



## KATALOG PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA (KPU)

### 1. Cilji praktičnega usposabljanja

Cilji praktičnega usposabljanja so:

- razvijanje kompetenc, ki zagotavljajo samostojno načrtovanje, izvajanje delovnih procesov in izdelavo mesnih izdelkov;
- razsekovanje, izkoščevanje, obdelovanje in kategoriziranje mesa za predelavo in prodajo,
- obdelovanje kosov mesa za proizvodnjo mesnin;
- pripravljanje dodatkov, ovitkov ter strojev in naprav za proizvodnjo mesnin;
- izdelovanje mesnin, pripravljenih mesnih jedi;
- pakiranje in skladiščenje mesnih izdelkov;
- nabavljanje, prevzemanje in transportiranje surovin in izdelkov;
- hlajenje in zamrzovanje mesa in mesnih izdelkov;
- pripravljanje in pakiranje izdelkov za prodajo;
- razvijanje prodajnih veščin in svetovanje pri prodaji;
- razvijanje komunikacijskih veščin in uporaba strokovne terminologije pri izvajanju posameznih nalog;
- uvajanje v timsko delo in reševanja problemov;
- razvijanje digitalne pismenosti;
- upoštevanje standardov, predpisov in navodil pri varovanju okolja, zagotavljanju higiene, zagotavljanju lastne varnosti in varnosti izdelkov ter racionalna uporaba energije, materiala in časa.

### 2. Pričakovani učni izidi

Dijak/vajenec se usposobi za izvajanje naslednjih delovnih procesov:

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
			<b>Dijak/vajenec:</b>
A*	Priprava in vzdrževanje delovnega mesta	1	Se pripravi na delo (obleče čisto zaščitno obleko, pokrivalo, obutev, odstrani nakit, se umije). Vzdržuje red in čistočo na delovnem mestu.
B*	Varstvo in zdravje pri delu	2	Uporablja osebno varovalno opremo skladno s predpisi varstva in varovanja zdravja pri delu.
C*	Komuniciranje in uporaba strokovne terminologije	3	Komunicira s sodelavci, nadrejenimi in strankami.
		4	Uporablja strokovno terminologijo v slovenskem jeziku in pogovorno strokovno terminologijo ter povezuje pogovorne in slovenske izraze.

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
Č*	Uporaba delovne dokumentacije	5	Bere, uporablja delovno dokumentacijo (specifikacije surovin, tehnološke liste, HACCP obrazce, navodila za delo) pri nalogah, ki jih opravlja v delovnem procesu.
	Skrbi za sledljivost	6	V vseh fazah dela skrbi za zagotavljanje sledljivosti surovin do deklariranja končnega izdelka.
D	Pripravi stroje, naprave in pripomočke, ki jih uporablja pri delu	7	Pripravi orodja, naprave in stroje za razsek ter izdelavo mesnih izdelkov in pripravljenih mesnih jedi.
		8	Uporabi stroje, naprave in pripomočke za razsek, za izdelavo mesnih izdelkov in za izdelavo pripravljenih mesnih jedi.
		9	Preveri delovanje strojev in naprav.
		10	Čisti in razkuži stroje ter naprave, ki jih uporablja pri delu.
E	Razsekuje, izkoščuje, obdeluje in kategorizira meso	11	Kontrolira kakovost vhodnih surovin (trupov, polovic, četrti).
		12	Razkosa trup zaklane živali na osnovne oziroma prodajne kose.
		13	Označi posamezne dele oziroma kose mesa.
		14	Izkosti, obdela in oblikuje kose mesa.
		15	Kategorizira meso za prodajo in predelavo.
		16	Uporabi stroje in naprave za razsek in obdelavo mesa in ustrezno ravna z njimi.
F	Izdela toplotno obdelane mesnine po tehnološkem postopku	17	Izbere in pripravi ustrezne osnovne in dodatne surovine za izdelavo toplotno obdelanih mesnin, v skladu z recepturo.
		18	Pripravi modele in ovitke za izdelavo toplotno obdelanih mesnin.
		19	Po tehnološkem navodilu izdela mesno, kožno, mastno emulzijo.
		20	Pripravi razsolico in ravsoli meso.
		21	Po tehnološkem navodilu izdela pasterizirane mesnine (barjene klobase, poltrajne klobase, kuhane klobase, prekajeno meso ipd).
		22	Spremlja in beleži tehnološke parametre pri toplotni obdelavi in prekajevanju.
		23	Prepozna znake in vzroke nepravilne toplotne obdelave.
G	Izdela sušene mesnine	24	Izbere ustrezne surovine in jih pripravi za izdelavo salam (klasično sušenih in hitro fermentiranih) in suhega mesa.

