Преузето са www.pravno-informacioni-sistem.rs

На основу члана 29. став 2. Закона о Националном оквиру квалификација Републике Србије („Службени гласник РС”, бр. 27/18 и 6/20),

Министар просвете, науке и технолошког развоја доноси

РЕШЕЊЕ

о усвајању стандарда квалификације „Месар”

"Службени гласник РС - Просветни гласник", број 1 од 2. фебруара 2021.

1. Усваја се стандард квалификације „Месар”, који је одштампан у Прилогу 1. овог решења и чини његов саставни део.

2. Ово решење објавити у „Службеном гласнику Републике Србије – Просветном гласнику”.

Број 611-00-02554/2020-18

У Београду, 29. децембра 2020. године

Министар,

Бранко Ружић, с.р.

Прилог 1

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

Назив квалификације	**МЕСАР**

ОСНОВНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ КВАЛИФИКАЦИЈЕ	
КЛАСНОКС[1]/ ISCED-F 2013	0721 Производња хране
Ниво НОКС -а[2]	3
Ниво ЕОК-а[3]	3
Врста квалификације	Стручна
Обим квалификације	3 године
Предуслови за стицање квалификације	Ниво 1 НОКС-а – основно образовање и васпитање, основно образовање одраслих, основно балетско образовање и васпитање и основно музичко образовање и васпитање
Облици учења	– Формално образовање; – Неформално образовање одраслих у трајању од најмање 960 сати обуке; – Признавање претходног учења.
Врста јавне исправе	– Диплома; – Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил; – Сертификат о оствареном стандарду квалификације у целини.

РЕЛЕВАНТНОСТ КВАЛИФИКАЦИЈЕ ЗА ЗАПОШЉАВАЊЕ И НАСТАВАК ОБРАЗОВАЊА	
Проходност у систему квалификација	Ниво 4 НОКС-а Ниво 5 НОКС-а
Занимање	7511.03 Класер меса 7511.04 Кобасичар 7511.05 Месар 7511.06 Радник на маринирању меса/рибе 7511.07 Радник на преради изнутрица 7511.08 Саламурер меса/рибе 7511.09 Секач меса/рибе 7511.10 Сушилац меса/рибе
Стандард занимања[4]	-

[1] Систем према коме се квалификације разврставају и шифрирају у НОКС-у, усклађен са Међународном стандардном класификацијом образовања ISCED 13-F.
[2] Национални оквир квалификација Републике Србије (НОКС)
[3] Европски оквир квалификација (енг. *European Qualifications Framework*)
[4] До доношења стандарда занимања, повезаност стандарда квалификације Месар са тржиштем рада заснована је на подацима о занимањима који су утврђени на основу прописа из области рада и запошљавања(према: Закон о НОКС-у, члан 50.), као и на опису рада из иницијалног предлога стандарда квалификације у оквиру Иницијативе за развој и усвајање стандарда квалификације Месар.

ИСХОДИ УЧЕЊА	
Општи опис квалификације	Месар производи месо, врши обраду и прераду меса, као и продају меса и производа од меса и планирање рада у сопственој месари. Примењује стандарде који се односе на контролу квалитета и безбедност меса и месних производа у индустријским и малим производним погонима, великим трговинским ланцима и месарама. Обучен је за: издвајање, сортирање и складиштење меса; расецање трупова, искоштавање и конфекционирање свежег меса; конзервирање меса хемијским средствима, залеђивањем и димљењем; уситњавање меса и израду полупроизвода, кобасица и различитих полутрајних и трајних сувомеснатих производа; вођење и попуњавање документације; руковање различитим машинама и алатима за производњу, обраду и прераду меса; издавање рачуна и прорачун цена при продаји меса и месних прерађевина; спровођење прописаних мера у вези са одржавањем прибора и опреме, санитарних и мера заштите на раду. Делотворно комуницира и сарађује са надређенима, сарадницима и потрошачима приликом обављања задатака и активно доприноси култури уважавања и сарадње; ефикасно примењује мере безбедности и здравља на раду и заштите околине; континуирано прати функционисање тржишта рада и усавршава се у сврху сопственог предузетничког пословања и/или задовољења захтева послодаваца. Сврсисходно примењује техничке информације, информационо-комуникационе технологије (ИКТ) и унапређује њихову примену кроз учење и усавршавање. Ниво општих и стручних знања, вештина, способности и ставова у оквиру стечених компетенција, месару превасходно омогућава запошљавање и наставак школовања у датој стручној области.
Компетенције	– Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у месарској производњи; – Производња меса; – Обрада меса; – Прерада меса; – Продаја меса, планирање и организовање послова у сопственој месари; – Кључне компетенције;[5] (посебно: комуникација, одговоран однос према здрављу, одговоран однос

[5] На основу: *Правилника о општим стандардима постигнућа за крај општег средњег образовања и средњег стручног образовања у делу општеобразовних предмета* („Службени гласник РС”, број 117/13).

	према околини, предузимљивост и оријентација ка предузетништву).

