



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	PRODAJALEC MESA IN MESNIH IZDELKOV
Področje	Biotehnika - živilstvo
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Grm Novo mesto – Center biotehnike in turizma Drago Košak in Miha Cesar
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela usposabljanja. Vsebuje tri module: osnove živilstva, razsek mesa ter prodaja mesa, mesnih izdelkov in izdelavo presnih mesnin. Ciljna skupina so zaposleni na različnih oddelkih v trgovskih centrih in trgovinah. Ker je pomankanje mesarjev v prodaji mesa in mesnih izdelkov, bi na ta način delodajalci prerazporedili na ta delovna mesta.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so manj izobraženi odrasli, kar so najpogosteje prav odrasli, ki delajo v poklicih mesar.</p> <p>Cilj projekta je povečati vključenost zaposlenih v programe nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter v skladu s potrebami in razvojem trga dela izboljšati njihove kompetence - za večjo zaposljivost in mobilnost med področji dela ter osebni razvoj in delovanje v sodobni družbi. Program usposabljanja mesar, prodajalec mesa in mesnih izdelkov je namenjen teoretičnemu in praktičnemu znanju s tega področja. Vpis dijakov v program mesar že nekaj let stagnira, prav tako ni velikega zanimanja med brezposelnimi. Velik del dijakov, ki uspešno konča izobraževalni program mesar ali nadaljuje šolanje ali pa ne ostane v tem poklicu. Zato trgovski centri in mesnice zaposlujejo različne profile, ki pa nimajo znanj s področja prodaje mesa in mesnin. Mesar prodajalec mora poznati različne vrste mesa, porabniške dele in biti usposobljen za svetovanje pri pripravi mesa v kulinariki.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni na različnih oddelkih (delikatesa, kruh, sadje, zelenjava, idr. v trgovskih centrih in trgovinah in bi jih delodajalci zaradi pomanjkanja kadra - prodajalec mesa - prerazporedili na oddelek prodaje mesa. Po osnovni izobrazbi so to povečini trgovci ali kuharji, ki nimajo ustreznega znanja s področja zagotavljanja hladilne verige, o postavitvi mesa v vitrine, ne poznajo porabniških kosov različnih vrst mesa, o izdelavi presnih mesnin ter o svetovanju kupcem. Program je primeren tudi za zaposlene, ki imajo željo, da bi se zaposlili na področju prodaje mesa in imajo končano vsaj osnovno šolo, izkušenj s tega področja pa nimajo.</p> <p>Ciljna skupina so tudi zaposleni, podjetniki in nosilci kmetijske dejavnosti, ki želijo izboljšati kompetence na področju prodaje</p>



	mesa in mesnin.			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilji programa so:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usposobiti za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve, - usposobiti za načrtovanje, pripravo, izvedbo in kontrolo lastnega dela, - usposobiti za komuniciranje s strankami in sodelavci, - usposobiti za reševanje konfliktov: prodajalec – kupec, - naučiti osnov HACCP sistema in ga uporabljati v praksi oz. pri svojem neposrednem delu, - usposobiti in naučiti pomena hladilne verige za sveže meso in mesne izdelke, - usposobiti za osnovna merjenja (pH, temperature), - naučiti razlikovati različne vrste mesa in mesnih izdelkov, - naučiti razrezati meso na porabniške kose, - naučiti kategorizirati meso, - usposobiti za izdelavo presnih mesnin in mesnih pripravkov, - usposobiti uporabo strojev, naprav in orodja za izdelavo mesnih pripravkov, - usposobiti za pakiranje izdelkov, - naučiti pravilno razporediti meso v hladilne vitrine, - naučiti pravilnega čiščenja delovnega prostora, orodja, naprav in strojev po končanem delu, - usposobiti za svetovanje kupcem, - usposobiti za kritično presojo kakovosti lastnega dela, - naučiti racionalno rabiti energijo, material in čas 			
Obseg programa (skupno št. ur)	50			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	25			
Praktični del (št. ur)	25			
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Program je sestavljen iz teoretičnega dela in praktičnega usposabljanja. Vsebuje tri module: osnove živilstva, razsek mesa, ter prodaja mesa, mesnih pripravkov in izdelava presnih mesnin. Prvi modul zajema vsebine osnov živilstva in prehrane, osebno higieno in higieno delovnega prostora, HACCP in primere dobre prakse, sledljivost ter hranilno in energijsko vrednost mesa in mesnih pripravkov. Vsebine iz prvega modula sodijo v teoretični del usposabljanja. V preostalih modulih vsebine zajemajo teoretičen</p>			



