|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tema/Aktivnost | Ishodi učenja/ nastavni sadržaji | Nastavni predmet | Međupredmetne  teme | Vrednovanje |
| 1.zaštita na radu | - navesti i predvidjeti moguće opasnosti koje se javljaju pri radu na radnom mjestu mesara u klaonici, preradi i prodaji.  - primjenjivati osnovna pravila zaštite na radu i koristiti odgovarajuća osobna zaštitna sredstva  -upoznati osnovne profesionalne bolesti struke  -poznavato higijenski minimum koij moraju imati kao djelatnici u mesnoj industriji | Praktična nastava u školi | -osr A 4.3.Razvija osobne potencijale  -osr A 4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem  -osr C 4..1. Prepoznaje i izbjegava rizične situacije u društvu i primjenjuje strategije samozaštite.  -uku A.4/5.2.Učenik se koristi različitim strategijama učenja i samostalno ihprimjenjuje u ostvarivanju ciljeva učenja i rješavanju problema u svim područjima učenja  -C. 4.2.A primjenjuje postupke pružanja prve pomoći pri njč.hitnim zdravstvenim stanjima.  -C.4.2.C.Opisuje kako i kada pružiti prvu pomoć učenicima sa zdravstvenim teškoćama | **Vrednovanje** **naučenoga-**pismenaprovjera |
| 2.Životinje za klanje | -prepoznati meso životinja za klanje:konja,magaraca, goveda, ovaca, koza, svinja, peradi , kunića i divljač iz uzgoja.  -usvojiti razliku tovnih pasmina životinja za klanje od drugih pasmina ( kombiniranih ,mliječnih itd) | Praktična nastava u školi | **Formativno i sumativno-**  simulacijom **i** modeliranjem i učenička izvješća o istraživanju i praktičnom radu. |
| --poznavati vrste, pasmine i dobne kategorije životinja za klanje | POZNAVANJE  SIROVINA |
| 2.Građa tijela životinja za klanje | -poznavati kemijski sastav mesa i građu tkiva  -nabrojati i prepoznati mišićni, koštani, mokraćno-spolni probavni ,dišni, žljezdani i živčani sustav.  - | POZNAVANJE  SIROVINA | **Formativno vrednovanje-pronaći videofilm na kojemće učenici samostalno moći prepoznati dijelove tijela i to prezentirati** |
| 3. Bolesti životinja za klanje | -prepoznati osnovne simptome bolesne i ozljeđene životinje  -poznaje zoonoze i objašnjava njihovu važnost na ljudski organizam  -prepoznati parazitarne bolesti životinja za klanje | POZNAVANJE  SIROVINA | **Vrednovanje** **naučenoga-**pismenaprovjera  **Sumativno vrednovanje**-prezentacije |
|  |  |  |  |  |

OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda,prehrana i veterina Zanimanje/Kvalifikacija**: MESAR JMO, 1. RAZRED**

