ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАЊЕ И ОБРАЗОВАЊЕОДРАСЛИХ

# ПРИРУЧНИК

## О ПОЛАГАЊУ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

## У ОБРАЗОВНОМ ПРОФИЛУ

## МЕСАР

**Београд**
**март 2013.година**

**Садржај**

УВОД ..... 3

НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА ..... 4

1. ЦИЉ ЗАВРШНОГ ИСПИТА ..... 5

2. СТРУКТУРА ЗАВРШНОГ ИСПИТА ..... 6

3. УСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА ..... 9

4. ОРГАНИЗАЦИЈА ЗАВРШНОГ ИСПИТА ..... 9

4.1. Припрема ученика за полагање ..... 10

4.2. Испитна комисија ..... 10

4.3. Испитни задаци - комбинације ..... 10

4.4. Припрема услова за реализацију испита ..... 10

4.5. Извештавање о резултатима испита ..... 11

5. ОЦЕЊИВАЊЕ ..... 11

6. ЕВИДЕНТИРАЊЕ ..... 12

7. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ ..... 12

АНЕКС 1. ..... 13

ЛИСТА КОМБИНАЦИЈА ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА ..... 13

ЛИСТА КОМБИНАЦИЈА ..... 14

АНЕКС 2. ..... 17

РАДНИ ЗАДАЦИ СА ОБРАСЦИМА ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ ..... 17

АНЕКС 3: ..... 67

ЗБИРНИ ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНИХ ЗАДАТАКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ ..... 67

АНЕКС 4: ..... 71

ДЕКЛАРАЦИЈЕ ..... 71

**УВОД**

Модернизација друштва и усмереност ка економском и технолошком развоју подразумевају иновирање како општих, тако и специфичних циљева стручног образовања. У том смислу стручно образовање у Србији се, пре свега, мора усмеравати ка стицању стручних знања и развоју кључних компетенција неопходних за успешан рад, даље учење и постизање веће флексибилности у савладавању променљивих захтева света рада и друштва у целини и већу мобилност радне снаге.

Да би се обезбедило побољшање квалитета, укључиле интересне групе и социјални партнери, обезбедио ефикасан трансфер знања и стицање вештина код свих учесника у образовном процесу уз пуно уважавање етничких, културолошких и лингвистичких различитости, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије започело је припреме за реорганизацију и реформу система стручног образовања, доношењем Стратегије развоја стручног образовања у Србији[1] коју је усвојила Влада Републике Србије децембра 2006. године, акционог плана[2] за њено спровођење, усвојеног марта 2009.године и Стратегије развоја образовања у Србији до 2020. године[3] усвојене новембра 2012. године.

На тим основама је након фазе реализације и евалуације огледа, у подручју рада пољопривреда, производња и прерада хране од школске 2010/11. године, уведен нови наставни програм[4]: **месар**. Овај програм развијен је на основу **стандарда квалификације**. Примена стандардизације у систему стручног образовања подразумева увођење и новог концепта завршног испита, чиме се обезбеђује провера стечености стручних компетенција прописаних стандардом квалификације.

Прва генерација ученика образовног профила **месар** завршава своје школовање полагањем завршног испита школске 2012/13. године.

Програм завршног испита припремљен је уз консултације и према захтевима социјалних партнера – Уније послодаваца, Привредне коморе Србије, одговарајућих пословних удружења и уз активно учешће наставника средњих стручних школа у којима се програм спроводи. Овај програм настао је на основу свеобухватног истраживања различитих међународних концепата завршног испита, уз уважавање постојећих искустава у овој области у Републици Србији.

Приручник за полагање завршног испита који је пред Вама је јавни документ намењен ученицима и наставницима средњих стручних школа у којима се спроводи наставни програм **месар**, социјалним партнерима и свим другим институцијама и појединцима заинтересованим за ову област.

