

**ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАЊЕ И ОБРАЗОВАЊЕ ОДРАСЛИХ**

КВАЛИФИКАЦИЈА

МЕСАР

1. Назив квалификације: Месар

2. Подручје рада: Пољопривреда, производња и прерада хране

3. Ниво квалификације: III

4. Стандард стручних компетенција

4.1. Опис рада

Дужности - стручне компетенције	Задачи - јединице компетенција
Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у месарској производњи	<ul style="list-style-type: none">- Организује сопствени рад у складу са радним налогом- Припрема радно место- Комуницира са особљем у производном погону- Припрема производну документацију- Контролише исправност и одржава алат, машине и уређаје- Одржава хигијену средстава за рад и простора- Одржава личну хигијену- Употребљава заштитна средства и опрему у раду- Сортира и одлаже отпад настао у месарској производњи на прописани начин
Производња меса	<ul style="list-style-type: none">- Обавља пријем и припрему животиња за клање- Омамљује и искрвављује животињу- Издваја месо- Оцењује и сортира месо- Обезбеђује хлађење меса и складиштење- Води производну документацију
Обрада меса	<ul style="list-style-type: none">- Врши пријем и води улазне и излазне евиденције сировине- Расеца трупове на основне делове, искоштава и микроконфекционира месо- Обрађује нуспроизводе клања- Пакује и смрзава месо

Прерада меса	<ul style="list-style-type: none"> - Врши пријем и припрему основних сировина у преради меса - Прорачунава количине састојака за производњу производа од меса према рецептури - Уситњава месо млевењем и кутеровањем - Врши сољење и саламурење - Обликује кобасичарске производе - Термички обрађује производе од меса - Прати и контролише процес хлађења производа од меса - Производи конзумну маст - Припрема основне и помоћне сировине за конзервисане месне производе - Припрема месо за готова јела - Слаже кобасица у лименке и врши наливање - Херметички затвара лименке - Термички обрађује лименке са садржајем - Врши сензорну контролу квалитета конзерви - Пакује, декларише и етикетира производе од меса, маст и конзервиране производе - Складишти и отпрема производе од меса - Води прописане евиденције производње
Продаја меса и планирање и организовање послова у сопственој месари	<ul style="list-style-type: none"> - Слаже и аранжира месо и прерађевине у малопродаји - Комуницира са потрошачима приликом продаје - Обавља продају и наплату - Води евиденције продаје - Опрема и уређује сопствену кланицу и месарску радњу - Планира обим дневне, недељне и месечне производње у сопственој месари - Формулише и издаје радне задатке - Набавља и контролише квалитет сировина - Обавља калкулације цена меса и производа од меса - Организује дистрибуцију и транспорт меса и производа од меса - Комуницира са пословним партнерима - Промовише производе и услуге сопствене месаре

4.2 Екстремни услови под којима се обавља посао са стеченом квалификацијом:

- нема.

4.3 Изложеност ризицима при обављању посла са стеченом квалификацијом:

- нема.

5. Циљеви и исходи стручног образовања

5.1. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за образовни профил МЕСАР је оспособљавање ученика за обраду, прераду меса и продају меса и месних прерађевина.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивање запошљивости, усмерава да ученици буду оспособљавани за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у процесу рада;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу

5.2 Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
припрема рад и спроводи хигијенске, заштитне и еколошке мере у процесу обраде и прераде меса	<ul style="list-style-type: none"> - објасни основна правила организације рада у предузећу и конкретним радним местима - објасни принципе рада различитих машина и начине коришћења прибора и алата у месарству - наведе принципе одржавања функционалности и хигијене опреме у месарству - објасни примену важећих стандарда у индустрији меса: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS - објасни значај хигијене и примене санитарних прописа - објасни значај примене прописа из области безбедности и заштите здравља на раду, области противпожарне заштите и области заштите животне средине - објасни примену стандарда ISO 14 000 	<ul style="list-style-type: none"> - припреми радно место у складу са задатком - рукује алатима, машинама и опремом у месарској производњи - одржава функционалност и хигијену алата, машина и опреме - користи средства и опрему за заштиту при раду - сортира и одлаже отпад на прописан начин 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове - ефикасно организује време - испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, стандарда HACCP и осталих важећих стандарда у свим фазама месарске производње - испољи позитиван однос према значају функционалне и

