костур</li> <li>Кости главе, трупа и екстремитет</li> <li>Мишићи</li> <li>Мишићи главе, трупа и екстремитета</li> <li>Органи утробе</li> <li>Крвни судови</li> <li>Лимфни судови</li> <li>Нервни систем</li> <li>Кожа</li> <li>Жлезде са унутрашњим лучењем</li> </ul> <p><b>Практична настава и настава у блоку:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Костур</li> <li>Кости главе, трупа и екстремитет</li> <li>Мишићи</li> <li>Мишићи главе, трупа и екстремитета</li> <li>Органи утробе</li> <li>Крвни судови</li> <li>Лимфни судови</li> <li>Нервни систем</li> <li>Кожа</li> <li>Жлезде са унутрашњим лучењем</li> <li>Хигијена</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања</p> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава (20 часова)</li> <li>практична настава (60 часова)</li> <li>настава у блоку (18 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>блок настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити слике и шеме костура, трупа и унутрашњих органа животиња за клање</li> <li>користити шему поделе мишића</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по Правилнику о ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик је обавезан да води дневник практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> <li>дневнике практичног рада</li> </ul>

Назив модула: **Врсте, квалитет и здравствено стање животиња за клање**  
 Трајање модула: **60 часова**

ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ОБАВЕЗНИ И ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	ПРЕПОРУЧЕНЕ АКТИВНОСТИ И НАЧИН ОСТВАРИВАЊА МОДУЛА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика да разликује животиње за клање по врстама, квалитету и здравственом стању</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује врсте животиња за клање</li> <li>разликује типове, расе и категорије животиња за клање</li> <li>разликује зоонозе – инфективне и паразитарне</li> <li>разликује по изгледу здраве и болесне животиње</li> <li>објасни како се оцењују животиње за клање у живом стању</li> </ul>	<p><b>Теорија:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Врсте, типови, расе и категорије животиња за клање</li> <li>Оцена квалитета животиња за клање</li> <li>Болести животиња за клање – зоонозе</li> <li>Инфективне зоонозе</li> <li>Паразитарне зоонозе</li> <li>Изглед и понашање здравих и болесних животиња</li> <li>Начини оцена животиња за клање</li> </ul> <p><b>Практична настава и настава у блоку:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Врсте, типови, расе и категорије животиња за клање</li> <li>Оцена квалитета животиња за клање</li> <li>Болести животиња за клање – зоонозе</li> <li>Изглед и понашање здравих и болесних животиња</li> <li>Оцењивање животиња за клање</li> </ul>	<p>На почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе, ОДНОСНОУчења, планом рада и начинима оцењивања.</p> <p><b>Облици наставе</b>          Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава (12 часова)</li> <li>практична настава (36 часова)</li> <li>настава у блоку (12 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b>          Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>блок настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>искористити лабораторије и трихиноскопије кланица и прерада меса меса за демонстрирање нађених паразитарних зооноза</li> <li>користити слике и шеме инфективних зооноза</li> <li>користити слике и шеме паразитарних зооноза</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по Правилнику о ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик је обавезан да води дневник практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b>          Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> <li>дневнике практичног рада</li> </ul>

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА**

- Хемија
- Исхрана људи



## ОБРАДА МЕСА

### 1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
II	102		476	90	668

Напомена: у табели је приказан годишњи фонд часова за сваки облик рада

### 2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Стицање знања о начинима откупа и транспорта животиња за клање
- Упознавање ученика са структуром кланице и начинима пријема животиња
- Стицање знања о операцијама на линији клања : говеда, свиња, оваца и пернате живине
- Овладавање вештинама на линији клања животиња
- Стицање знања о оцени квалитета меса
- Стицање знања о хлађењу и смрзавању меса
- Овладавање вештинама правилног расечања трупова на великопродајне и малопродајне делове, искоштавање и категоризацију
- Овладавање вештинама производње производа од меса - ћевапчићи, плескавице, хамбургери, роловано, пуњено, маринирано месо, ...
- Стицање знања о значају правилног излагања, аранжирања, декларисања, паковања и продаје меса и производа од меса уз примену добре хигијенске праксе

### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: други

НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)		
	Т	ПН	Б
Откуп и транспорт животиња за клање	3	14	6
Кланице - пријем и припрема животиња за клање	9	42	6
Операције на линији клања	27	126	24
Оцена квалитета и основне карактеристике меса	9	42	6
Хлађење и смрзавање меса	9	42	6
Расечање трупова на основне великопродајне делове, категоризација и искоштавање	27	126	24
Производња производа од меса ( ћевапчићи, плескавице, хамбургери, роловано, пуњено, маринирано месо, ...)	9	42	12
Излагање, аранжирање, декларисање, паковање и продаја меса и производа од меса	9	42	6

