



Naziv programske enote	Prodajalec mesa in mesnih pripravkov
Program	Mesar prodajalec
Področje	ŽIVILSTVO
SPLOŠNI DEL	



Utemeljenost (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)

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 – posodobiti programe izpopolnjevanja oziroma usposabljanja za odrasle. Cilj je izboljšanje oziroma pridobivanje poklicnih zmožnosti odraslih, kar omogoča uspešen vstop na trg dela ter uspešen razvoj kariere s tem pa tudi zviševanje konkurenčne sposobnosti gospodarstva v lokalnem okolju.

Program usposabljanja je skladen s projektom »Razvoj UPD 2017«, ki ga financira Ministrstvo za šolstvo znanost in šport.

Spremembe na trgu dela imajo za posledico potrebo po spremembah v izobraževalnih programih in usposabljanjih. Program mesar prodajalec je bil izdelan na osnovi potreb, ki jih že nekaj let zapored izkazujejo Zavod za zaposlovanje RS, trgovski centri in mesnice.

Program usposabljanja za odrasle mesar prodajalec je namenjen teoretičnemu in praktičnemu znanju s tega področja. Ugotavlja se, da so potrebe na trgu delovne sile velike in da obstaja primanjkljaj delovne sile na tem področju. Vpis dijakov v program mesar, je že nekaj let izredno majhen. Velik del dijakov, ki uspešno končajo izobraževalni program mesar, pa nadaljujejo šolanje in ne ostanejo v poklicu. Zato trgovski centri in mesnice zaposlujejo trgovce, ki pa nimajo znanj s področja prodaje mesa in mesnin. Vsebine omenjenega strokovnega področja so omenjene v srednješolskem izobraževalnem programu prodajalec, vendar v minimalnem obsegu. Mesar prodajalec pa mora poznati različne vrste mesa, porabniške dele in biti usposobljen za svetovanje pri kulinarični pripravi.



	<p>Program je v celoti posodobljen v delu, kjer je velik poudarek na svetovalnem delu pri kulinarični pripravi mesa kupcem, pravilni razporeditvi mesa v hladilnih vitrinah in pravilnem vzdrževanju hladilne verige. Da bi zapolnili več letno vrzel na tem področju, je potrebno usposobiti kader, ki bo strokovno usposobljen za prodajo mesa. Program je primerljiv s programi, ki se izvajajo v Avstriji in Nemčiji. Tudi tam je večji poudarek na poznavanju strokovnega dela pri neposredni prodaji, poznavanju uporabniških kosov mesa in svetovanju kupcem. Tudi pri njih je velik poudarek na praktičnem delu, pri samih delodajalcih. Tudi posodobitveni program je tako naravnani, da je največ ur namenjenih praktičnemu usposabljanju.</p>
Ciljna skupina (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina usposabljanja s področja prodaje mesa so odrasli, ki so že zaposleni v trgovskih centrih in trgovinah na različnih oddelkih (delikatesa, kruh, sadje, zelenjava,...) in bi jih trgovci zaradi pomanjkanja prodajalcev mesa prerazporedili na oddelek prodaje mesa. Po osnovni izobrazbi so to trgovci ali kuharji, ki nimajo ustreznega znanja s področja zagotavljanja hladilne verige, postavitve mesa v vitrine, poznavanju uporabniških kosov različnih vrst mesa, izdelavi presnih mesnin ter svetovanju kupcem. Program je tudi primeren za ljudi, ki imajo željo, da bi se zaposlili na področju prodaje mesa, imajo končano vsaj osnovno šolo, izkušnje s tega področja pa nimajo.</p>



<p>Cilji programa (v skladu z javnim razpisom in analizo potreb)</p>	<p>(SOK 4) Cilji programa so:</p> <ul style="list-style-type: none">● usposobiti za načrtovanje, pripravo, izvedbo in kontrolo lastnega dela● usposobiti za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve● 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
--	---



	<ul style="list-style-type: none">● 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 ter jih ustrezno shranjevati ter uporabo strojev, naprav in orodja pri njihovi izdelavi● 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● usposobiti varovati zdravje in okolje
Obseg programa	120 ur
● Teoretični del (št. ur)	40 ur
● Praktični del (št. ur)	80 ur



