

Zanimanje: MESAR - JMO

Želiš li postati mesar ? Ova škola je za tebe najbolji izbor !

Školovanje ti daje stručno – teoretska znanja i praktičnu osposobljenost za rad u mesnoj industriji ili obrtničkoj radionici.

Teoretska nastava se održava u školi , a praktična nastava u licenciranim mesarskim radionicama s kojima naučnici sklapaju ugovor.

Što radi mesar ?

- proizvodi kobasice i druge mesne proizvode
- rasijeca i oblikuje komade mesa
- prodaje meso i mesne proizvode i savjetuje kupce
- obavlja poslove klaoničke obrade životinja
- poznaje i upotrebljava strojeve i alate u mesarstvu

Što mesar zna napraviti ?

- kobasice- hrenovke, posebne, šunkarice, jeger , pečenice, itd.
- suhomesnate proizvode- pršut, dimljene šunke, vratine, itd.
- oblikovane komade goveđeg i svinjskog mesa
- delikatesne mesne proizvode i proizvode iz ostalih vrsta mesa – piletina, puretina, konjetina

Što učimo na nastavi ?

- Upoznat ćeš vrste životinja, kako je građeno njihovo tijelo i od kojih bolesti boluju, naučit ćeš kako je građeno meso i kakva je njegova hranjiva vrijednost, te osnovne mjere higijene i sanitacije u radu s mesom.
- Naučit ćeš kako se od životinja dobiva meso , kako se ono dalje obrađuje i priprema za preradu ili prodaju, te kojim postupcima konzerviranja možemo produžiti njegovu trajnost.
- Saznat ćeš kako se od mesa proizvode razne mesne prerađevine, što je važno znati u prodaji mesa i mesnih proizvoda i kako komunicirati s kupcem i pružiti mu najbolju uslugu!

Što radimo na praktičnoj nastavi ?

- Nakon što naučimo kako sigurno raditi na praksi i dobro upoznamo pogon u kojem ćemo raditi, počinjemo polako vježbati rukovanje s alatom i jednostavnijim strojevima za preradu mesa. U početku savladavamo jednostavnije poslove u izradi kobasica, radimo u hladnjači, pakiramo proizvode i naučimo kako održavati čistoću i higijenu u radnim prostorijama.
- Kada smo savladali osnove uključujemo se u odgovornije i teže poslove dobivanja mesa od životinja. Sada, već kao «iskusni mesari» počinjemo izrađivati kobasičarske, suhomesnate i ostale vrste mesnih proizvoda. Savladavamo rad u mesnici od pripreme i rasijecanja, izlaganja i prodaje svježeg mesa.

Trajanje obrazovanja: Tri godine po JMO modelu prema kojem možeš dobiti **državnu stipendiju** u iznosu od 18.000 kn godišnje.

Mogućnosti nakon školovanja:

1. Odlične mogućnosti zapošljavanja u mesnicama, trgovačkim centrima – odjeli prodaje mesa, obrtničkim radionicama prerade mesa, pogonima industrije mesa
2. Mogućnost nastavka školovanja: polaganje majstorskog ispita i otvaranje vlastitog obrta; prekvalifikacije u srodna zanimanja – kuhar, prehrambeni tehničar...; studiranje na veleučilištima

U našoj školi postoji duga tradicija kvalitetnog obrazovanja učenika u zanimanje MESAR.

Ovo zanimanje je vrlo specifično jer o njemu postoje brojne predrasude. Smatra se da je mesarsko zanimanje težak fizički rad koji se odvija u lošim higijenskim uvjetima i da je tipičan muški posao. Međutim, danas se mesarski posao odvija uz upotrebu vrlo suvremene opreme, fizički rad je sveden na minimum uz visoke higijenske uvjete i upotrebu zaštitne opreme na svim radnim mjestima.

Posao mesara je dobar, siguran i visoko plaćen. Naši učenici se odmah zapošljavaju kod svojih poslodavaca kod kojih obavljaju praktičnu nastavu, a kasnije biraju između rada u pogonima industrija mesa ili obrtničkih pogona prerade mesa.