Напомена: Недељни приказ броја часова дат је у гантограму

#### 4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО МОДУЛИМА

Назив модула:	Откуп и транспорт животиња за клање		
Трајање модула:	23 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање са начинима откупа животиња за клање, начинима транспорта животиња за клање, начинима припреме животиња за транспорт, утовар и истовар животиња за клање</li> <li>Примена Закона о добробити животиња</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наведе начине откупа животиња за клање</li> <li>наведе начине транспорта животиња за клање</li> <li>наведе начине припреме животиња за транспорт</li> <li>дефинише губитке током транспорта</li> <li>објасни утовар и истовар животиња за клање</li> <li>објасни важност примене знати важност примене Закона о добробити животиња</li> </ul>	<p><b>Теорија</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Начини откупа животиња за клање</li> <li>Начини транспорта животиња за клање – превозна средства</li> <li>Припрема животиња за транспорт</li> <li>Утовар животиња за клање</li> <li>Транспорт животиња за клање</li> <li>Истовар животиња за клање</li> <li>Губитци током транспорта</li> <li>Закон о добробити животиња</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 3 часова)</li> <li>практична настава ( 14 часова)</li> <li>настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује поједине начине откупа животиња за клање</li> <li>разликује поједине начине транспорта и превозних средстава животиња за клање</li> <li>утовара и истовара животиња за клање</li> <li>примењује стандарде хигијене у свим сегментима рада</li> <li>израчунава кало транспорта</li> <li>примењује Закон о добробити животиња</li> </ul>	<p><b>Практична настава и настава у блоку</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Откуп животиња за клање</li> <li>Начини транспорта животиња за клање – превозна средства</li> <li>Припрема животиња за транспорт</li> <li>Утовар животиња за клање</li> <li>Транспорт животиња за клање</li> <li>Истовар животиња за клање</li> <li>Губитци током транспорта</li> <li>Закон о добробити животиња</li> </ul>	<p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити Интернет</li> <li>програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик води дневник практичног рада</li> <li>обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> </ul>

Назив модула:	<b>Кланице - пријем и припрема животиња за клање</b>		
Трајање модула:	<b>57 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање са структуром кланица и начинима пријема животиња</li> <li>Стицање знања о поступцима са животињама пре клања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>дефинише и наброји врсте и типове кланица</li> <li>прими и смести животиње у сточни депо</li> <li>објасни поступак са животињама у сточном депоу</li> <li>правилно припреми животиње за клање</li> </ul>	<u><b>Теорија</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Врсте и типови кланица</li> <li>Пријем животиња и сточни депо</li> <li>Поступак са животињама пре клања</li> <li>Припрема животиња за клање</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <u><b>Облици наставе</b></u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе: <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 9 часова)</li> <li>практичана настава ( 42 часова)</li> <li>настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>влада вештинама за рад са животињама за време пријема на пријемној рампи</li> <li>влада вештинама за рад са животињама пре клања</li> <li>примењује прописима предвиђене хигијенско-техничке заштитне мере и заштите на раду у кланици</li> </ul>	<u><b>Практична настава и настава у блоку</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Врсте и типови кланица</li> <li>Пријем животиња и сточни депо</li> <li>Поступак са животињама пре клања</li> <li>Припрема животиња за клање</li> </ul>	<u><b>Подела одељења на групе</b></u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације: <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <u><b>Место реализације наставе</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <u><b>Препоруке за реализацију наставе</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити блок шеме</li> <li>користити Интернет</li> <li>програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик води дневник практичног рада</li> <li>обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <u><b>Оцењивање</b></u> Вредновање остварености исхода вршити кроз: <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> </ul>

Назив модула:	<b>Операције на линији клања</b>		
Трајање модула:	177 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Усвајање знања о операцијама на линијама клања животиња, овладавање вештинама клања и обраде, примењујући хигијенске норме</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>објасни поступке на линији клања животиња</li> <li>објасни поступке обраде органа и делове трупа</li> </ul>	<u>Теорија</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Операције на линији клања говеда</li> <li>Операције на линији клања свиња</li> <li>Операције на линији клања оваца</li> <li>Операције на линији клања пернате живине</li> <li>Обрада органа и делова трупа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе: <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 27 часова)</li> <li>практична настава ( 126 часова)</li> <li>настава у блоку ( 24 часа)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ради у свим операцијама на линији клања говеда</li> <li>ради у свим операцијама на линији клања свиња</li> <li>ради у свим операцијама на линији клања оваца</li> <li>ради у свим операцијама на линији клања пернате живине</li> <li>разврста и обради органе и делове трупа</li> </ul>	<u>Практична настава и настава у блоку</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Операције на линији клања говеда</li> <li>Операције на линији клања свиња</li> <li>Операције на линији клања оваца</li> <li>Операције на линији клања пернате живине</li> <li>Обрада органа и делова трупа</li> </ul>	<u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације: <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <u>Место реализације наставе</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса</li> </ul> <u>Препоруке за реализацију наставе</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити блок шеме</li> <li>користити Интернет</li> <li>програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик води дневник практичног рада</li> <li>обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз: <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> </ul>