Pogoji za končanje programa	<p>Pogoj za končanje programa so uspešno opravljeni kratki delni preizkusi iz teoretičnega (pisni test) in praktičnega dela, ki potekajo ob koncu vsakega modula. Vsi delni preizkusi so enako ovrednoteni in njihova uspešnost mora biti 50 % ali več, da lahko kandidat pristopi h končnemu preverjanju.</p> <p>Končno preverjanje zajema vsebine posameznih modulov. Znanje iz teoretičnega dela se ocenjuje s pisnim preizkusom znanja (test). Ocenjuje ga predavatelj teoretičnih vsebin. Praktični preizkus poteka neposredno v mesnici na prodajnem mestu. Kandidat razporedi meso v hladilni vitrini, postreže 3 stranke, jim svetuje in izdela eno presno mesnino. Pri praktičnem delu sta prisotna oba izvajalca (učitelj teoretičnega dela in učitelj praktičnega dela). Če je kandidat oba dela preverjanja znanja uspešno zaključil, se mu izda potrdilo z navedenimi vsebinskimi sklopi in vsebinami pri posameznih modulih ter pridobljenimi kompetencami. V potrdilu je navedeno tudi število ur teoretičnega in praktičnega izobraževanja.</p> <p>Pri preverjanju teoretičnih znanj je upoštevana Bloomova taksonomija, pri preverjanju formativnih ciljev in praktičnega dela pa Marzanova taksonomija.</p>
POSEBNI DEL	



Vsebine programa

Program je sestavljen iz teoretičnega dela in praktičnega usposabljanja. Vsebuje štiri module: osnove živilstva, razsek mesa, izdelava presnih mesnin ter prodaja mesa in mesnih pripravkov. 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 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 izdelava presnih mesnin vsebuje kategorizacijo mesa za izdelavo presnih mesnin, surovine za izdelavo presnih mesnin, tehnološki postopek izdelave presnih mesnin, stroje in naprave za izdelavo presnih mesnin, shranjevanje in vodenje dokumentacije. Četrty modul je prodaja mesa in mesnih pripravkov. 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 ter uporaba IKT tehnologije.



<p>Kompetence, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženec pridobi naslednje poklicne 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 masa in mesnih izdelkov● zna zagotoviti kakovost opravljene storitve● zna komunicirati s sodelavci in strankam● zna varovati zdravje pri delu na delovnem mestu <p>SOK 4</p>
--	--



Spretnosti, pridobljene s programom

Udeleženec pridobi naslednje spretnosti:

- 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 (sekljanci, čevapčiči), mesni namazi (tatarski biftek)
- izdelava po tehnološkem navodilu presne mesnine in mesne pripravke
- ročno stehta surovine
- ročno reže meso za presne mesnine
- pripravi mesno emulzijo v kuterju
- pripravi surovine za pečenice
- pripravi stroj za mletje mesa
- melje meso v volku
- 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
- komunicira 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
- izvaja načela dobre proizvodne prakse



Splošne kompetence,
dopolnjene s programom

Udeleženec si krepí splošne kompetence, s tem pa postaja dovtetnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje.

Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence:

- načrtuje poklicno kariero
- uporablja IKT opremo
- dela v skupini (timu)
- komunicira s sodelavci in nadrejenimi
- rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije
- ustvarja in dela tudi pod časovnim pritiskom,
- 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
- pozna predpise o varovanju okolja in ravna v skladu z njimi
- pozna postopke za skladiščenje, odstranjevanje in delo s snovmi, ki so škodljive oziroma obremenjujoče za okolje



Organizacija izobraževanja
(navedba vsebinskih sklopov -
modulov, časovni obseg)

Pri udeležencih se predhodno ugotavlja predznanje s področja osnov živilstva, prodaje mesa, poznavanje različnih vrst mesa in izdelave presnih mesnin. Ugotavljanje predznanja bo potekalo pisno in ustno. Na osnovi prikazanega predznanja se formirajo skupine, ki niso večje od 10 udeležencev. Majhne skupine so nujne zaradi lažjega dela in omogočajo udeležencem, da si pridobijo kvalitetno znanje. Za udeležence, ki nimajo nikakršnega znanja o živilih, bo prvi modul potekal individualno. V primeru, da je skupina homogena glede teoretičnega znanja, bo teoretičen del potekal za vse slušatelje skupaj. Teoretičen del poteka pri izvajalcih programa, praktično usposabljanje pa neposredno na prodajnih mestih pod vodstvom mentorja. Mentorji bodo praktično usposabljali po enega udeleženca. Ta individualni način praktičnega usposabljanja omogoča, da udeleženci pridobijo ustrezna znanja in veščine, ki so potrebna za kvalitetno opravljanje dela prodaje mesa in mesnih izdelkov.

