## KATALOG PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA (KPU)

## 1. Usmerjevalni cilji

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** |
|  |  |  | **Dijak/vajenec:** |
| 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. |
| 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 razsoli 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. |
| 25 | Uporabi ustrezne dodatke in ovitke za izdelavo sušenih mesnin. |
| 26 | Soli in razsoli kose mesa. |
| 27 | Po tehnološkem navodilu izdela 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 izdela 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 izdela 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. |
| 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. |

Opombe:

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

Pri pripravi kataloga praktičnega usposabljanja so sodelovali: Barbara Bratuša, Gospodarska zbornica Slovenije, Tomo Lečnik Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije, Polonca Leskovar Mesarič, IC Piramida Maribor, Petra Mole, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Romeo Ogrizek, IC Piramida Maribor, Jelka Čop, Center RS za poklicno izobraževanje.