

УВОД

Образовни профил:	Месар
Трајање образовања:	Три године
Разред / одељење:	I / 8
Предмет:	Сировине у месарству
Просветни гласник у којем је објављен план и програм:	РС – Просветни гласник бр. 15 29.септембар 2004. године
Недељни фонд часова:	2+(2*4)+6
Годишњи програм:	70+70+210
Недељни фонд часова практичне наставе:	6+6
Годишњи фонд часова практичне наставе:	210
Годишњи фонд блок наставе:	60
Циљ и задаци предмета: <ul style="list-style-type: none">• Оспособљавање ученика за активно и одговорно ангажовање на свим пословима уз максималну примену мера хигијенско-техничке заштите (НААССР)• Рационално коришћење сировина уз бољу уштеду енергије• Усвајање теоретских знања о карактеристикама ткива и органа различитих животиња за клање• Стицање знања о врстама, квалитету и здравственом стању животиња за клање• Повезивање теоријских и практичних знања	
Коришћена литература (за ученике):	Прехрамбена технологија за месаре за II и III разред Аутори: Д. Чавошки, Р. Радовановић Завод за уџбенике и наставна средства, Београд
Предметни наставник:	Крстић Валентина, Бошковић Биљана

ГОДИШЊИ ПЛАН НАСТАВНОГ РАДА

Наставни предмет: Сировине у месарству

Разред/одељење: 18

Образовни профил: Месар

Наставне теме / модули	Бр. час. за тему/модул	Обрада	Обнављање	Блок настава	Практичан рад	Систематизација	Тест	Вежбе	Писмени задаци
ХТЗ,НАССР и Закон о безбедности хране у месарству	66	6	3	6	30		1	20	
Грађа и особине телесних ткива животиња за клање	186	18	9	24	84		1	50	
Грађа тела и органа животиња за клање	98	13	6	18	60		1		
Врсте,квалитет и здравствено стање животиња за клање	60	7	3	12	36	1	1		
Укупно часова	410	44	21	60	210	1	4	70	

Предметни наставник: Валентина Крстић