	<p>del in praktično usposabljanje. Vsebine v drugem modulu so načini razseka klavnih živali za prodajo in predelavo v presne mesnine, kategorizacija mesa, poimenovanje osnovnih in prodajnih kosov mesa za prodajo, načini in pogoji skladiščenja mesa, embalažni materiali in pakiranje mesa ter vodenje dokumentacije. Tretji modul je prodaja mesa, mesnih pripravkov in izdelava presnih mesnin. Vsebine tega modula so: organizacija dela na prodajnem mestu, priprava vitrine z mesom in delikatesne vitrine za prodajo, embalažni materiali in pakiranje mesa in mesnih pripravkov, tehnike in vrste komuniciranja s kupci, uporaba IKT tehnologije, kategorizacijo mesa za izdelavo presnih mesnin, surovine za izdelavo presnih mesnin, tehnološki postopki za izdelavo presnih mesnin, stroje in naprave za izdelavo presnih mesnin, shranjevanje mesnin in vodenje dokumentacije.</p>
<p>Kompetence, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženec programa o zaključku pridobi naslednje kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">- pozna osnovno dokumentacijo,- opredeli postopek dela,- zna izpolnjevati osnovno dokumentacijo,- pozna pomen sledljivosti,- pozna ustrezno dokumentacijo,- zna pripraviti ustrezne pogoje za izvedbo dela,- pozna načela veterinarsko - sanitarnih predpisov,- prepozna različne vrste mesa,- zna pripraviti hladilne vitrine,- zna izdelovati presne mesnine in mesne pripravke ter jih ustrezno shranjevati,- zna pakirati meso in mesne izdelke,- pozna načela dobre prodaje mesa in mesnih izdelkov,- zna svetovati pri prodaji mesa in mesnih izdelkov,- zna zagotoviti kakovost opravljene storitve,- zna komunicirati s sodelavci in strankam,- zna varovati zdravje pri delu na delovnem mestu
<p>Spretnosti, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženec programa pridobi naslednje spretnosti:</p> <ul style="list-style-type: none">- organizira svoje delo in delo skupine,- pripravi osnovno tehnološko dokumentacijo,- upošteva osnovna načela veterinarsko - sanitarnih predpisov,- upošteva sledljivost živil,- skrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora,- senzorično ocenjuje meso,- meri pH in temperaturo svežega mesa,- pripravi hladilnico za prevzem svežega mesa,- hladi in zamrzuje meso,- razkosuje različne vrste mesa,- pripravi vitrine z mesom in delikatesne vitrine za prodajo,- shranjuje in razvršča izdelke v prodajnih vitrinah glede na veterinarsko - sanitarne predpise, estetiko, temperaturni režim, predpisan za posamezne izdelke,- skrbi za lepo urejen videz mesnice,- pripravi surovine, ki so potrebne za izdelavo presnih mesnin (mesnih pripravkov, začinjeno meso, marinirano meso, peklano meso, nabodala, zorjeno meso, panirano meso, izdelki iz mletega mesa (pleskavice, čevapčiči), mesni namazi (tatarski biftek),



