



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov usposabljanj

<b>Naziv programa</b>	<b>Mesar prodajalec/Prodajalec mesa in mesnih pripravkov</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	<b>Biotehniški izobraževalni center Ljubljana Marija Kostadinov, univ. dipl. ing. živ. teh.</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<p>Program je namenjen osebam, ki so zaposleni v trgovskih centrih na oddelku za prodajo mesa, nimajo pa potrebnih znanj, ki se za to področje zahteva.</p> <p>Program je zasnovan tako, da udeleženci pridobijo osnovna znanja, ki so potrebna za prodajo mesa in mesnih izdelkov. Naučijo se osnov HACCP sistema, zagotavljanja hladne verige z mesom, razseka mesa na porabniške kose in jih znajo tudi imenovati, znajo svetovati pri kulinarični pripravi posameznih kosov mesa, naučijo se izdelati presne mesnine in mesne pripravke ter jih znajo ustrezno shranjevati ter uporabljati stroje, naprave in orodja pri njihovi izdelavi.</p>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>V skladu z javnim razpisom Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport "Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018-2022" ter skladno s cilji projekta MUNERA 3 je potrebno pripraviti nove programe izobraževanj in usposabljanj, ki bodo udeležencem omogočili pridobivanje novih znanj in praktičnih spretnosti, skladno s pričakovani delodajalcev.</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.</p> <p>Program usposabljanja mesar prodajalec je namenjen bolj poglobljenemu znanju s tega področja. Ugotavlja se, da so potrebe na trgu delovne sile velike in da obstaja velik primanjkljaj delovne sile na tem področju. Vpis dijakov v program mesar je že nekaj let izredno majhen, prav tako ni velikega zanimanja med brezposelnimi. Velik del dijakov, ki uspešno konča izobraževalni program mesar, pa nadaljuje šolanje in ne ostane v 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 kulinarični pripravi.</p>
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina so zaposleni na oddelku prodaje mesa, ki pa nimajo ustrezne izobrazbe. Ciljna skupina so prav tako osebe, ki so zaposlene na različnih oddelkih (delikatesa, kruh, sadje, zelenjava,...) 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</p>



	<p>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>			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zaposlena oseba			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usposobiti za načrtovanje, pripravo, izvedbo in kontrolo lastnega dela</li> <li>• usposobiti za zagotavljanje kakovosti opravljene storitve</li> <li>• usposobiti za komuniciranje s strankami in sodelavci</li> <li>• usposobiti za reševanje konfliktov: prodajalec – kupec</li> <li>• naučiti osnov HACCP sistema in ga uporabljati v praksi oz. pri svojem neposrednem delu</li> <li>• usposobiti in naučiti pomena hladilne verige za sveže meso in mesne izdelke</li> <li>• usposobiti za osnovna merjenja (pH, temperature)</li> <li>• naučiti razlikovati različne vrste mesa in mesnih izdelkov</li> <li>• naučiti razrezati meso na porabniške kose</li> <li>• naučiti kategorizirati meso</li> <li>• usposobiti za izdelavo presnih mesnin in mesnih pripravkov ter jih ustrezno shranjevati ter uporabo strojev, naprav in orodja pri njihovi izdelavi</li> <li>• usposobiti za pakiranje izdelkov</li> <li>• naučiti pravilno razporediti meso v hladilne vitrine</li> <li>• naučiti pravičnega čiščenja delovnega prostora, orodja, naprav in strojev po končanem delu</li> <li>• usposobiti za svetovanje kupcem</li> <li>• usposobiti za kritično presojo kakovosti lastnega dela</li> <li>• naučiti racionalno rabiti energijo, material in čas</li> <li>• usposobiti varovati zdravje in okolje.</li> </ul>			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	<b>80</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)	<b>20</b>			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	<b>40</b>		<b>20</b> Podrobno opisano pri Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	



