

MESAR /MESARICA – JMO

Nastavni plan i prog

Nastavni predmet	Tjedni broj sati		
	1. razred	2. razred	3. razred
Hrvatski jezik	3	3	3
Strani jezik	2	2	2
Povijest	2	0	0
Etika / Vjeronauk	1	1	1
Tjelesna i zdravstvena kultura	1	1	1
Politika i gospodarstvo	0	2	0
Matematika u struci	2	1	1
Higijena i sanitacija	1	0	0
Osnove prirodnih znanosti	2	0	0
Poznavanje sirovina	2	0	0
Primarna obrada stoke za klanje i tehnologija obrade mesa	0	4	0
Prerada mesa i mesne prerađevine	0	0	4
Kultura komunikacije i usluživanja	0	0	1
Marketing	0	0	1
Izborni dio*	1*	1*	1*
Primijenjena ekologija	*	*	*
Zoonozne bolesti	*	*	*
Osnove prehrane	*	*	*
Mikrobiologija mesa	*	*	*
Ambalaža za pakiranje mesa	*	*	*
Ostali izvori mesa	*	*	*
Osnove kulinarstva	*	*	*
Dodaci i gotove smjese	*	*	*
Računalstvo	*	*	*
Praktična nastava	900	900	800

*Izborni predmeti biraju se između ponuđenih predmeta u prvom, drugom i trećem razredu po 1 sat tjedno.

Uvjeti za upis

Za upis učenika u ovo obrtničko zanimanje potrebno je imati mišljenje liječnika specijalista medicine rada o zdravstvenoj sposobnosti učenika za obavljanje ovog zanimanja.

Opis zanimanja i obrazovanje

Obavlja poslove klanja stoke i rasijecanja mesa, obrađuje pojedine dijelove, obavlja kategorizaciju mesa, prerađuje ga i proizvodi mesne prerađevine. Posao mesara uključuje preuzimanje stoke za klanje, omamljivanje i klanje, rasijecanje trupa, obradu pojedinih dijelova mesa, razvrstavanje mesa, proizvodnju svježeg mesa, suhomesnatih proizvoda, masti, kuhanih i sirovih salamura i dr. Mesar također kupuje meso, priprema ga za prodaju i prodaje ga. Izuzetno je važno pridržavanje i provođenje higijenskih postupaka te prepoznavanje i saniranje nepoželjnih promjena na mesu. Mesar također popunjava dokumentaciju vezanu uz držanje i skladištenje mesa i mesnih prerađevina, vode dokumentaciju o proizvodnji, obradi mesa i mesnih prerađevina te izdaje račune i izračunava cijenu pri prodaji mesa i prerađevina. U svom radu također rukuje različitim strojevima i alatima te brine o njihovu održavanju.

Znanja, vještine i poželjne osobine te kontraindikacije za obavljanje poslova

Osim stručnog znanja i vještina mesari trebaju biti osobe snažnije tjelesne građe. Tjelesna izdržljivost i spretnost ruku bitne su osobine za uspješno obavljanje ovog posla. Dobar vid te prepoznavanje boja, mirisa i okusa pomažu pri provjeri kakvoće sirovina i proizvoda. Zbog prirode posla mesar treba biti emocionalno uravnotežena osoba. Glavne zapreke za obavljanje navedenih poslova su ispodprosječna tjelesna snaga, oštećenja koštano-mišićnog sustava, kronične bolesti unutarnjih organa, oštećenja vida i sluha te emocionalna nestabilnost. I

Nakon školovanja

Po završetku školovanja učenici se mogu zaposliti u industriji i obrtničkim radionicama. Nakon dvije godine radnog iskustva u zanimanju, moguće je polagati majstorski ispit i otvoriti vlastiti obrt.