Udeleženci na začetku prejmejo urnik in gradivo, tekom predavanj pa delovne liste. Ob zaključku vsakega modula sledi kratko preverjanje znanja, kar je v pomoč izvajalcu zaradi lažjega prilagajanja skupini. Znanje bosta skupaj preverjala predavatelj teoretičnega dela in mentor pri praktičnem usposabljanju. Način preverjanja bo pisni (test) in praktični, razen pri prvem modulu, kjer je samo test, ker ni predviden praktični del. 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. Celoten program je sestavljen iz štirih modulov: osnove živilstva, razseka mesa, izdelave presnih mesnin in prodaje mesa in mesnih pripravkov. Celotno usposabljanje traja 120 ur, od tega je 40 ur teoretičnega dela in 80 ur praktičnega usposabljanja.



1. Modul (10 ur teorije)

Osnove živilstva

- Uvod v živilstvo
- Osebna higiena in higiena delovnega prostora
- HACCP in primeri dobre prakse
- Sledljivost živil
- Hranilna in energijska vrednost mesa in mesnih pripravkov
- Osnove varstva pri delu

2. Modul (10 ur teorije, 30 ur prakse)

Razsek mesa

- 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
- Vodenje dokumentacije

3. Modul (10 ur teorije, 25 ur prakse)

Izdelava presnih mesnin

- Kategorizacija mesa za izdelavo presnih mesnin
- Surovine za izdelavo presnih mesnin
- Tehnološki postopek izdelave presnih mesnin
- Stroji in naprave za izdelavo presnih mesnin
- Shranjevanje in vodenje dokumentacije
- Napake pri izdelavi presnih mesnin



	<p>4. Modul (10 ur teorije, 25 ur prakse)</p> <p><u>Prodaja mesa in mesnih pripravkov</u></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- Določanje cene izdelkov- Prodaja- Svetovanje- Tehnike in vrste komuniciranja s kupci- Uporaba IKT tehnologije
<p>Izobrazba in kompetence izvajalca programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Program usposabljanja izvedeta:</p> <p>1. Teoretični del: Univerzitetni diplomirani inženir oz. učitelj strokovno teoretičnih predmetov na področju živilstva in prehrane.</p> <p>2. Praktični del: Inženir živilstva in prehrane, ali živilsko prehranski tehnik ali mesar - prodajalec</p> <p>Izvajalci morajo imeti poleg ustrezne izobrazbe še vsaj tri leta bogatih delovnih izkušenj iz tega področja.</p>
<p>Spremljanje izvajanja programa (dnevnik, lista prisotnosti)</p>	<p>Na predavanju ali praktičnem usposabljanju se dnevno preverja prisotnost udeležencev. Udeleženci v listi prisotnosti s svojim podpisom vsakič potrdijo svojo prisotnost.</p> <p>Predavatelj vodi dnevnik, v katerega dnevno zapisuje vsebino predelane učne snovi in vsebine praktičnega usposabljanja.</p> <p>V dnevnik zapisuje svoja opažanja o napredku skupine ali o morebitnih primanjkljajih v teoretičnem in praktičnem znanju udeležencev.</p>



Evalvacija

Na začetku usposabljanja izvajalec pripravi za udeležence anketni vprašalnik, ki služi za ugotavljanje predznanja iz stroke.

Po končanem usposabljanju izvajalec programa ponovno pripravi anketni anonimni vprašalnik, ki se nanaša na stroko in izvedbo. Ker so udeleženci že na začetku izpolnjevali vprašalnik, ki se je nanašal na stroko, lahko iz druge evalvacije ugotovljamo, kakšen je napredek udeležencev na strokovnem področju.

Vsebina evalvacije je torej naravnana na:

- cilje programa usposabljanja,
- ustreznost trajanja programa usposabljanja glede na zahtevnost, tako teoretičnega, kot praktičnega dela,
- organizacijo usposabljanja,
- ustreznost gradiva, ki ga prejmejo udeleženci usposabljanja,
- izpolnitev pričakovanj in
- strokovnostjo izvajalca usposabljanja.

Povratne informacije udeležencev bodo v pomoč pri naslednjih izvedbah, da postanejo še bolj kakovostne.

SOK 4