

SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA VARAŽDIN

B. Plazzeriano 4

e-mail: sss@sss-vz.hr, facebook

Zanimanje MESAR :

Želiš li postati mesar ? Ova škola je za tebe najbolji izbor !

Školovanje ti daje stručno – teoretska znanja i praktičnu osposobljenost za rad u mesnoj industriji ili obrtničkoj radionici.

Teoretska nastava se održava u školi , a praktična nastava u licenciranim mesarskim radionicama s kojima naučnici sklapaju ugovor.

Što radi mesar ?

- proizvodi kobasice i druge mesne proizvode
- rasijeca i oblikuje komade mesa
- prodaje meso i mesne proizvode i savjetuje kupce
- obavlja poslove klaoničke obrade životinja
- poznaje i upotrebljava strojeve i alate u mesarstvu

Što mesar zna napraviti ?

- kobasice- hrenovke, posebne, šunkarice, jeger , pećenice, itd.
- suhomesnate proizvode- pršut, dimljene šunke, vratine, itd.
- oblikovane komade goveđeg i svinjskog mesa
- delikatesne mesne proizvode i proizvode iz ostalih vrsta mesa – piletina, puretina, konjetina

Što učimo na nastavi ?

- Upoznat ćeš vrste životinja, kako je građeno njihovo tijelo i od kojih bolesti boluju, naučit ćeš kako je građeno meso i kakva je njegova hranjiva vrijednost, te osnovne mjere higijene i sanitacije u radu s mesom.
- Naučit ćeš kako se od životinja dobiva meso , kako se ono dalje obrađuje i priprema za preradu ili prodaju, te kojim postupcima konzerviranja možemo produžiti njegovu trajnost.
- Saznat ćeš kako se od mesa proizvode razne mesne prerađevine, što je važno znati u prodaji mesa i mesnih proizvoda i kako komunicirati s kupcem i pružiti mu najbolju uslugu!

Što radimo na praktičnoj nastavi ?

- Nakon što naučimo kako sigurno raditi na praksi i dobro upoznamo pogon u kojem ćemo raditi, počinjemo polako vježbati rukovanje s alatom i

jednostavnijim strojevima za preradu mesa. U početku savladavamo jednostavnije poslove u izradi kobasica, radimo u hladnjači, pakiramo proizvode i naučimo kako održavati čistoću i higijenu u radnim prostorijama.

- Kada smo savladali osnove uključujemo se u odgovornije i teže poslove dobivanja mesa od životinja. Sada, već kao «iskusni mesari» počinjemo izrađivati kobasičarske, suhomesnate i ostale vrste mesnih proizvoda. Savladavamo rad u mesnici od pripreme i rasijecanja, izlaganja i prodaje svježeg mesa.

Trajanje obrazovanja : Tri godine

Mogućnosti nakon školovanja :

| 1. <u>Odlične mogućnosti zapošljavanja</u> <u>u</u> : | 2. <u>Mogućnost nastavka školovanja</u> : |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - mesnicama - trgovačkim centrima – odjeli prodaje mesa - obrtničkim radionicama prerade mesa - pogonima industrije mesa | <ul style="list-style-type: none"> - polaganje majstorskog ispita i otvaranje vlastitog obrta - prekvalifikacije u srodna zanimanja – kuhar, prehrambeni tehničar... - studiranje na veleučilištima |

Popis poslodavaca :

- Mesnica Gotić, tržnica Varaždin, Prerada mesa, Hrašćica
- Prerada mesa Šanjek, Optujska ulica Varaždin
- Mesnica Kudelić, Zagrebačka ul. Varaždin ; Industrija mesa Kudelić, Bedenica
- Mesnica i prerada mesa Novotny, Toplička 111 Kneginec
- Mesnica Rogina, Prešernova ul. Varaždin ; Prerada mesa Rogina, Varaždinske Toplice
- Mesnica Buncek, Mesopromet , Jalkovečka Varaždin
- Mesnica Mihalić, Prerada mesa Mihalić Nedelišće
- Mesna industrija Vajda Čakovec
- Trgovački centri KONZUM, PLODINE, ŠPAR, KAUFAND, KISIČEK...