**JEDINSTVENI NASTAVNI PLAN I OKVIRNI OBRAZOVNI
PROGRAM ZA ZANIMANJE**

**mesar**

1. **OSNOVNA OBILJEŽJA OBRAZOVNOGA PROGRAMA**

**Cilj**

Odgoj i obrazovanje učenika za zanatsku i industrijsku obradu mesa i

proizvodnju mesa i proizvoda od mesa.

Stjecanje znanja, vještina i navika koje će omogućiti obavljanje poslova u

zanimanju - mesar.

Razviti komunikacijske i uslužne sposobnosti; radne navike i pozitivan

odnos prema radnoj okolini.

**Zadaci**

Učenika osposobiti za samostalno obavljanje radnih zadataka u mesnoj industriji:

1. Omamljivanje, iskrvarenje, šurenje, egzenteracija i rasijecanje trupala svinja.

2. Procesi rada u goveđoj klaonici: omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože s goveda, egzenteracija, rasijecanje trupova i dobivanje klaoničke težine.

3. Razvrstavanje i upotreba sporednih proizvoda klanja.

4. Prepoznati i sanirati nepoželjne promjene na mesu.

5. Konzerviranje mesa i proizvoda od mesa; hlađenjem, smrzavanjem, sušenjem, soljenjem i salamurenjem, primjenom topline i dimljenjem.

6. Rasijecanje, kategorizacija i obrada mesa.

7. Proizvodnja kobasica, suhomesnatih proizvoda, konzervi i masti.

8. Analiza kakvoće proizvoda i greške u proizvodnji.

9. Upoznati rad računala i mogućnost primjene u mesnoj industriji

10. Naučiti, izračunati randman, utrošak materijala te kalkulaciju budućeg proizvoda.

11. Upoznati izvore opasnosti, mjere zaštite na radu te zaštite okoliša.

**Posebnosti obrazovanja**

Kod obavljanja praktične nastave obvezna je uporaba zaštitne odjeće i

obuće: kape, kute, radnog odjela ili pregače, obuće s gumenim potplatama.

Sve mora biti bijele boje.

Poslovi se obavljaju u zatvorenom prostoru pri danjem i umjetnom svjetlu.

U pogonima je povećana buka koja potječe od strojeva. Podovi su klizavi od

masnoće. Postoji opasnost od mehaničkih, električnih povreda i opeklina.

Djelatnici posao obavljaju isključivo stojeći uz česta sagibanja, izloženi su

fizičkom naporu.

Potrebna je dobra koordinacija rada s vizualnim opažanjima.

Posao zahtijeva od izvršitelja tjelesnu izdržljivost, spretnost ruku, dobar vid, izražena osjetila mirisa i okusa, spremnost na suradnju i odgovornost prema radu.

**Trajanje obrazovanja:** 3 godine

**Uvjeti za upis.**

Završena osnovna škola, liječnička potvrda o zdravstvenoj sposobnosti za

obavljanje poslova mesara.

**2. NASTAVNI PLAN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Naziv predmeta** | **Broj sati** | **Ukupni broj sati** |
| **1. razred** | **2. razred** | **3. razred** |
| **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** |
| Hrvatski jezik | 3 | 105 | 3 | 105 | 3 | 96 | 306 |
| Strani jezik | 2 | 70 | 2 | 70 | 2 | 64 | 204 |
| Povijest | 2 | 70 | - | - | - | - | 70 |
| Vjeronauk / Etika | 1 | 35 | 1 | 35 | 1 | 32 | 102 |
| Tjelesna i zdravstvena kultura | 1 | 35 | 1 | 35 | 1 | 32 | 102 |
| Politika i gospodarstvo | - | - | 2 | 70 | - | - | 70 |
| Matematika u struci | 2 | 70 | 1 | 35 | 1 | 32 | 137 |
| Higijena i sanitacija | 1 | 35 | - | - | - | - | 35 |
| Osnove prirodnih znanosti | 2 | 70 | - | - | - | - | 70 |
| Poznavanje sirovina | 2 | 70 | - | - | - | - | 70 |
| Primarna obrada stoke za klanje i tehnologija obrade mesa | - | - | 4 | 140 | - | - | 140 |
| Prerada mesa i mesne prerađevine | - | - | - | - | 4 | 128 | 128 |
| Kultura komunikacije i usluživanja | - | - | - | - | 1 | 32 | 32 |
| Marketing | - | - | - | - | 1 | 32 | 32 |
| **Izborna nastava** | **1** | **35** | **1** | **35** | **1** | **32** | **102** |
| *Tjelesna i zdravstvena kultura**Matematika u struci**Stručni predmeti* |   |   |   |   |   |   |   |
| **Praktična nastava** |   | **900** |   | **900** |   | **800** | **2 600** |
| Praktična nastava u školi s vježbama*Osnove računalstva s vježbama*Praktična nastava u radnom procesu |   | 360   540 |   | 270   630 |   | 160   640 |   |
| **Ukupno**  | **16** | **1495** | **15** | **1425** | **15** | **1280** | **4200** |

