

## СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. Назив квалификације: Месар

2. Сектор - подручје рада: Пољопривреда, производња и прерада хране

3. Ниво квалификације: III

4. Сврха квалификације: Обрада, прерада меса и продаја меса и месних прерађевина.

5. Стручне компетенције:

- Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у месарској производњи
- Производња меса
- Обрада меса
- Прерада меса
- Продаја меса и планирање и организовање послова у сопственој месари

6. Стандард стручних компетенција и јединице компетенција:

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

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

## 7. Циљеви и очекивани исходи стручног образовања

### 7.1 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.

### 7.2 Очекивани исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и 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"><li>- објасни основна правила организације рада у предузећу и конкретним радним местима</li><li>- објасни принципе рада различитих машина и начине коришћења прибора и алата у месарству</li><li>- наведе принципе одржавања функционалности и хигијене опреме у месарству</li><li>- објасни примену важећих стандарда у индустрији меса: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS</li><li>- објасни значај хигијене и примене санитарних прописа</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- припреми радно место у складу са задатком</li><li>- рукује алатима, машинама и опремом у месарској производњи</li><li>- одржава функционалност и хигијену алата, машина и опреме</li><li>- користи средства и опрему за заштиту при раду</li><li>- сортира и одлаже отпад на прописан начин</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- савесно, одговорно, уредно и прецизно обавља поверене послове</li><li>- ефикасно организује време</li><li>- испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, стандарда HACCP и осталих важећих стандарда у свим фазама месарске производње</li></ul>

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни значај примене прописа из области безбедности и заштите здравља на раду, области противпожарне заштите и области заштите животне средине</li> <li>- објасни примену стандарда ISO 14 000</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у месарској индустрији</li> </ul>
Производи месо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте, расе, типове и категорије животиња у кланичној производњи</li> <li>- наведе опште особине костура и мускулатуре животиња</li> <li>- објасни поступке са животињама пре и после клања</li> <li>- објасни правила организације линије клања</li> <li>- наведе услове и објасни поступке хлађења и складиштења меса</li> <li>- разликује документацију у производњи меса</li> <li>- објасни правила хигијене меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процени квалитет животиња за клање</li> <li>- примени закон о добробити животиња</li> <li>- коље животиње</li> <li>- шури, скида кожу и издваја унутрашње органе</li> <li>- спроведе поступак одлагања и хлађења трупова</li> <li>- попуни одговарајућу документацију о производњи меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испољи љубазност, комуникативност, предузимљивост, ненаметљивост и флексибилност у односу према сарадницима</li> <li>- испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима</li> </ul>
Обради месо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни гликолитичко зрење меса</li> <li>- објасни поступак хлађења и смрзавања меса и чување смрзутог меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примени важеће стандарде у свим фазама обраде меса</li> <li>- изврши расецање трупова на основне делове</li> <li>- изврши искоштавање</li> <li>- микроконфекционира месо</li> <li>- охлади, замрзне и ускладишти месо</li> </ul>	
Преради месо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- објасни технолошки процес производње производа од меса</li> <li>- објасни утицај састојака саламуре на месо</li> <li>- објасни режим термичке обраде конзерви</li> <li>- наведе врсте амбалаже и начине паковања производа од меса</li> <li>- наведе начине и врсте транспорта производа од меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- примени важеће стандарде у свим фазама прераде меса</li> <li>- примени нормативе и рецептуре у производњи масти, кобасица, сувомеснатих производа, сланине, готових јела и конзервисаног меса</li> <li>- расеца и обликује месо</li> <li>- рукује машином за мљење и кутером</li> <li>- измери сировине</li> </ul>	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- припрема помоћне сировине</li> <li>- хомогенизује прат и прави емулзије</li> <li>- рукује пунилицом за производњу кобасичарских производа</li> <li>- рукује термичким уређајима ради сушења, димљења, барења, динстања и кувања производа од меса</li> <li>- изврши конзервисање меса различитим поступцима</li> <li>- рукује аутоклавом</li> <li>- прати критичне и контролне фазе производње производа од меса</li> <li>- пакује производе од меса</li> <li>- изради радни налог и прави запис за следљивост</li> </ul>	
Продаје месо и планира и организује послове у сопственој месари	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе услове чувања и складиштења меса и месних прерађевина</li> <li>- објасни правила слагања и аранжирања меса у расхладним витринама у малопродаји</li> <li>- наведе врсте амбалаже и начине паковања у малопродаји</li> <li>- објасни основне принципе предузетништва</li> <li>- разликује кланичне објекте и месарске радње</li> <li>- наведе правила распореда просторија, машина, опреме и уређаја у месарској производњи и продаји</li> <li>- објасни параметре квалитета сировина у месарској производњи</li> <li>- наведе врсте и структуру трошкова</li> <li>- наведе начине и врсте транспорта производа од меса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сложи и аранжира месо у расхладним витринама</li> <li>- утврђује жеље и захтеве потрошача</li> <li>- обликује, размери и упакује месо и изради калкулацију цене при продаји</li> <li>- организује простор, машине, опрему и уређаје у сопственој месарској радњи</li> <li>- процени квалитет сировина у месарској производњи</li> <li>- изради основне калкулације за производе и услуге</li> <li>- обезбеди услове за транспорт меса и производа од меса</li> <li>- продаје и рекламира производе и услуге</li> <li>- води пословну документацију</li> </ul>	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања за овај профил, ученик ће бити у стању да:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наведе врсте пословне документације (требовање сировина, радни налози, утрошак сировина, евиденције о производњи и продаји)</li> </ul>		

Ове мултифункционалне способности ће бити резултат:

- флексибилне и на квалитет ученичких постигнућа усмерене школске организације;
- заједничког рада наставника и ученика у свим предметима и модулима;
- примене стратегија, метода и техника активног учења и усвајања знања и вештина у настави.