<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Seminarska naloga z zagovorom	
<b>Pogoji za končanje programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obvezna prisotnost na usposabljanju v minimalnem obsegu 80 %,</li> <li>• aktivno sodelovanje v programu.</li> </ul>			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<p>Program 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 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>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna osnovno dokumentacijo, opredeli postopek dela</li> <li>• zna izpolnjevati osnovno dokumentacijo</li> <li>• pozna pomen sledljivosti</li> <li>• pozna ustrezno dokumentacijo</li> <li>• zna pripraviti ustrezne pogoje za izvedbo dela</li> <li>• pozna načela veterinarsko – sanitarnih predpisov</li> <li>• prepozna različne vrste mesa</li> <li>• zna pripraviti hladilne vitrine</li> <li>• zna izdelovati presne mesnine in mesne pripravke ter jih ustrezno shranjevati</li> <li>• zna pakirati meso in mesne izdelke</li> <li>• pozna načela dobre prodaje mesa in mesnih izdelkov</li> <li>• zna svetovati pri prodaji masa in mesnih izdelkov</li> <li>• zna zagotoviti kakovost opravljene storitve</li> <li>• zna komunicirati s sodelavci in strankam</li> <li>• zna varovati zdravje pri delu na delovnem mestu.</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 predpisov</li> <li>• upošteva sledljivost živil</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>• skrbi za osebno higieno in higieno delovnega prostora</li><li>• senzorično ocenjuje meso</li><li>• meri pH in temperaturo svežega mesa</li><li>• pripravi hladilnico za prevzem svežega mesa</li><li>• hladi in zamrzuje meso</li><li>• »razkosuje« različne vrste mesa</li><li>• pripravi vitrine z mesom in delikatesne vitrine za prodajo</li><li>• shranjuje in razvršča izdelke v prodajnih vitrinah glede na veterinarsko – sanitarne predpise, estetiko, temperaturni režim, predpisan za posamezne izdelke</li><li>• skrbi za lepo urejen videz mesnice</li><li>• pripravi surovine, ki so potrebne za izdelavo presnih mesnin / mesnih pripravkov, začinjeno meso, marinirano meso, pekano meso, nabodala, zorjeno meso, panirano meso, izdelki iz mletega mesa (sekljanci, čevapčiči), mesni namazi (tatarski biftek)</li><li>• izdelava po tehnološkem navodilu presne mesnine in mesne pripravke</li><li>• ročno stehta surovine</li><li>• ročno reže meso za presne mesnine</li><li>• pripravi mesno emulzijo v kuterju</li><li>• pripravi surovine za pečenice</li><li>• pripravi stroj za mletje mesa</li><li>• melje meso v volku</li><li>• oblikuje mesne pripravke</li><li>• reže meso na porabniške kose</li><li>• pakira sveže meso</li><li>• pakira presne mesnine</li><li>• čisti prodajni prostor</li><li>• čisti stroje in naprave</li><li>• komunicira s strankami</li><li>• svetuje strankam uporabo posameznih kosov različnih vrst mesa za pripravo različnih vrst jedi</li><li>• rešuje spore prodajalec – stranka</li><li>• uporablja različne tehnike komuniciranja s strankami</li><li>• uporablja osnove poslovnega komuniciranja</li><li>• komunicira s sodelavci, podrejenimi in nadrejenimi</li><li>• uporablja predpisano delovno opremo</li><li>• uporablja IKT</li><li>• upošteva zakonodajo in predpise z varstva pri delu</li><li>• ukrepa ob izrednih dogodkih</li><li>• ločuje odpadke</li><li>• izvaja načela dobre proizvodne prakse.</li></ul>