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
добија месо	<ul style="list-style-type: none"> - наведе врсте, расе, типове и категорије животиња у кланичној производњи - наведе опште особине костура и мускулатуре животиња - објасни поступке са животињама пре и после клања - објасни правила организације линије клања - наведе услове и објасни поступке хлађења и складиштења меса - разликује документацију у производњи меса - објасни правила хигијене меса 	<ul style="list-style-type: none"> - процени квалитет животиња за клање - примени закон о добробити животиња - коље животиње - шури, скида кожу и издваја унутрашње органе - спроведе поступак одлагања и хлађења трупова - попуни одговарајућу документацију о производњи меса 	<ul style="list-style-type: none"> техничке исправности машина и уређаја у месарској индустрији - испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима
обради месо	<ul style="list-style-type: none"> - објасни гликолитичко зрење меса - објасни поступак хлађења и смрзавања меса и чување смрзтог меса 	<ul style="list-style-type: none"> - примени важеће стандарде у свим фазама обраде меса - изврши расечање трупова на основне делове - изврши искоштавање - микроконфекционира месо - охлади, замрзне и ускладишти месо 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
преради месо	<ul style="list-style-type: none"> - објасни технолошки процес производње производа од меса - објасни утицај састојака саламуре на месо - објасни режим термичке обраде конзерви - наведе врсте амбалаже и начине паковања производа од меса - наведе начине и врсте транспорта производа од меса 	<ul style="list-style-type: none"> - примени важеће стандарде у свим фазама прераде меса - примени нормативе и рецептуре у производњи масти, кобасица, сувомеснатих производа, сланине, готових јела и конзервисаног меса - расеца и обликује месо - рукује машином за млевење и кутером - измери сировине - припрема помоћне сировине - хомогенизује прат и прави емулзије - рукује пунилицом за производњу кобасичарских производа - рукује термичким уређајима ради сушења, димљења, барења, динстања и кувања производа од меса - изврши конзервисање меса различитим поступцима - рукује аутоклавом - прати критичне и контролне фазе производње производа од меса - пакује производе од меса - изради радни налог и прави запис за следљивост 	
продаје месо и планира и организује послове у сопственој месари	<ul style="list-style-type: none"> - наведе услове чувања и складиштења меса и месних прерађевина - објасни правила слагања и аранжирања меса у расхладним витринама у малопродаји - наведе врсте амбалаже и начине паковања у малопродаји - објасни основне принципе предузетништва - разликује кланичне објекте и 	<ul style="list-style-type: none"> - сложи и аранжира месо у расхладним витринама - утврђује жеље и захтеве потрошача - обликује, размери и упакује месо и изради калкулацију цене при продаји - организује простор, машине, опрему и уређаје у сопственој месарској радњи - процени квалитет сировина у 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
	<p>месарске радње</p> <ul style="list-style-type: none"> - наведе правила распореда просторија, машина, опреме и уређаја у месарској производњи и продаји - објасни параметре квалитета сировина у месарској производњи - наведе врсте и структуру трошкова - наведе начине и врсте транспорта производа од меса - наведе врсте пословне документације (требовање сировина, радни налози, утрошак сировина, евиденције о производњи и продаји) 	<p>месарској производњи</p> <ul style="list-style-type: none"> - изради основне калкулације за производе и услуге - обезбеди услове за транспорт меса и производа од меса - продаје и рекламира производе и услуге - води пословну документацију 	

6. Кадар за реализацију програма образовања одраслих на основу стандарда квалификације

Теоријски део програма:

Лица са високим образовањем из области прехранбене технологије и најмање три године радног искуства у струци.

Практични део програма:

Лица са завршеним трогодишњим или четворогодишњим образовањем одговарајућег образовног профила и најмање три године радног искуства на пословима одговарајућег занимања.