Nakon nekoliko godina radnog iskustva dio mesara odlazi raditi u inozemstvo, dio ih otvara samostalne obrte i redovito napreduju u struci specijalizirajući se u prodaji mesa, preradi mesa ili poslovima proizvodnje mesa, odnosno klaoničke obrade životinja.



Učenici na suvremeni način sudjeluju u teoretskoj i praktičnoj nastavi. Za teoretsku nastavu pripremljeni su tiskani radni materijali u vidu internih skripti, tako da nastavu mogu pratiti kroz raspravu i razgovor o konkretnim primjerima i vlastitim iskustvima.



Za učenike je svake godine organizirana terenska nastava u vidu stručnih posjeta pogonima proizvodnje i prerade mesa tako da mogu na licu mjesta upoznati konkretne primjere o kojima se učilo na teoretskoj nastavi. Učenici su aktivni sudionici nastave kroz grupni rad, samostalni rad izradom prezentacija i demonstracijom vlastitog rada, te razmjenom međusobnih praktičnih iskustava. Na ovaj suvremeni način upotrebom modernih tehnologija kroz filmove i slike doživljavaju realan sektor rada za kojih ih škola i priprema.



Mesari se odgajaju u duhu modernih mladih odgovornih ljudi željnih novih iskustava i spremnih na razvoj vlastitih karijera.

Učenici upoznaju vrste i pasmine domaćih životinja od tradicionalnih do plemenitih pasmine, te tradicionalne i suvremene načine uzgoja životinja. Pripremaju se za stručno izvođenje poslova od pripreme životinja za humano klanje uz uvažavanje svih zakonskih propisa iz Zakona o zaštiti životinja. Učenici koji pokazuju interes obavljaju poslove klaoničke obrade životinja, obrađuju i pripremaju meso za prodaju ili rasjecaju, iskoštavaju i oblikuju meso za proizvodnju pršuta, pancete..... Proizvode kobasice i salame, pripremaju se za rad u mesnicama ili trgovačkim centrima za rad s kupcima pri čemu su uvijek komunikativni, stručni i spremni za savjetovanje zadovoljnih potrošača.



Na našoj školi provodi se JMO program obrazovanja za zanimanje mesar . Učenici su uključeni u jednom tjednu u teoretsku nastavu, a u drugom tjednu su isključivo posvećeni svom praktičnom usavršavanju za što su adekvatno plaćeni već tijekom svog naukovanja. Redovito su stipendirani i od strane državnih institucija jer je mesarsko zanimanje traženo, deficitarno i cijenjeno zanimanje.

Odmah nakon završetka trogodišnjeg školovanja traženi su u brojnim trgovačkim centrima i mesnicama, pogonima proizvodnje i prerade mesa kao što su Koka Varaždin, Kudelić u Bedenici ili Vajda Čakovec u susjednoj Međimurskoj županiji.



Učenici se redovito zapošljavaju i kod brojnih obrtnika Varaždinske, Međimurske, Krapinsko zagorske i Zagrebačke županije pri čemu usvajaju znanja i o tradicionalnoj proizvodnji mesnih proizvoda. Domaći proizvodi dio su naše tradicije i njihova proizvodnja doprinosi očuvanju tradicionalnih vrijednosti, podiže kvalitetu prehrane i stvara dodatnu vrijednost mesnih proizvoda kroz turističku ponudu našeg kraja.

Popis poslodavaca :

- **Mesnica Gotić**, tržnica Varaždin, Prerada mesa, Hrašćica
- **Prerada mesa Šanjek**, Optujska ulica Varaždin
- **Mesnica Kudelić**, Zagrebačka ul. Varaždin ; Industrija mesa Kudelić, Bedenica
- **Mesnica i prerada mesa Novotny**, Toplička 111 Knežinec
- **Mesnica Rogina**, Prešernova ul. Varaždin ; Prerada mesa Rogina, Varaždinske Toplice
- **Mesnica Buncek**, Mesopromet , Jalkovečka Varaždin
- **Mesnica Mihalić**, Prerada mesa Mihalić Nedelišće
- **Mesna industrija Vajda** Čakovec
- **Trgovački centri** KONZUM, PLODINE, ŠPAR, KAUF LAND, KIŠIĆEK...