По стеченој квалификацији, лице ће бити у стању да:

Знања	– објасни основна правила организације рада у месарској индустрији и на конкретним радним местима према технолошком поступку производње и прераде меса; – наведе принципе функционалности, одржавања опреме, машина и алата, као и обезбеђивања хигијене у месарству; – објасни примену важећих стандарда у индустрији меса, као што су HACCP и ISO 22000, као и правила хигијене меса; – разликује врсте, расе, типове и категорије животиња за клање; – опише опште особине костура и мускулатуре животиња; – објасни правила организације линије клања; – објасни начин расецања и конфекционирања трупова; – објасни начине узимања узорака меса за трихиноскопску анализу; – опише услове и поступке хлађења, смрзавања меса, паковања, складиштења и транспорта меса и производа од меса; – опише различите врсте документације која се користи у производњи, продаји, складиштењу и транспорту меса и производа од меса; – објасни технолошки процес производње производа од меса, као и начине и специфичности производње традиционалних производа од меса; – објасни параметре квалитета сировина, као и услове чувања и складиштења помоћних сировина; – објасни процес зрења меса; – објасни врсте кварења меса и производа од меса; – објасни унакрсну контаминацију меса и наведе начине спречавања исте; – објасни режим термичке обраде конзерви; – објасни правила слагања и аранжирања меса у расхладним витринама, врсте амбалаже и начине паковања у малопродаји; – наведе правилан распоред просторија и опреме у месарској производњи и преради меса; – наведе прописе који регулишу рад месаре и регулативу у области поступања са животињама које се користе у производне сврхе;

Знања	– наведе врсте и структуру трошкова у производњи и преради меса; – објасни значај хигијене и примене санитарних прописа, прописа из области безбедности и здравља на раду, заштите животне средине и заштите од пожара.

Вештине	– одржава хигијену радне униформе и радног места; – припрема радно место према стандардима и нормативима у производњи меса и организује простор у сопственој производњи; – одржава алат, машине, опрему у производњи и преради меса и користи уређаје за стерилизацију; – користи средства и опрему за заштиту на раду; – спроводи прописе и контролу параметара у области безбедности хране; – сортира и одлаже отпад у складу са важећим прописима; – процени квалитет животиња за клање примењујући важећу законску регулативу за поступање са животињама; – издваја месо, врши сензорно оцењивање и сортирање меса; – врши прање трупова и унутрашњих органа са хигијенски исправном водом; – спроводи поступак хлађења трупова; – врши расецање трупова на основне делове, искоштавање и конфекционирање меса; – врши хлађење, замрзавање и складиштење меса; – примени нормативе и рецептуре у производњи полупроизвода и производа од меса; – расеца и обликује месо за прераду; – припреми, измери и хомогенизује помоћне и главне сировине; – рукује машинама за млевење, фино уситњавање меса и добијање месне емулзије, за производњу кобасичарских производа и термичким уређајима ради прераде меса; – врши конзервирање меса различитим поступцима; – прати критичне и контролне тачке производње производа од меса према HACCP плану; – спречи унакрсну контаминацију; – води различите врсте евиденција у свим фазама производње меса и производа од меса;

Вештине	– пакује и обезбеди услове за транспорт меса и производа од меса; – слажи и аранжира месо у расхладним витринама; – обликује, измери и упакује месо за непосредну продају према захтевима потрошача; – саветује потрошаче и врши промоцију меса и производа од меса, као и услуга у месарству; – изради калкулацију цене производа; – примењује ИКТ у реализацији задатака и вођењу евиденције за послове месара, као и при прикупљању и коришћењу података и информација у раду; – чита и разуме документацију, декларације на најмање једном страном језику; – делотворно и вешто комуницира са сарадницима и потрошачима, користећи језик и стил комуникације специфичан за контекст и област рада; – ефикасно планира пословање сопствене месаре, примењујући основне принципе предузетништва; – ефикасно примењује све прописане мере заштите здравља и заштите животне средине, као и важеће стандарде у свим фазама производње, обраде, прераде и продаје меса.

Способности и ставови	– обавља послове самостално, савесно, одговорно, уредно и прецизно у складу са техничко-технолошким процедурама и стандардима у месарству, уз повремене консултације са надређенима; – одговорно и вешто рукује алатом, машинама и опремом при производњи, обради и преради меса; – ефикасно планира и организује време и активности; – испољи позитиван однос према значају спровођења санитарних прописа, HACCP стандарда и осталих важећих стандарда у свим фазама производње меса; – испољава позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина и уређаја у индустрији производње и прераде меса; – показује стрпљење, љубазност, флексибилност у комуникацији са сарадницима, надређенима и потрошачима; – испољава позитиван однос према свом здрављу, здрављу других и заштити животне средине; – показује спремност за учење и активно се усавршава.

Начин провере остварености исхода учења	Праћење развоја и напредовања ученика у достизању исхода и стандарда постигнућа, као и напредовање у развијању компетенција обавља се формативним и сумативним оцењивањем. Оцењивање је описно и бројчано. Бројчане оцене ученика су: – одличан (5), – врло добар (4), – добар (3), – довољан (2) и – недовољан (1). Оцена недовољан (1) није прелазна оцена. Оцењивање се остварује применом различитих метода и техника (пројектни, радни задаци и сл.). Сумативно се оцењује на полугодишту, крају школске године и на завршном испиту. У неформалном образовању провера савладаности програма којим се стичу стручне компетенције, обавља се на испиту за проверу стручних компетенција. У поступку признавања претходног учења провера савладаности исхода учења обавља се путем процене претходно стечених исхода учења и компетенција које је кандидат успео да докаже путем прописаних инстурмената за процену и на испиту за процену остварености исхода учења који комбинује више метода процене од којих је практични рад у реалном/симулираном радном окружењу обавезан.

ОСИГУРАЊЕ КВАЛИТЕТА КВАЛИФИКАЦИЈЕ	
Квалификације реализатора програма	Одговарајуће образовање: – нивоа 5 НОКС-а, – нивоа 6 НОКС-а (подниво 6.1, подниво 6.2) и – нивоа 7 НОКС -а (подниво7.1), у складу са чл. 140–142. Закона о основама система образовања и васпитања.
Организација надлежна за издавање јавне исправе	Средње стручне школе Јавно признати организатори активности образовања одраслих (ЈПОА)