	<ul style="list-style-type: none">- izdelava po tehnološkem navodilu presne mesnine in mesne pripravke,- ročno stehta surovine,- pripravi surovine za pečenice,- pripravi stroj za mletje mesa in ga zmelje,- pripravi stroj za mešanje mesne mase za pečenice,- pripravi polnilko in nadeva maso za pečenice v čreva,- oblikuje mesne pripravke,- reže meso na porabniške kose,- pakira sveže meso,- pakira presne mesnine,- čisti prodajni prostor,- čisti stroje in naprave,- komunicira s strankami,- svetuje strankam uporabo posameznih kosov različnih vrst mesa za pripravo različnih vrst jedi,- rešuje spore prodajalec – stranka,- uporablja različne tehnike komuniciranja s strankami,- uporablja osnove poslovnega komuniciranja s sodelavci, podrejenimi in nadrejenimi,- uporablja predpisano delovno opremo,- uporablja IKT,- upošteva zakonodajo in predpise z varstva pri delu,- ukrepa ob izrednih dogodkih,- ločuje odpadke.
<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženec si krepi splošne kompetence, s tem pa postaja dozretnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje. Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none">- načrtuje poklicno kariero,- uporablja IKT opremo,- dela v skupini (timu),- komunicira s sodelavci in nadrejenimi,- rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije,- spozna pomen vseživljenjskega izobraževanja in učenja,- upošteva navodila za varno delo,- pozna predpise o zdravju in varstvu pri delu,- ločeno zbira, sortira in odstranjuje odpadke v skladu s predpisi o varovanju okolja ter pozna predpise o varovanju okolja- pozna postopke za skladiščenje, odstranjevanje in delo s snovmi, ki so škodljive oziroma obremenjujejo okolje.
<p>Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)</p>	<p>Na osnovi prijav se formirajo skupine, ki niso večje od 20 udeležencev, pri praktičnem delu pa se formirajo skupine največ do 5 udeležencev. Teoretični del poteka pri izvajalcu programa, del praktičnega usposabljanja se izvaja pri izvajalcu programa, del pa neposredno pri delodajalcu s posameznim udeležencem usposabljanja pod okriljem mentorja. Udeleženci na začetku prejmejo urnik in gradivo, tekom predavanj pa delovne liste. Na koncu izobraževanja oz. usposabljanja sledi preverjanje, ki zajema vse module in bo pisni ter praktični. Kandidati, ki bodo uspešni, prejmejo ustrezna potrdila, na katerih so zapisani vsebinski sklopi in kompetence, ki jih je udeleženec dobil tekom usposabljanja. Vsebinski sklopi in kompetence bodo podrobno zapisani.</p>



	<p>1. Modul (7 ur teorije): Osnove živilstva</p> <ul style="list-style-type: none">- uvod v živilstvo- osebna higiena in higiena delovnega prostora- HACCP in primeri dobre prakse- sledljivost živil- hranilna in energijska vrednost mesa- osnove varstva pri delu <p>2. Modul (8 ur teorije, 12 ur prakse): Razsek mesa</p> <ul style="list-style-type: none">- načini razseka klavnih živali za prodajo in predelavo v presne mesnine- kategorizacija mesa- poimenovanje osnovnih in prodajnih kosov mesa za prodajo- načini in pogoji skladiščenja mesa- priprava posameznih kosov mesa za prodajo <p>3. Modul (10ur teorije, 13 ur prakse): Prodaja mesa, mesnih pripravkov in izdelava presnih mesnin</p> <ul style="list-style-type: none">- organizacija dela na prodajnem mestu,- priprava vitrine z mesom in delikatesne vitrine za prodajo,- embalažni materiali in pakiranje mesa in mesnih pripravkov,- tehnike in vrste komuniciranja s kupci,- uporaba IKT tehnologije,- kategorizacijo mesa za izdelavo presnih mesnin,- surovine za izdelavo presnih mesnin,- tehnološki postopki za izdelavo presnih mesnin,- stroje in naprave za izdelavo presnih mesnin,- shranjevanje mesnin in vodenje dokumentacije.
<p>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Kadrovski pogoji:</p> <ul style="list-style-type: none">- Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir na področju živilstva, prehrane, veterine in drugih kompetentnih vsebin.- Praktični del: najmanj poklicna in srednješolska izobrazba na področjih živilstva.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	25.09.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	