Назив модула:	<b>Оцена квалитета и основне карактеристике меса</b>		
Трајање модула:	57 часова		
<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Оспособљавање ученика да оцени квалитет меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наведе основне карактеристике меса</li> <li>дефинише органолептичке особине меса</li> <li>разликује и дефинише биохемијске промене у месу пре и после клања</li> </ul>	<u><b>Теорија</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Појам и карактеристике меса</li> <li>Органолептичке особине меса</li> <li>Сензорни показатељи квалитета меса</li> <li>Биохемијске промене у месу после клања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u><b>Облици наставе</b></u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 9 часова)</li> <li>практична настава ( 42 часова)</li> <li>настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul> <p><u><b>Подела одељења на групе</b></u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><u><b>Место реализације наставе</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><u><b>Препоруке за реализацију наставе</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити блок шеме</li> <li>користити Интернет</li> <li>програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик води дневник практичног рада</li> <li>обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><u><b>Оцењивање</b></u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује основне карактеристике меса</li> <li>оцени квалитет меса на основу органолептичких особина меса</li> <li>препозна биохемијске промене у месу после клања</li> <li>препозна промене на месу после клања</li> </ul>	<u><b>Практична настава и настава у блоку</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Органолептичке особине меса</li> <li>Сензорни показатељи квалитета меса</li> <li>Биохемијске промене у месу после клања</li> <li>Оцена квалитета меса</li> </ul>	

Назив модула:	Хлађење и смрзавање меса		
Трајање модула:	57 часова		
<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање са начинима конзервисања меса</li> <li>- хлађењем</li> <li>- смрзавањем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>објасни примену ниских температура у конзервисању меса</li> <li>објасни конзервисање меса хлађењем</li> <li>објасни конзервисање меса смрзавањем</li> </ul>	<u>Теорија</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Примена ниских температура</li> <li>Подела и начини хлађење меса</li> <li>Подела и начини смрзавања меса</li> <li>Промене у месу током хлађења</li> <li>Промене у месу током смрзавања</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 9 часова)</li> <li>практична настава ( 42 часова)</li> <li>настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити блок шеме</li> <li>користити Интернет</li> <li>програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик води дневник практичног рада</li> <li>обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>конзервише месо методом хлађења и смрзавања</li> <li>препозна неповољне промене у месу током хлађења и смрзавања</li> </ul>	<u>Практична настава и настава у блоку</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Хлађење меса</li> <li>Смрзавање меса</li> <li>Промене у месу током хлађења и смрзавања</li> </ul>	

Назив модула:	Расецање трупова на основне великопродајне делове, категоризација и искоштавање		
Трајање модула:	177 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Упознавање са начинима расецања говеђег и свињског трупа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>објасни ресецање трупова свиња и говеда на основне великопродајне делове</li> <li>разврста исечене делове трупова свиња и говеда</li> <li>категорише добијене делове и изврши њихово искоштавање (конфекционирање)</li> <li>навреде начине расецања – конфекционирања меса пернате живине</li> </ul>	<u>Теорија</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Расецање свињског трупа (цепана свињска полутка, француска обрада...)</li> <li>Расецање говеђег трупа (компензиране четврти, предњи и задњи черек ..)</li> <li>Расецање пилећег трупа - конфекционирање и искоштавање делова</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 27 часова)</li> <li>практична настава ( 126 часова)</li> <li>настава у блоку ( 24 часа)</li> </ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити блок шеме</li> <li>користити Интернет</li> <li>програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик води дневник практичног рада</li> <li>обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>расеца трупове свиња и говеда на основне великопродајне делове</li> <li>категорише и врши искоштавање трупова свиња и говеда</li> <li>разврста исечене делове трупова свиња и говеда</li> <li>категорише добијене делове и изврши њихово искоштавање (конфекционирање)</li> <li>расеца – конфекционира месо пернате живине</li> </ul>	<u>Практична настава и настава у блоку</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Расецање свињског трупа (цепана свињска полутка, француска обрада...)</li> <li>Одвајање основних делова свињске полутке и искоштавање</li> <li>Расецање говеђег трупа (компензиране четврти, предњи и задњи черек ..)</li> <li>Одвајање основних делова говеђих полутки и искоштавање</li> <li>Макроконфекционирање и паковање делова у лодне</li> <li>Расецање пилећег трупа - конфекционирање и искоштавање делова</li> </ul>	

