



### Priloga 3\_Obralec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	<b>IZDELAVA MESNIN NA TRADICIONALNI NAČIN</b>
<b>Področje</b>	<b>Živilstvo - biotehnologija</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravjalcev programa)	<b>Grm Novo mesto – Center biotehnike in turizma</b> <b>Drago Košak in Miha Cesar</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela usposabljanja. Vsebuje tri module: osnove živilstva, razsek mesa, izdelava tradicionalnih mesnin. Ciljna skupina so zaposleni na različnih področjih živilske predelovalne dejavnosti.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (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 izdelovalec tradicionalnih mesnin 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.</p> <p>Za to storitveno področje je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK, vendar je vključevanje v pridobivanje kvalifikacije slabo. Prav tako pa je slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. Tehnologije, materiali in sredstva se tudi na tem področju skokovito razvijajo in razvoj ter izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju.</p>
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni, podjetniki in nosilci kmetijske dejavnosti, ki želijo izboljšati kompetence na področju izdelave mesnin na tradicionalen način.
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta.
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju izdelovanje mesnin na tradicionalen način, in sicer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• usposobiti za načrtovanje, pripravo, izvedbo in kontrolo lastnega dela</li> </ul>



- 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
- odbrati žival za predelavo glede na vrsto končnega izdelka
- prepoznati osnovne bolezenske znake živali
- poznati in priskrbeti ustrezno dokumentacijo, ki spremlja žival
- poskrbeti za hladno verigo mesa po zakolu
- poznati sanitarno-tehnične pogoje za hlajenje in zorenje mesa
- oblikovati kose mesa glede na vrste izdelkov
- pripraviti meso za prodajo oziroma predelavo tradicionalnih mesnin
- poznati ekonomiko razseka mesa
- poznati osnove anatomije
- pripraviti opremo in orodje za delo
- razsekati polovice in pripraviti kose mesa za prodajo oz. za predelavo
- opisati postopek izdelave slovenskih tradicionalnih izdelkov
- odbrati meso za sveže in pasterizirane mesnine
- pripraviti nadev za sveže in pasterizirane mesnine (dodajanje soli in začimb)
- mešati nadev
- pripraviti ovitke za polnjenje
- polniti in oblikovati izdelke
- po potrebi pasterizirati izdelke
- spoznati zaporedja in razmerja pri dodajanju surovin in začimb
- znati pripraviti ovitke za sveže in pasterizirane mesnine
- pripraviti meso za sušene klobase in salame ter pojasniti postopke sušenja mesnin
- izbrati primerne stroje in pripomočke
- pripraviti osnovno surovino
- zmleti, zrezati ali sesekljati surovino, dodati sol in začimbe,
- izbrati ovitke in napolniti nadev v ovitke oz. čreva
- izbrati primerna drva in pripraviti kurišče za dimljenje
- spremljati postopek prekajevanja in zorenja klobas in salam (temperaturo, čas, relativno vlago)
- očistiti opremo in orodje
- senzorično oceniti izdelek
- izdelati sušeno meso (pršut, bržola, suha vratina in lokalno značilne mesnine)
- odbrati in oblikovati meso
- soliti oz. razsoliti meso
- hladno prekajevati meso
- zoriti prekajene mesnine
- embalirati, izdelati deklaracije ter tržiti svoje izdelke



<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>50</b>			
<b>Oblika dela</b>	<b>Kontaktne ure</b>	<b>On line delo</b> (max 50% celotnega programa)	<b>Izdelek ali storitev</b>	<b>Drugo</b> (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	25			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	15		10	
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		izdelek	
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	Program je sestavljen iz teoretičnega dela in praktičnega usposabljanja. Vsebuje tri module: osnove živilstva, razsek mesa ter izdelava tradicionalnih 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. Vsebine iz prvega modula sodijo v teoretični del usposabljanja. V preostalih dveh modulih vsebine zajemajo teoretični del in praktično usposabljanje. Vsebine v drugem modulu so: načini razseka klavnih živali za prodajo in predelavo v tradicionalne mesnine, kategorizacija mesa, poimenovanje osnovnih in prodajnih kosov mesa za prodajo in predelavo v tradicionalne mesnine. Tretji modul vsebuje vsebine za izdelavo tradicionalnih mesnin, pripravo surovin za izdelavo tradicionalnih mesnin, tehnološki postopki izdelave tradicionalnih mesnin ter senzorično ocenjevanje in ugotavljanje napak pri izdelavi tradicionalnih mesnin.			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna osnovno dokumentacijo,</li><li>• zna opredeliti postopek dela,</li><li>• zna izpolnjevati osnovno dokumentacijo,</li><li>• pozna načela veterinarsko - sanitarnih predpisov in HACCP sistema,</li><li>• prepozna različne vrste mesa ter zna pripraviti kose mesa izdelavo tradicionalnih mesnin,</li><li>• pozna tehnologije predelave tradicionalnih mesnin,</li><li>• zna senzorično oceniti izdelke, ugotoviti napake pri izdelavi mesnin</li><li>• zna narediti krvavice</li><li>• zna narediti pečenice</li><li>• zna narediti hrenovke</li><li>• zna narediti poltrajne izdelke</li><li>• zna narediti trajne izdelke</li><li>• zna prekajevati tradicionalne mesnine</li><li>• zna embalirati, izdelati deklaracije za svoje izdelke</li><li>• zna tržiti svoje izdelke</li></ul>			
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"><li>• organizira svoje delo in delo skupine,</li><li>• pripravi osnovno tehnološko dokumentacijo,</li><li>• upošteva osnovna načela veterinarsko - sanitarnih</li></ul>			