**NASTAVNI PLAN – OBJAŠNJENJE**

**A)       Općeobrazovni dio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Naziv predmeta** | **Broj sati** | **Ukupni****broj sati** |
| **1. razred** | **2. razred** | **3. razred** |
| **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** |
| Hrvatski jezik | 3 | 105 | 3 | 105 | 3 | 96 | 306 |
| Strani jezik | 2 | 70 | 2 | 70 | 2 | 64 | 204 |
| Povijest | 2 | 70 | - | - | - | - | 70 |
| Vjeronauk/Etika | 1 | 35 | 1 | 35 | 1 | 32 | 102 |
| Tjelesna i zdravstvena kultura  | 1 | 35 | 1 | 35 | 1 | 32 | 102 |
| Politika i gospodarstvo | - | - | 2 | 70 | - | - | 70 |
| ***Ukupno***  | **9** | **315** | **9** | **315** | **7** | **224** | **854** |

 **B) Stručno- teorijski dio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Naziv predmeta** | **Broj sati** | **Ukupni****broj sati** |
| **1. razred** | **2. razred** | **3. razred** |
| **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** |
| Matematika u struci | 2 | 70 | 1 | 35 | 1 | 32 | 137 |
| Higijena i sanitacija | 1 | 35 | - | - | - | - | 35 |
| Osnove prirodnih znanosti | 2 | 70 | - | - | - | - | 70 |
| Poznavanje sirovina | 2 | 70 | - | - | - | - | 70 |
| Primarna obrada stoke za klanje i tehnologija obrade mesa | - | - | 4 | 140 | - | - | 140 |
| Prerada mesa i mesne prerađevine | - | - | - | - | 4 | 128 | 128 |
| Kultura komunikacije i usluživanja | - | - | - | - | 1 | 32 | 32 |
| Marketing | - | - | - | - | 1 | 32 | 32 |
| ***Ukupno*** | **7** | **245** | **7** | **245** | **7** | **224** | **714** |

**C) Izborni dio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Naziv predmeta** | **Broj sati** | **Ukupni****broj sati** |
| **1. razred** | **2. razred** | **3. razred** |
| **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** |
| Primijenjena ekologija | 1 | 35 | - | - | - | - | 35 |
| Zoonoze bolesti | 1 | 35 | - | - | - | - | 35 |
| Osnove prehrane | 1 | 35 | - | - | - | - | 35 |
| Mikrobiologija mesa | - | - | 1 | 35 | - | - | 35 |
| Ambalaža za pakiranje mesa | - | - | 1 | 35 | - | - | 35 |
| Ostali izvori mesa | - | - | 1 | 35 | - | - | 35 |
| Osnove kulinarstva | - | - | - | - | 1 | 32 | 32 |
| Autohtona proizvodnja i prerada mesa | - | - | - | - | 1 | 32 | 32 |
| Računalstvo  | - | - | - | - | 1 | 32 | 32 |
| ***Ukupno*** | **3** | **105** | **3** | **105** | **3** | **96** | **306** |

**D) Praktični dio programa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Naziv predmeta** | **Broj sati** | **Ukupni****broj sati** |
| **1. razred** | **2. razred** | **3. razred** |
| **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** |
| **Praktična nastava u školi** |   | **360** |   | **270** |   | **160** |   |
| *Praktična nastava u školi s tehnološkim vježbama* |   | *290* |   |   |   |   |   |
| *Osnove računalstva s vježbama* |   | *70* |   |   |   |   |   |
| **Praktična nastava u radnom procesu** |   | **540** |   | **630** |   | **640** |   |
| ***Ukupno***  |   | **900** |   | **900** |   | **800** | **2600** |

\*Napomena: godišnji fond sati praktične nastave u školi i tehnološke vježbe, te praktične nastave u radnom procesu utvrđuju se operativnim programom koji izrađuje škola. Ako škola nema praktikum, praktična se nastava izvodi u licenciranoj radionici, s tim da se učeniku mora osigurati svladavanje cjelokupnog programa.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Naziv predmeta** | **Broj sati** | **Ukupni****broj sati** |
| **1. razred** | **2. razred** | **3. razred** |
| **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** | **tjedno** | **godišnje** |
| A) Obvezni općeobrazovni dio programa |   | 315 |   | 315 |   | 224 | 854 |
| B) Stručno-teorijski dio- obvezni |   | 245 |   | 245 |   | 224 | 714 |
| C) Stručno-teorijski dio- izborni |   | 105 |   | 105 |   | 96 | 306 |
| D) Praktični dio programa  |   | 900 |   | 900 |   | 800 | 2600 |
| ***Ukupno*** |   | **1565** |   | **1565** |   | **1344** | **4474** |