Назив модула:	Производња производа од меса ( ђевапчићи, плескавица, хамбургери, роловано, пуњено, маринирано месо, ...)		
Трајање модула:	63 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Стцање знања о начинима уситњавања и обликовања меса, врстама, начинима и техникама прављења специјално обрађеног меса – полуприпремљених јела од свежег меса, роловано, пуњено, маринирано, ражњић ... у складу са захтевима тржишта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наведе начине уситњавања и обликовања уситњеног меса</li> <li>наведе рецептуре за припрему ђевапчића, плескавица, хамбургера, кобасица за печење</li> <li>објасни начине и технике прављења специјално обрађеног меса – полуприпремљених јела од свежег меса, роловано, пуњено, у декор зачинима, маринирано, ражњићи, ...</li> <li>наведе нормативе и законске прописе</li> <li>разликује прибор и машине потребне за рад</li> <li>објасни кулинарску намену тих производа</li> <li>наведе услове које морају да испуњавају поједине групе ових производа по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> </ul>	<p><b>Теорија</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Начини уситњавања и обликовања уситњеног меса</li> <li>Рецептуре за припрему ђевапчића, плескавица, хамбургера, кобасица за печење</li> <li>Начини и технике прављења специјално обрађеног меса</li> <li>Полуприпремљена јела од свежег меса - роловано, пуњено, у декор зачинима, маринирано, ражњићи, ...</li> <li>Зачини, адитиви, додатни састојци, омотачи, маринаде, декор зачини, ..</li> <li>Нормативи и законски прописи код декларисања производа</li> <li>Прибор и машине потребне за рад</li> <li>Кулинарска намена ових производа</li> <li>Рок трајања и услови чувања и лагерована</li> <li>Услови које морају да испуњавају поједине групе ових производа по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 9 часова)</li> <li>практична настава (42 час)</li> <li>настава у блоку ( 12 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити слике производа</li> <li>користити Интернет</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• уситни и обликује месо</li> <li>• састави рецептуру појединих производа</li> <li>• направи по рецептури ћевапчиће, плескавице, хамбургере, кобасице за печење</li> <li>• направи полуприпремљена јела од свежег меса - роловано, пуњено, у декор зачинима, маринирано, ражњићи</li> <li>• употреби зачине и додатне састојке по рецептури производа</li> <li>• попуни декларацију производа</li> <li>• одреди рок трајања и услове чувања и лагеревања</li> <li>• користи и рукује прибором и машинама у припреми</li> <li>• испуни услове за поједине групе ових производа по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> <li>• примењује високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<p><b><u>Практична настава и настава у блоку</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Уситњавање и обликовање уситњеног меса</li> <li>• Припрема по рецептури ћевапчића, плескавица, хамбургера, кобасица за печење</li> <li>• Начини и технике прављења специјално обрађеног меса</li> <li>• Полуприпремљена јела од свежег меса - роловано, пуњено, у декор зачинима, маринирано, ражњићи, ...</li> <li>• Зачини, адитиви, додатни састојци, омотачи, маринаде, декор зачини, ..</li> <li>• Нормативи и законски прописи код декларисања производа</li> <li>• Прибор и машине потребне за рад</li> <li>• Кулинарска намена ових производа</li> <li>• Рок трајања и услови чувања и лагеревања</li> <li>• Услови које морају да испуњавају поједине групе ових производа по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b><u>Оцењивање</u></b></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
--	--	--	---

Назив модула:	Излагање, аранжирање, декларисање, паковање и продаја меса и производа од меса		
Трајање модула:	57 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о врстама деликатеса од меса - прерађевина од меса, излагање и аранжирање према врстама и категоријама у расхладним витринама, начинима презентације и продаје</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни поступак правилног излагања свежег меса врстама по врстама меса и категоријама у расхладним витринама</li> <li>• објасни поступак правилног излагања производа од меса по врстама у расхладним витринама</li> <li>• наведе редослед излагања</li> <li>• објасни поступак обележавања категорија меса и декларисања изложених производа од меса</li> <li>• објасни значај аранжирања – естетског и визуелног ефекта</li> </ul>	<p><u>Теорија</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципи и начини излагања свежег меса по врстама меса и категоријама у расхладним витринама</li> <li>• Поступак правилног излагања производа од меса по врстама у расхладним витринама</li> <li>• Редослед излагања у расхладним витринама</li> <li>• Аранжирање – естетски и визуелни ефекат</li> <li>• Декларисање, обележавање, сечење, уситњавање, паковање, мерење и продаја свежег меса и производа од меса</li> <li>• Допуњавање асортимана и лагеровање</li> <li>• Високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 9 час)</li> <li>• практична настава (42 часова)</li> <li>• настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разврста и izложи све врсте меса по категоријама у расхладним витринама</li> <li>• разврста и izложи све врсте производа од меса у расхладним витринама</li> <li>• аранжира изложено и да га правилно обележи и декларише</li> <li>• допуњава расхладну витрину у току рада и лагерије вишкове</li> <li>• исече, уситни, измери и упакује месо и производе од меса по жељи потрошача</li> <li>• презентује производе примењује високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<p><b><u>Практична настава и настава у блоку</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Излагања свежег меса и производа од меса према врстама и категоријама у расхладним витринама</li> <li>• Редослед излагања у расхладним витринама</li> <li>• Аранжирање – естетски и визуелни ефекат</li> <li>• Декларисање, обележавање, сечење, уситњавање, паковање, мерење и продаја</li> <li>• Допуњавање асортимана и лагерија</li> <li>• Високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b><u>Препоруке за реализацију наставе</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити блок шеме и слике</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b><u>Оцењивање</u></b></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
--	--	---	---

#### КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА

- Операције и мерења у месарству
- Исхрана људи
- Сировине у месарству
- Објекти и опрема у месарству
- Здравствена безбедност хране
- Прерада меса
- Тржиште и промет меса
- Предузетништво