OBRAZOVNI SEKTOR: Poljoprivreda ,prehrana i poljoprivreda

KVALIFIKACIJA I ZANIMANJE: **MESAR JMO, 2. RAZRED**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tema/Aktivnost | Ishodi učenja/nastavni sadržaji | Nastavni predmet | Međupredmetne teme | Vrednovanje |
| 1.Prijevoz i prihvat stoke | - opisati i prepoznati humano postupanje sa životinjama prilikom transporta  - opisati i prepoznati humano postupanje sa životinjama prilikom istovara sa vozila i smještaja u depo klaonica  -navesti mjere zaštite prilikom utovara i istovara životinja | Primarna obrada stoke za klanje | osr A 4.2. Upravlja svojim emocijama i ponašanjem.  -ukuD.4/5.2.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima,uspješno surađuje u različitim situacijama i spreman je zatražiti i ponuditi pomoć  -A.4.3. Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline za očuvanje zdravlja  - | Formativno i sumativno-metodom simulacije na igračkama učenik može prezentirati utovar i istovar životinja iz kamiona i utovar u depo |
| 2.Klaonice | -prepoznati dijelove klaonice za klanje goveda i ostalih preživača,kopitara, svinja, peradi i divljači iz uzgoja  -imenovati dijelove klaonice  -pokazati alate koji se koriste u klaonici | Praktična nastava u školi | **Formativno vrednovanje-pronaći videofilm na kojemće učenici samostalno** pokazivati i objašnjavati dijelove klaonica kod svih životinja za klanje..  -Isto tako metodom simulacije na maketi koju su napravili kod kuće učenik može objasniti dijelove klaonice |
| - opisuje pojedine vrste klaonica prema vrstama životinja za klanje  - usporediti industrijsku od obrtničke klaonice  - nabrojati osnovne dijelove linije za klanje goveda,svinja, kopitara, peradi i kunića  -imenovati strojeve i alate koji se koriste na liniji klanja  -opisati pravilnu uporabu strojeva i alatai kako se zaštiti u njihovoj uporabi. | Primarna obrada stoke za klanje |
| 3.Klaonička obrada zaklanih životinja | -prepoznati alat za omamljivanje životinja  -- opisati postupak sigurnog omamljivanja  - pokazivati postupak klaoničke obrade životinja za klanje- goveda, ovaca, koza, svinja, kopitara , peradi i divljači iz uzgoja  - nabrojati alat potreban za klanje životinja  -primjenjivati pravila rada na siguran način  - | Praktična nastava u školi | **Formativno** **vrednovanje**-pronaći videofilm na kojem će pokazivati klanje i klaoničku obradu svih vrsta životinja |
| -razlikovati načine omamljivanja pojedinih vrsta životinja  -opisati postupak klaoničke obrade različitih vrsta životinja (goveda, ovaca, koza, konja, magaraca, divljači iz uzgoja i kunića)  -uočiti važnost skladištenja klaonički obrađenih trupova te jestivih nusproizvoda na propisanoj temperaturi | Primarna obrada stoke |
| 4.Konzerviranje mesa | -upoznati metode fizikalnog i kemijskog konzerviranja mesa  -objasniti njihovu pravilnu uporabu zbog zaštite zdravlja ljudi  -zaštiti meso od nepoželjnih promjena i kvarenja te od mikrobiološkog,kemijskog ili fizikalnog onečišćenja | Primarna obrada stoke | **Formativno vrednovanje-**učenik na filmu može objasniti postupke kemijskog i fizikalnog postupka konzerviranja.  **Sumativno**-na temelju izrađene metode konzerviranja koje je napravio doma može objasniti neke postupke konzerviranja |
| 4.Rasijecanje mesa | -pripremiti radno mjesto za iskoštavanje mesa  -primjenjivati pravila rada na siguran način  -nabrojati alat potreban za rasijecanje i iskoštavanje mesa i pravilno ga koristiti  -pravilno brusiti noževe  -očistiti alat nakon uporabe  -oprati prostor nakon posla | Praktična nastava u školi | **Sumativno vrednovanje-**učenik sa prezentacijom objašnjava rasijecanje mesa  Za maloprodaju i veleprodaju  Formativno-učenik sa filmom može prezentirati vještinu okoštavanja kostiju |
| -upoznati načine i ciljeve rasijecanja mesa u svrhu upotrebe istog u industrijkoj proizvodnji, te upotrebe istog u veleprodaji te maloprodaji  -opisati konfekcioniranje svih vrsta mesa zaklanih životinja | Primarna obrada stoke |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

