



ОБРАЗОВАЊЕ
ПО МЕРИ
ПРИВРЕДЕ

ПОДРУЧЈЕ РАДА

ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

1

НАЗИВ ПРОФИЛА

Месар

Трајање профила	3 године
Кратак опис	По завршетку школовања за образовни профил месар ученик је оспособљен за издвајање, сортирање и складиштење меса; расечање трупова, искоштавање и конфекционирање свежег меса; конзервирање меса хемијским средствима, залеђивањем и димљењем; уситњавање меса и израду полупроизвода, кобасица и различитих полутрајних и трајних сухомеснатих производа; руковање различитим машинама и алатима за производњу и др.
Знања и вештине	Након завршеног школовања, ученик ће бити у стању да: <ul style="list-style-type: none">• Врши обраду меса;• Врши прераду меса;• Продаје месо.
Динамика	I разред – ученик је у компанији 1х недељно + 60 часова годишње блок наставе; II разред – ученик је у компанији 2х недељно + 90 часова годишње блок наставе; III разред – ученик је у компанији 2х недељно + 120 часова годишње блок наставе.
Предмети који се изучавају у компанији	1. Сировине у месарству; 2. Обрада меса; 3. Прерада меса.