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
		25	Uporabi ustrezne dodatke in ovitke za izdelavo sušenih mesnin.
		26	Soli in razsoli kose mesa.
		27	Po tehnološkem navodilu izdelava sušeno meso in sušene salame.
		28	Vodi in beleži parametre zorenja sušenih mesnin ter kontrolira potek zorenja sušenih mesnin.
		229	Prepozna znake kvarjenja sušenih mesnin in sklepa o osnovnih vzrokih napak.
H	Izdela mesne pripravke	30	Pripravi ustrezne surovine in dodatke za izdelavo posameznih mesnih pripravkov.
		31	Po tehnološkem navodilu izdelava mesne pripravke (presne klobase, izdelke iz mletega mesa, nabodala, tatarski biftek).
I	Izdela pripravljene mesne jedi	32	Izbere in pripravi ustrezne surovine in dodatke za posamezne pripravljene jedi.
		33	Po tehnološkem navodilu izdelava pripravljene mesne jedi (izdelki iz mletega mesa, nabodala, panirano meso, marinirano meso).
		34	Toplotno obdela pripravljeno mesno jed.
		35	Preveri temperaturo in čas shranjevanja toplotno obdelanih jedi – izloči živila, ki niso shranjena v skladu z navodili za toplo verigo pripravljenih jedi.
J	Zamrzuje meso in mesne izdelke ter taja zamrznjeno meso	36	Pripravi meso in mesne izdelke za zamrzovanje.
		37	Preveri temperaturo zamrzovanja mesa in mesnih izdelkov.
		38	Uporabi ustrezne postopke tajanja zamrznjenega mesa.
K	Pakira meso, drobovino, mesne izdelke, pripravljene jedi	39	Pripravi in obdela kose mesa in drobovine za pakiranje.
		40	Izbere ustrezno embalažo, glede na vrsto izdelka.
		41	Tehta meso, drobovino, mesne izdelke in pripravljene jedi.
		42	Preveri kakovost izdelkov pred pakiranjem in prodajo.
		43	Ročno ali strojno zapakira meso, drobovino, mesne izdelke in pripravljene jedi.
		44	Pripravi pakirane izdelke za prodajo.
		45	Opremi pakirane izdelke z deklaracijami in preveri ustreznost deklaracij ter maso pakiranih izdelkov.
		46	Prepozna osnovne znake kvarjenja pakiranega mesa, drobovine in izdelkov.

Oznaka	Delovni procesi	Zap. št.	Operativni učni cilji
L	Skladišči meso, drobovino in mesne izdelke	47	Preveri kakovost prevzetega mesa in drobovine.
		48	Pravilno shrani in razvršča meso, drobovino in mesne izdelke v skladiščih.
		49	Preveri temperaturo med skladiščenjem mesa, drobovine in mesnih izdelkov.
		50	Preveri pravilno izdajo mesnin iz skladišča po principu izpodrivanja.
		51	Izvede notranji transport mesa, drobovine in izdelkov v skladu s predpisi.
		52	Vodi in beleži zaloge v skladišču in izvede popis pri inventuri.
M	Prodaja izdelke	53	Pripravi vitrine z mesom in delikatesne vitrine za prodajo.
		54	Pravilno shrani in razvrsti izdelke v prodajnih vitrinah.
		55	Poskrbi za lastno urejenost in urejenost prodajalne (mesnice).
		56	Izračuna ceno izdelka.
		57	Sprejme kupca, upošteva njegove želje, mu svetuje in ga postreže.
		58	Dogovori se s stranko o naročilu.

**Opomba:**

\*Generične kompetence, ki so vključene v delovne procese označene z zvezdico, se ves čas smiselno vključujejo v ostale delovne procese.