



ОБРАЗОВАЊЕ  
ПО МЕРИ  
ПРИВРЕДЕ

ПОДРУЧЈЕ РАДА

# ПОЉОПРИВРЕДА, ПРОИЗВОДЊА И ПРЕРАДА ХРАНЕ

1

НАЗИВ ПРОФИЛА

Месар

Трајање профила	3 године
Кратак опис	По завршетку школовања за образовни профил месар ученик је оспособљен за издвајање, сортирање и складиштење меса; расечање трупова, искоштавање и конфекционирање свежег меса; конзервирање меса хемијским средствима, залеђивањем и димљењем; уситњавање меса и израду полупроизвода, кобасица и различитих полутрајних и трајних сухомеснатих производа; руковање различитим машинама и алатима за производњу и др.
Знања и вештине	Након завршеног школовања, ученик ће бити у стању да: <ul style="list-style-type: none"><li>• Врши обраду меса;</li><li>• Врши прераду меса;</li><li>• Продаје месо.</li></ul>
Динамика	I разред – ученик је у компанији 60 часова годишње блок наставе; II разред – ученик је у компанији 2x недељно + 90 часова годишње блок наставе; III разред – ученик је у компанији 2x недељно + 120 часова годишње блок наставе;
Предмети који се изучавају у компанији	1. Сировине у месарству; 2. Обрада меса; 3. Прерада меса.