**OSPOSOBLJAVANJE ZA JEDNOSTAVNE POSLOVE U ZANIMANJU MESAR**

SADRŽAJ PROGRAMA:

Stoka za klanje, osnove higijene i sanitacije, postupci klanja, obrade i prerade mesa, zaštita na radu i praktična nastava.

KOMPETENCIJE KOJE SE STJEČU ZAVRŠETKOM PROGRAMA:

* Razlikovati stoku po vrsti, građi i tipu te koristiti odgovarajuće postupke pripreme stoke za klanje;
* Razlikovati, odabrati i koristiti odgovarajuće postupke omamljivanja, klanja, šurenja, rasijecanja trupala i egzenteracija životinja te razvrstavati vrste mesa pri obradi za različite namjene;
* Obraditi i kategorizirati meso na ispravan način;
* Konzervirati meso i proizvode od mesa različitim postupcima na ispravan način (hlađenjem, smrzavanjem, soljenjem i salamurenjem, primjenom topline, sušenjem i dimljenjem);
* Proizvoditi trajne i polutrajne suhomesnate proizvode uz nadzor majstora;
* Prepoznati svojstva i kvalitetu mesa, mesnih proizvoda i greške u proizvodnji te otkloniti moguće nedostatke i mane;
* Upotrebljavati uređaje, opremu i alate u svim postupcima prerade mesa i mesnih proizvoda na pravilan i siguran način;
* Planirati troškove i plasman mesa i mesnih proizvoda na tržište;
* Primijeniti postupke provođenja higijene i sanitacije te norme haccp-a;
* Primijeniti mjere zaštite na radu, zaštite od požara i pružiti osnovnu prvu pomoć do dolaska stručne osobe.