	<p>predpisov in HACCP sistema,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• skrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora,</li><li>• ocenjuje meso (normalno, BMV, TČS),</li><li>• meri pH in temperaturo mesa,</li><li>• razkosuje različne vrste mesa in jih pripravi za izdelavo tradicionalnih mesnin</li><li>• ročno in strojno reže oz. razdeva meso za različne tradicionalne mesnine,</li><li>• pripravi stroj za mletje mesa,</li><li>• odbere in zreže slanino za klobase in salame,</li><li>• melje meso v volku,</li><li>• pripravi posamezne kose mesa za soljenje in prekajevanje,</li><li>• odbere meso in ga pripravi za soljenje in predelavo za klobase in salame,</li><li>• pripravi ovitke in čreva za nadevanje,</li><li>• pripravi začimbe za mesne izdelke,</li><li>• meša in nadeva nadev v čreva, oz. v ovitke,</li><li>• pripravi izdelke za prekajevanje in zorenje,</li><li>• odbere drva za prekajevanje,</li><li>• prekajuje izdelke,</li><li>• suši in zori izdelke,</li><li>• senzorično oceni klobase in salame,</li><li>• pripravi izdelke za na trg</li><li>• upošteva zakonodajo in predpise z varstva pri delu</li><li>• ločuje odpadke</li></ul>
<p><b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženec si krepi splošne kompetence, s tem pa postaja dovzetnejši do sprememb, ki jih nudi novo delovno okolje. Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• načrtuje poklicno kariero</li><li>• uporablja IKT opremo</li><li>• dela v skupini (timu)</li><li>• rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije</li><li>• spozna pomen vseživljenjskega izobraževanja in učenja</li><li>• upošteva navodila za varno delo</li><li>• pozna predpise o zdravju in varstvu pri delu</li><li>• ločeno zbira, sortira in odstranjuje odpadke v skladu s predpisi o varovanju okolja</li><li>• pozna predpise o varovanju okolja in ravna v skladu z njimi</li></ul>
<p><b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov- modulov, časovni obseg)</p>	<p>Na osnovi prijav se formirajo skupine, ki niso večje od 20 udeležencev, pri praktičnem delu se formirajo skupine največ do 5 udeležencev. Teoretični in praktičen del potekata pri izvajalcu programa. 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>Celoten program je sestavljen iz treh modulov: osnove živilstva, razseka mesa in izdelava tradicionalnih mesnin. Celotno usposabljanje traja 100 ur, od tega je 50 ur teoretičnega dela in 50 ur praktičnega usposabljanja.</p> <p><b>1. Modul (25 ur teorije): Osnove živilstva</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uvod v živilstvo</li><li>- osebna higiena in higiena delovnega prostora</li><li>- HACCP in primeri dobre prakse</li><li>- sledljivost živil</li><li>- hranilna in energijska vrednost mesa</li><li>- osnove varstva pri delu</li></ul> <p><b>2. Modul (15 ur prakse): Razsek mesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- načini razseka klavnih živali za prodajo in predelavo v tradicionalne mesnine</li><li>- kategorizacija mesa</li><li>- poimenovanje osnovnih in prodajnih kosov mesa za prodajo</li><li>- načini in pogoji skladiščenja mesa</li><li>- priprava posameznih kosov mesa za izdelavo tradicionalnih mesnin</li></ul> <p><b>3. Modul (10 ur prakse):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- izdelava tradicionalnih mesnin,</li><li>- surovine za izdelavo tradicionalnih mesnin</li><li>- tehnološki postopki izdelave tradicionalnih mesnin</li><li>- senzorično ocenjevanje in ugotavljanje napak pri izdelavi mesnin</li></ul> <p>Spremljanje izvajanja programa (dnevnik, lista prisotnosti)</p>
<p><b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Kadrovski pogoji:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teoretični del: Visokošolska izobrazba s področja živilstva, kmetijstva, prehrane in veterine.</li><li>- 2. Praktični del: Najmanj poklicna izobrazba živilske smeri in ustrezne kompetence.</li></ul>

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