## ПРЕРАДА МЕСА

### 1. ОСТВАРИВАЊЕ ОБРАЗОВНО-ВАСПИТНОГ РАДА – ОБЛИЦИ И ТРАЈАЊЕ

РАЗРЕД	НАСТАВА				УКУПНО
	Теоријска настава	Вежбе	Практична настава	Настава у блоку	
III	90		420	120	630

Напомена: у табели је приказан годишњи фонд часова за сваки облик рада

### 2. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Оспособљавање ученика за израду производа од меса уз максималну примену мера хигијенско-техничке заштите (НАССР)
- Рационално коришћење сировина уз што бољу уштеду енергије
- Практично оспособљавање за самосталан рад на преради меса
- Оспособљавање ученика да знања из предмета Објекти и опрема у месарству примене у практичном раду

### 3. НАЗИВ И ТРАЈАЊЕ МОДУЛА

Разред: други

НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)		
	Т	ПН	Б
Методe конзервисања	9	42	18
Помоћне сировине у преради меса	6	28	6
Производња кобасица	27	126	30
Производња сувомеснатих и димљених производа и сланине	21	98	30
Производња масти	9	42	12
Производња конзерви и готових јела	6	28	6
Амбалажни материјали	6	28	6
Излагање, аранжирање, паковање и продаја прерађевина од меса	6	28	12

Напомена: Недељни приказ броја часова дат је у гантограму

#### 4. ЦИЉЕВИ, ИСХОДИ, ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ ПО МОДУЛИМА

Назив модула:	<b>Методe конзервисања</b>		
Трајање модула:	<b>69 часова</b>		
<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања и вештина прераде меса примењујући висок степен мера хигијенско-техничке заштите, НАССР принципа и Закона о безбедности хране</li> <li>• Стицање знања о принципима и начинима конзервисања меса (солење и саламурење, димљење и сушење, дејством високих температура)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни принципе и начине конзервисања меса</li> <li>• објасни значај солења и саламурења меса као и дејство соли и саламуре на месо</li> <li>• објасни значај димљења и сушења меса, као и њихово дејство на месо</li> <li>• објасни значај и начине конзервисања меса дејством високих температура, као и њихово дејство на месо</li> </ul>	<p><b>Теорија</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципи и начине конзервисања меса</li> <li>• Солење и саламурење меса</li> <li>• Димљење и сушење меса</li> <li>• Пастеризација и стерилизација у преради меса</li> <li>• Конзервисање меса дејством високих температура ( печење, кување , динстање, пржење, бланширање . . . )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 9 часова)</li> <li>• практична настава (42 часова)</li> <li>• настава у блоку ( 18 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити блок шеме</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок наставе се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• усолити и усаламури месо</li> <li>• одимити и осушити месо</li> <li>• примени пастеризацију, стерилизацију и остале начине конзервисање меса дејством високих температура</li> <li>• током прераде меса да примени и поштује висок степен мера хигијенско-техничке заштите, НАССР принципа и Закона о безбедности хране</li> </ul>	<p><b>Практична настава и настава у блоку</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Солење и саламурење меса</li> <li>• Димљење и сушење меса</li> <li>• Пастеризација и стерилизација у преради меса</li> <li>• Конзервисање меса дејством високих температура ( печење, кување , динстање, пржење, бланширање . . . )</li> </ul>	

Назив модула:	Помоћне сировине у преради меса		
Трајање модула:	40 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о помоћним сировинама које се користе код прераде меса, важности правилног коришћења додатних састојака, адитива и зачина</li> <li>• Стицање знања о врстама и начину примене природних и вештачких омотача</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изабере и искористи препоручене додатне састојке, адитиве и зачине</li> <li>• објасни зашто се додају и какво дејство имају додатни састојци, адитиви и зачини на месо</li> <li>• објасни који се природни и вештачки омотачи користе у производњи кобасица</li> <li>• познаје законску регулативу правилне примене адитива</li> </ul>	<u>Теорија</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зачини</li> <li>• Додатни састојци</li> <li>• Адитиви</li> <li>• Омотачи – природни и вештачки</li> <li>• Законска регулатива</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 6 часова)</li> <li>• практична настава ( 28 часова)</li> <li>• настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити блок шеме</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> <li>• дневник практичног рада</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• одабере, измери и примени помоћне сировине по одговарајућој рецептури</li> <li>• одабере и припреми природне или вештачке омотаче за пуњење</li> <li>• примени законску регулативу за адитиве</li> </ul>	