OBRAZOVNI SEKTOR : Poljoprivreda, prehrana i veterina

KVALIFIKACIJA/zanimanje: **MESAR JMO, 3. RAZRED**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tema/aktivnost | Ishodi učenja | Nastavni predmet | Međupredmetne teme | Vrednovanje |
| 1. Aditivi i začini | -prepoznati aditive,začine, arome i starter kulture za mesne proizvode i mesne pripravke  -razumjeti važnost aditiva za mesne proizvode i pripravke | Prerada mesa i mesnih prerađevina | -A.4.2.B.Prepoznaje važnost primjerene uporabe dodataka u prehrani | Sumativno vrednovanje-istraživački rad na temu štetnosti aditiva i začina  -prezentacija |
| -razlikovati aditive prema vrstama proizvoda  -uočiti važnost istih za zdravlje ljudi  -primjenjivati aditive i začine u primjerenim količinama | Praktična nastava u školi |
| 2. ovici za kobasice | -nabrojatii ovitke za kobasica koji se koriste u mesnoj industriji  -razlikovati prirodne ovitke od umjetnih  -poznavati tehnološki postupak proizvodnje umjetnih i prirodnih | Prerada mesa i mesnih prerađevina | ukuC.4/5.1.Učenik može objasniti vrijednost učenja za svoj život  -A.4.3.Objašnjava utjecaj pravilne osobne higijene i higijene okoline na očuvanje zdravlja | Formativno i sumativno-simulacija,modeliranje |
| - koristiti ovitke s obzirom na vrstu kobasica i njihovu namjenu  --poznavati postupak proizvodnje prirodnih ovitaka  -primjenjivati pravila rada na siguran način | Praktična nastava u školi |
| 3.tehnologija proizvodnje kobasica | -nabrojati sastojke za kuhane , barene, polutrajne i trajne kobasice i pečenice  -opisat tehnološki i postupak proizvodnje istih  - | Prerada mesa i mesnih prerađevina | -ukuD.4/5.1.Učenik stvara prikladno okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije  -ukuD.4/5.2.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u razlićitim situacijama i spreman je zatražiti pomoć i ponuditi pomoć  -osr A 4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem | Formativno vrednovanje-videofilmovi na kojima učenici objašnjavaju tehnološke procese proizvodnje ssvih proizvoda i pripravaka |
| -izabrati pojedine sastojke za kuhane, barene, polutrajne , trajne kobasice i pečenice  -razlikovati tehnologiju proizvodnje pojedinih kobasica  -pravilno koristiti pojedine alate i strojeve za tehnološki postupak proizvodnju kobasica  -nakon korištenja alate i pribor oprati i dezinficirati  -pripremiti radno mjesto i očistiti ga nakon korištenja  -primjenjivati pravila rada na siguran način  - | Praktična nastava u školi |
| 4.tehnologija proizvodnje suhomesnatih proizvoda | -opisati razliku polutrajnih od trajnih suhomesnatih proizvoda  -poznavati tehnološki postupak polutrajnih i trajnih suhomesnatih proizvoda  -nabrojati polutrajne i trajne suhomesnate proizvode | Prerada mesa i mesnih prerađevina | osr A 4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem  - ukuD.4/5.1.Učenik stvara prikladno okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije  -ukuD.4/5.2.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u razlićitim situacijama i spreman je zatražiti pomoć i ponuditi pomoć  - | Formativno  vrednovanje-videofilmovi na kojima učenici objašnjavaju tehnološke procese proizvodnje ssvih proizvoda i pripravaka    Sumativno vrednovanje-istraživački rad na temelju eksperimenta |
| -koristiti prikladne sirovine za proizvodnju polutrajnih i trajnih suhomesnatih proizvoda  -imenovati dijelove mesa koji se mogu koristiti za polutrajne i trajne suhomesnate proizvode  - koristiti pravilan alat i pribor  - pripremiti radno mjesto u poštivajući dobru higijensku praksu  -nakon uporabe alat i pribor očistiti i dezinficirati  -primjenjivati pravila rada na siguran načinm | Praktična nastava u školi |
| 5.tehnologija proizvodnje slanina i masti | -nabrojati dijelove tijela koji se koristi za proizvodnju slanine  -opisati tehnološki proces proizvodnje slanine  -opisati tehnološki proces proizvodnje čvaraka | Prerada mesa i mesnih prerađeina | Formativno vrednovanje-videofilmovi na kojima učenici objašnjavaju tehnološke procese proizvodnje ssvih proizvoda i pripravaka |
| -odabrati odgovarajuću sirovinu za proizvodnju slanine  - koristit alat i pribor za rasjecanje slanine  -pripremiti radni prostor za proizvodnju slanine te nakon uporabe ga očistiti i dezinficirati  -primjenivati pravila rada na siguran način | Praktična nastava u školi |
| 6.Konzerve | -Opisati postupak proizvodnje polutrajnih i trajnih konzervi  - nabrojati sirovine za proizvodnju polutrajnih i trajnih konzervi | Prerada mesa i mesnih prerađeina |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.Konzerve | Pripremiti radno mjesto za proizvodnju konzervi  -izabrati sirovine potrebne za punjenje konzervi  -pravilno koristiti alate i strojeve  -nakon obavljenog rada očistiti i dezinficirati prostor  - | Praktična nastava u školi | osr A 4.4.Upravlja svojim obrazovnim i profesionalnim putem  - ukuD.4/5.1.Učenik stvara prikladno okruženje za učenje s ciljem poboljšanja koncentracije i motivacije  -ukuD.4/5.2.Učenik ostvaruje dobru komunikaciju s drugima, uspješno surađuje u razlićitim situacijama i spreman je zatražiti pomoć i ponuditi pomoć  - | Formativno vrednovanje-videofilmovi na kojima učenici objašnjavaju tehnološke procese proizvodnje ssvih proizvoda i pripravaka |
|  |  |  |  |  |