<b>Splošne kompetence,</b> dopolnjene s programom	Udeleženec si krepí splošne kompetence, s tem pa postaja dovetnejši do sprememb, ki jih nudi sodobno delovno okolje. Udeleženec pridobi naslednje splošne kompetence: <ul style="list-style-type: none"><li>• načrtuje poklicno kariero</li><li>• uporablja IKT opremo</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• dela v skupini (timu)</li><li>• komunicira s sodelavci in nadrejenimi</li><li>• rešuje probleme in se prilagaja na nepredvidene situacije</li><li>• ustvarja in dela tudi pod časovnim pritiskom,</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><li>• pozna postopke za skladiščenje, odstranjevanje in delo s snovmi, ki so škodljive oziroma obremenjujoče za okolje.</li></ul>
<p><b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov – modulov, časovni obseg)</p>	<p>Pri udeležencih se predhodno ugotavlja predznanje s področja osnov živilstva, prodaje mesa, poznavanje različnih vrst mesa in izdelave presnih mesnin. Glede na to, se prilagodi in usmeri izvedba programa.</p> <p>Celoten program je sestavljen iz štirih modulov: osnove živilstva, razseka mesa, izdelave presnih mesnin in prodaje mesa in mesnih pripravkov. Celotno usposabljanje traja 80 ur, od tega je 60 ur teoretičnega in praktičnega dela in 20 ur izdelave naloge – tema: Moje delo pri prodaji mesa.</p> <p><b><u>1. Modul (5 ur teorije): Osnove živilstva</u></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 in mesnih pripravkov</li><li>○ Osnove varstva pri delu</li></ul> <p><b><u>2. Modul (5 ur teorije): Razsek mesa</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Načini razseka klavnih živali za prodajo in predelavo v presne mesnine</li><li>○ Kategorizacija mesa</li><li>○ Poimenovanje osnovnih in prodajnih kosov mesa za prodajo</li><li>○ Načini in pogoji skladiščenja mesa</li><li>○ Embalažni materiali in pakiranje mesa</li><li>○ Vodenje dokumentacije</li></ul> <p><b><u>3. Modul (5 ur teorije): Izdelava presnih mesnin</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Kategorizacija mesa za izdelavo presnih mesnin</li><li>○ Surovine za izdelavo presnih mesnin</li><li>○ Tehnološki postopek izdelave presnih mesnin</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Stroji in naprave za izdelavo presnih mesnin</li> <li>○ Shranjevanje in vodenje dokumentacije</li> <li>○ Napake pri izdelavi presnih mesnin</li> </ul> <p><b><u>4. Modul (5 ur teorije): Prodaja mesa in mesnih pripravkov</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Organizacija dela na prodajnem mestu</li> <li>○ Priprava vitrine z mesom in delikatesne vitrine za prodajo</li> <li>○ Embalažni materiali in pakiranje mesa in mesnih pripravkov</li> <li>○ Določanje cene izdelkov</li> <li>○ Prodaja</li> <li>○ Svetovanje</li> <li>○ Tehnike in vrste komuniciranja s kupci</li> <li>○ Uporaba IKT tehnologije</li> </ul> <p>20 ur je namenjeno individualnemu delu slušateljev. Razdeljene bodo teme s področja, na katerem so slušatelji zaposleni. Teme bodo različne in bodo prilagojene delu slušateljev. Kot primer navedimo nekaj tem: Spremljanje HACCP sistema na delovnem mestu, Uvajanje novih presnih izdelkov, Zagotavljanje higiene na delovnem mestu, Komunikacija prodajalec – kupec, Reševanje konfliktov, Urejanje vitrin,.... Kandidati bodo naredili seminarsko nalogo, ki jo bodo predstavili na enem izmed srečanj. Pri predstavitvah bo sledila še diskusija.</p>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	<p>Program usposabljanja izvede: Univerzitetni diplomirani inženir živilske tehnologije oz. učitelj strokovno teoretičnih predmetov na področju živilstva in prehrane. Izvajalec mora imeti poleg ustrezne izobrazbe še vsaj tri leta bogatih delovnih izkušenj s tega področja.</p>

Program	Datum	Odobril	Zavrnil – Opombe
Programski odbor	18. 9. 2018	DA	
Svet zavoda potrdil	21. 9. 2018	DA	