Назив модула:	<b>Производња kobасица</b>		
Трајање модула:	<b>183 часа</b>		
<b>ЦИЉЕВИ МОДУЛА</b>	<b>ИСХОДИ МОДУЛА</b> По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	<b>ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА</b>	<b>НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о избору сировина, процесима обраде и осталим фазама рада у производњи kobасица, врстама kobасица</li> <li>• Стицање знања о условима које по Правилнику морају да испуњавају поједине групе kobасица</li> <li>• Овладавање знањима и вештинама на линијама производње различитих врста kobасица</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изабере сировине, процесе обраде и остале фазе рада у производњи kobасица</li> <li>• разликује врсте kobасица</li> <li>• објасни карактеристике појединих група kobасица</li> <li>• објасни категоризацију меса и масног ткива за kobасичарске производе</li> <li>• објасни технолошки процес производње : куваних, барених, ферментисаних и свежих kobасица</li> <li>• разликује грешке и мане готових производа</li> <li>• дефинише услове које по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса, морају да испуњавају поједине групе kobасица</li> </ul>	<p><b>Теорија</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Категорије меса за kobасичарске производе</li> <li>• Масно ткиво и категоризација за kobасичарске производе</li> <li>• Појам, својства, представници и технолошки процес производње куваних kobасица</li> <li>• Појам, својства, представници и технолошки процес производње барених kobасица</li> <li>• Појам, својства, представници и технолошки процес производње ферментисаних kobасица</li> <li>• Појам, својства и технолошки процес производње свежих kobасица</li> <li>• Услови које морају да испуњавају поједине групе kobасица по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 27 часова)</li> <li>• практична настава ( 126 часова)</li> <li>• настава у блоку ( 30 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити блок шеме</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• одабере, обради и категоритше месо и масно ткиво за kobасичарске производе</li> <li>• прави различите врсте kobасица у технолошком процесу производње</li> <li>• произведе kobасице – направи надев, пун, парује, качи, ...</li> <li>• препозна мане и грешке у производњи и код готових производа и отклони их</li> </ul>	<p><b>Практична настава и настава у блоку</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Одабир, обрада и категоризација меса и масног ткива за kobасичарске производе</li> <li>• Производња куваних kobасица</li> <li>• Производња барених kobасица</li> <li>• Производња ферментисаних kobасица</li> <li>• Производња свежих kobасица</li> <li>• Пун, парује, качи kobасице</li> <li>• Изврши контролу квалитета</li> <li>• Услови које морају да испуњавају поједине групе kobасица по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> </ul>

Назив модула:	Производња сувомеснатих и димљених производа и сланине		
Трајање модула:	149 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о врстама и карактеристикама сувомеснатих и димљених производа</li> <li>• Стицање знања о производњи сувомеснатих и димљених производа</li> <li>• Стицање знања о условима које по Правилнику морају да испуњавају сувомеснати и димљени производи</li> <li>• Стицање знања о карактеристикама и врстама сланине</li> <li>• Стицање знања о производњи сланина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе карактеристике и врсте сувомеснатих и димљених производа</li> <li>• објасни технолошки процес производње сувомеснатих и димљених производа</li> <li>• дефинише услове које по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса морају да испуњавају сувомеснати и димљени производи</li> <li>• наведе основне карактеристике и поделу сланине</li> <li>• објасни технолошки процес производње сланине</li> <li>• дефинише услове које по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса морају да испуњавају поједине групе сланина</li> </ul>	<p><u>Теорија</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Врсте и карактеристике сувомеснатих и димљених производа</li> <li>• Појам, својства, представници и технолошки процес производње сувомеснатих производа</li> <li>• Појам, својства, представници и технолошки процес производње димљених производа</li> <li>• Услови које морају да испуњавају поједине групе сувомеснатих и димљених производа по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> <li>• Појам, својства, представници и технолошки процес производње сланине</li> <li>• Услови које морају да испуњавају поједине групе сланине по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 21 часова)</li> <li>• практична настава ( 98 часова)</li> <li>• настава у блоку (30 часова)</li> </ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о условима које по Правилнику морају да испуњавају поједине групе сланина</li> <li>• Савладавање вештина у производњи сувомеснатих производа и сланине</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• учествује у одабиру и обради сировине</li> <li>• учествује у технолошком процесу производње сувомеснатих и димљених производа</li> <li>• учествује у технолошком процесу производње сланине</li> <li>• декларише и лагерује готове производе</li> <li>• препозна мане и грешке у производњи и код готових производа и отклони их</li> </ul>	<p><b><u>Практична настава и настава у блоку</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Производња сувомеснатих производа</li> <li>• Производња димљених производа</li> <li>• Услови које морају да испуњавају поједине групе сувомеснатих и димљених производа по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> <li>• Производња сланине</li> <li>• Услови које морају да испуњавају поједине групе сланине по Правилнику о квалитету и другим захтевима за производе од меса</li> </ul>	<p><b><u>Препоруке за реализацију наставе</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити блок шеме</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b><u>Оцењивање</u></b></p> <p>Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
--	--	---	--

Назив модула:	Производња масти		
Трајање модула:	63 часа		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о класирању и припреми масног ткива за топљење и топљење</li> <li>• Стицање знања о издвајању и пресовању чварака</li> <li>• Стицање знања о обради масти</li> <li>• Стицање знања о значају правилног складиштења масти</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни класирање и припрему масног ткива за топљење</li> <li>• објасни топљење масти сувим и влажним поступком и добијање чварака</li> <li>• опише обраду и складиштење масти</li> <li>• наведе промене масти приликом складиштења</li> </ul>	<u>Теорија</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Класирање и припрема масног ткива за топљење</li> <li>• Суви поступак топљења</li> <li>• Влажни поступак топљења</li> <li>• Обрада масти</li> <li>• Складиштење масти</li> <li>• Промене масти приликом складиштења</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 9 часова)</li> <li>• практична настава ( 42 часова)</li> <li>• настава у блоку ( 12 часова)</li> </ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити блок шеме</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• обави класирање и припрему масног ткива за топљење</li> <li>• обави топљење масног ткива и добије чварке</li> <li>• обради и ускладишти маст</li> <li>• процени промене масти током складиштења</li> </ul>	<u>Практична настава и настава у блоку</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Класирање и припрема масног ткива за топљење</li> <li>• Суви поступак топљења</li> <li>• Влажни поступак топљења</li> <li>• Обрада масти</li> <li>• Складиштење масти</li> <li>• Промене масти приликом складиштења</li> </ul>

Назив модула:	Производња конзерви и готових јела		
Трајање модула:	40 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>Стицање знања о врстама конзерви и готових јела и технолошком процесу производње</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разликује врсте конзерви и готових јела</li> <li>објасни технолошки процес производње конзерви и готових јела</li> </ul>	<u>Теорија</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подела конзерви према технолошком процесу производње</li> <li>Конзерве у сопственом соку</li> <li>Конзерве од меса у комадима</li> <li>Конзерве од уситњеног меса</li> <li>Кобасице у лименкама</li> <li>Готова јела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе: <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава ( 6 часова)</li> <li>практична настава ( 28 часова)</li> <li>настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>одабере сировину за производњу конзерви, према технолошкој шеми и рецептури</li> <li>примени рецептуру за производњу конзерви и готових јела у технолошком процесу производње</li> <li>примењује високи степен хигијене и заштите на раду у свим сегментима рада</li> </ul>	<u>Практична настава и настава у блоку</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Производња конзерви у сопственом соку</li> <li>Производња конзерви од меса у комадима</li> <li>Производња конзерви од уситњеног меса</li> <li>Производња конзерви - кобасице у лименкама</li> <li>Производња конзерви - готова јела</li> </ul>	<u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације: <ul style="list-style-type: none"> <li>практичне наставе</li> <li>наставе у блоку</li> </ul> <u>Место реализације наставе</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <u>Препоруке за реализацију наставе</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>користити блок шеме</li> <li>користити Интернет</li> <li>програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>ученик води дневник практичног рада</li> <li>обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз: <ul style="list-style-type: none"> <li>праћење остварености исхода</li> <li>тестове знања</li> <li>тестове практичних вештина</li> </ul>

Назив модула:	Амбалажни материјали		
Трајање модула:	40 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о врстама амбалажног материјала и начинима паковања меса и производа од меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наведе врсте и карактеристике амбалажног материјала</li> <li>• наведе врсте и начине паковања меса, производа од меса и прерађевина од меса</li> <li>• наведе предности паковања у модификованој атмосфери и вакууму</li> </ul>	<p><u>Теорија</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Врсте материјала за паковање свежег меса, производа од меса и прерађевина од меса</li> <li>• Услови које морају да испуњавају амбалажни материјали</li> <li>• Начини паковања</li> <li>• Паковање у модификованој атмосфери и вакууму</li> <li>• Контрола исправности амбалажног материјала</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><u>Облици наставе</u> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 6 часова)</li> <li>• практична настава ( 28 час)</li> <li>• настава у блоку ( 6 часова)</li> </ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><u>Препоруке за реализацију наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити слике производа</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изврши контролу исправности амбалажног материјала</li> <li>• одабере одговарајући амбалажни материјал</li> <li>• ради на машинама за паковање меса и производа од меса</li> <li>• преконтролише квалитет паковања</li> </ul>	<p><u>Практична настава и настава у блоку</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Врсте материјала за паковање свежег меса, производа од меса и прерађевина од меса</li> <li>• Паковање порционисаног меса, производа од меса и прерађевина од меса</li> <li>• Паковање у модификованој атмосфери и вакууму</li> <li>• Контрола исправности амбалажног материјала</li> </ul>	

Назив модула:	Излагање, аранжирање, паковање и продаја прерађевина од меса		
Трајање модула:	46 часова		
ЦИЉЕВИ МОДУЛА	ИСХОДИ МОДУЛА По завршетку модула ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ МОДУЛА	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стицање знања о врстама деликатеса од меса - прерађевина од меса, излагање и аранжирање према врстама и категоријама у расхладним витринама, начинима презентације и продаје</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• објасни поступак правилног излагања и декларисања деликатеса од меса – прерађевина од меса према врстама и категоријама у расхладним витринама</li> <li>• објасни поступак обележавања изложених производа – кобасица, сланине, димљених и сувомеснатих производа</li> <li>• наведе значај аранжирања – естетског и визуелног ефекта</li> </ul>	<p><b>Теорија</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципи и начини излагања деликатеса од меса – прерађевина од меса према врстама и категоријама у расхладним витринама</li> <li>• редослед излагања у расхладним витринама - кобасица, сланине, димљених и сувомеснатих производа</li> <li>• аранжирање – естетски и визуелни ефекат</li> <li>• декларисање, обележавање, сечење, нарезивање, паковање, мерење и продаја</li> <li>• допуњавање асортимана</li> <li>• високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• на почетку модула ученике упознати са циљевима и исходима наставе / учења, планом рада и начинима оцењивања.</li> </ul> <p><b>Облици наставе</b> Модул се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава ( 6 час)</li> <li>• практична настава (28 часова)</li> <li>• настава у блоку (12 часова)</li> </ul> <p><b>Подела одељења на групе</b> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичне наставе</li> <li>• наставе у блоку</li> </ul> <p><b>Место реализације наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• теоријска настава се реализује у учионици / кабинету</li> <li>• практична настава се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> <li>• настава у блоку се реализује у погонима индустрије меса и малопродајним објектима</li> </ul> <p><b>Препоруке за реализацију наставе</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користити блок шеме и слике</li> <li>• користити Интернет</li> <li>• програм блок наставе се реализује кроз садржаје модула практичне наставе</li> <li>• блок настава се реализује на крају сваког модула</li> <li>• наставник и ученици су обавезни да имају радну одећу по ХТЗ-у и придржавају се Правилника заштите на раду</li> <li>• ученик води дневник практичног рада</li> <li>• обавезна је контрола вођења дневника практичног рада</li> <li>• на крају модула ученик ради тест знања</li> </ul> <p><b>Оцењивање</b> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• праћење остварености исхода</li> <li>• тестове знања</li> <li>• тестове практичних вештина</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разврста деликатес – прерађевине од меса по врстама и категоријама, по произвођачима</li> <li>• аранжира изложено и да га правилно обележи</li> <li>• допуњава расхладну витрину у току рада и лагерије вишкове</li> <li>• одложи и упакује начете комаде</li> <li>• презентује производе</li> <li>• примењује високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	<p><b>Практична настава и настава у блоку</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципи и начини излагања деликатеса од меса – прерађевина од меса према врстама и категоријама у расхладним витринама</li> <li>• редослед излагања у расхладним витринама - кобасица, сланине, димљених и сувомеснатих производа</li> <li>• аранжирање – естетски и визуелни ефекат</li> <li>• декларисање, обележавање, сечење, нарезивање, паковање, мерење и продаја</li> <li>• допуњавање асортимана и лагерирање</li> <li>• високи степен хигијене у свим сегментима рада</li> </ul>	

**КОРЕЛАЦИЈА СА ДРУГИМ ПРЕДМЕТИМА / МОДУЛИМА**

- Операције и мерења у месарству
- Исхрана људи
- Сировине у месарству
- Објекти и опрема у месарству
- Здравствена безбедност хране
- Обрада меса
- Тржиште и промет меса
- Предузетништво

Назив предмета: ПРИПРЕМА ЈЕЛА СА ЖАРА

Фонд часова: 34 / 30 часова

Разред: други или трећи

ЦИЉЕВИ	ИСХОДИ По завршетку програма ученик ће бити у стању да:	ПРЕПОРУЧЕНИ САДРЖАЈИ	НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА
<p>Оспособљавање ученика за припрему и сервирање јела са жара</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• објасни шта су јела са жара</li><li>• групише јела са жара</li><li>• познаје рецептуре за јела са жара</li><li>• препознаје врсте јела са жара</li><li>• опише начин припреме јела са жара</li><li>• опише начин сервирања и декорисања јела са жара</li><li>• прима поруџбину</li><li>• припреми намирнице према рецептури</li><li>• припреми намирнице према нормативу за јела са жара</li><li>• примени одговарајућу термичку обраду намирница</li><li>• комбинује врсте и количине зачина</li><li>• израђује јела са жара</li><li>• употреби одговарајућу посуду</li><li>• сервира јела са жара</li><li>• декорише јела са жара</li></ul>	<p>Јела са жара појам, дефиниција, подела</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Пљескавица на жару, на кајмаку; ђевапчићи на жару и на кајмаку</li><li>- Вешалице (свињска, телећа) бела и димљена</li><li>- Ражњићи</li><li>- Мућкалица на други начин</li><li>- Ћулбастија</li><li>- Лесковачки уштипци</li><li>- Ролована њигерица у марамици</li><li>- Роловано пилеће бело месо</li></ul> <p>Печења</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- свињско</li><li>- телеће</li><li>- пилеће</li><li>- прасеће</li><li>- роловане пуњене телеће груди</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• На почетку програма ученике упознати са циљем/циљевима и исходима, планом и начинима оцењивања.</li></ul> <p><u>Облици наставе</u> Програм се реализује кроз следеће облике наставе:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• практична настава</li></ul> <p><u>Подела одељења на групе</u> Одељење се дели на 2 групе приликом реализације:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• практичне наставе</li></ul> <p><u>Место реализације наставе</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Практична настава се реализује у кабинету, школској радионици или угоститељском објекту</li></ul> <p><u>Оцењивање</u> Вредновање остварености исхода вршити кроз:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Праћење остварености исхода</li><li>• Тестове практичних вештина</li></ul>