Будући да успешно спровођење завршног испита претпоставља припрему свих учесника и примену прописаних процедура, упутства из овог приручника су важна како би се осигурало да се испит на исти начин спроводи у свакој школи и да га сви ученици полажу под једнаким условима.

Овај документ ће у наредном периоду бити унапређиван и прошириван у складу са захтевима и потребама трогодишњих образовних профила, школа и социјалних партнера.

[1] "Службени гласник РС" бр. 1/2007
[2] "Службени гласник РС" бр. 21/2009
[3] "Службени гласник РС" бр. 107/2012
[4] "Службени гласник РС – Просветни гласник "бр. 06/2012

**НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА**

Завршни испит је један од елемената система обезбеђивања квалитета стручног образовања. Полагањем завршног испита у средњем стручном образовању, појединац стиче **квалификацију** неопходну за учешће на тржишту рада.

Завршним испитом по новом концепту се проверава да ли је ученик, по успешно завршеном трогодишњем образовању, стекао стандардом квалификације и програмом прописана знања, вештине, ставове и способности, тј. главне стручне компетенције за занимање(а) за које се школовао у оквиру образовног профила. Поред дипломе, сваки појединац полагањем оваквог испита стиче и тзв. додатак дипломи - *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил,* чиме се на транспарентан начин послодавцима представљају стечене компетенције.

**Нови концепт** завршног испита који се примењује у свим одељењима истог образовног профила заснован је на **принципима**:

- уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу,
- унапређивање квалитета процеса оцењивања.

Уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу подразумева спровођење испита по једнаким захтевима и под једнаким условима у свим школама. Увођење механизама осигурања квалитета дефинисаних кроз процедуре и упутства за реализацију, важан су аспект квалитетног спровођења испита на националном нивоу. На тај начин се доприноси уједначавању квалитета образовања на националном нивоу за сваки образовни профил.

Унапређивање квалитета процеса оцењивања постиже се применом методологије оцењивања заснованог на компетенцијама, као валидног и објективног приступа вредновању компетенција. Развој објективних критеријума процене и одговарајућих метода и инструмената омогућен је успоставом система стандарда квалификације.

У складу са тим, оцењивање засновано на компетенцијама почива на операционализацији радних задатака проистеклих из реалних захтева посла односно процеса рада.

Још једна новина директно доприноси унапређивању квалитета процеса оцењивања а односи се на увођење делимично екстерног оцењивања. Представници послодаваца, стручњаци у одређеној области, обучавају се и учествују као екстерни чланови комисија у оцењивању на завршном испиту.

Резултати завршног испита могу се користити у процесу **самовредновања** квалитета рада школе, али и **вредновања** образовног процеса у датом образовном профилу, на националном нивоу. Они су истовремено и смерница за унапређивање образовног процеса на оба нивоа.

За сваки образовни профил припрема се **Приручник за полагање завршног испита** (у даљем тексту: Приручник), којим се детаљно уређује припрема, организација и реализација завршног испита.
Приручник садржи:

- Програм завршног испита
- Листу радних задатака и листу комбинација - Анекс 1
- Радне задатке са обрасцима за оцењивање на завршном испиту – Анекс 2
- Збирни образац за оцењивање радних задатака на завршном испиту – Анекс 3
- Обрасце декларација са примерима – Анекс 4

Приручнике припрема, у сарадњи са тимовима наставника сваког профила, Завод за унапређивање образовања и васпитања – Центар за стручно образовање и образовање одраслих (у даљем тексту: Центар).

## 1. ЦИЉ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршним испитом проверава се да ли је ученик, по успешно завршеном образовању за образовни профил **месар**, стекао стручне компетенције прописане Стандардом квалификације.

## СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Месар
2. **Подручје рада:** Пољопривреда, производња и прерада хране
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Сврха квалификације:** Обрада, прерада меса и продаја меса и месних прерађевина
5. **Стручне компетенције и јединице компетенција**
   - Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у месарској производњи
   - Производња меса
   - Обрада меса
   - Прерада меса
   - Продаја меса и планирање и организовање послова у сопственој месари
6. **Стручне компетенције и јединице компетенција**

| Стручна компетенција | Јединице компетенције |
|---|---|
| Припрема за рад и спровођење хигијенских, заштитних и еколошких мера у месарској производњи | - Организује сопствени рад у складу са радним налогом<br>- Припрема радно место<br>- Комуницира са особљем у производном погону<br>- Припрема производну документацију<br>- Контролише исправност и одржава алат, машине и уређаје<br>- Одржава хигијену средстава за рад и простора<br>- Одржава личну хигијену<br>- Употребљава заштитна средства и опрему у раду<br>- Сортира и одлаже отпад настао у месарској производњи на прописани начин |
| Производња меса | - Обавља пријем и припрему животиња за клање<br>- Омамљује и искрвављује животињу<br>- Издваја месо<br>- Оцењује и сортира месо<br>- Обезбеђује хлађење меса и складиштење<br>- Води производну документацију |
| Обрада меса | - Врши пријем и води улазне и излазне евиденције сировине<br>- Расеца трупове на основне делове, искоштава и микроконфекционира месо<br>- Обрађује нуспроизводе клања<br>- Пакује и смрзава месо |

| Стручна компетенција | Јединице компетенције |
|---|---|
| Прерада меса | - Врши пријем и припрему основних сировина у преради меса<br>- Прорачунава количине састојака за производњу производа од меса према рецептури<br>- Уситњава месо млевењем и кутеровањем<br>- Врши сољење и саламурење<br>- Обликује кобасичарске производе<br>- Термички обрађује производе од меса<br>- Прати и контролише процес хлађења производа од меса<br>- Производи конзумну маст<br>- Припрема основне и помоћне сировине за конзервисане месне производе<br>- Припрема месо за готова јела<br>- Слаже кобасица у лименке и врши наливање<br>- Херметички затвара лименке<br>- Термички обрађује лименке са садржајем<br>- Врши сензорну контролу квалитета конзерви<br>- Пакује, декларише и етикетира производе од меса, маст и конзервиране производе<br>- Складишти и отпрема производе од меса<br>- Води прописане евиденције производње |
| Продаја меса и планирање и организовање послова у сопственој месари | - Слаже и аранжира месо и прерађевине у малопродаји<br>- Комуницира са потрошачима приликом продаје<br>- Обавља продају и наплату<br>- Води евиденције продаје<br>- Опрема и уређује сопствену кланицу и месарску радњу<br>- Планира обим дневне, недељне и месечне производње у сопственој месари<br>- Формулише и издаје радне задатке<br>- Набавља и контролише квалитет сировина<br>- Обавља калкулације цена меса и производа од меса<br>- Организује дистрибуцију и транспорт меса и производа од меса<br>- Комуницира са пословним партнерима<br>- Промовише производе и услуге сопствене месаре |

## 2. СТРУКТУРА ЗАВРШНОГ ИСПИТА

У оквиру завршног испита ученик извршава **два радна задатка** којима се проверава стеченост стручних компетенција.

У складу са методологијом оцењивања заснованог на компетенцијама, за компетенције и јединице компетенција, утврђене *Стадардом квалификације,* дефинисан је оквир за оцењивање. Оквир чине критеријуми процене, дати у две категорије: аспекти и индикатори процене.

На основу аспеката и индикатора формирани су инструменти (обрасци за оцењивање) компетенција. Аспекти и индикатори се могу користити и за процес праћења и оцењивања постигнућа ученика током школовања.

За потребе реализације завршног испита и процену компетентности ученика кроз одговарајуће радне задатаке, извршено је груписање компетенција и дефинисање одговарајућих аспеката и индикатора у оквир за оцењивање.

**Оквир за оцењивање компетенција месара**

| **Компетенција:** | **Обрада меса** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **индикатори** | | | | | **Број бодова** |
| | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | |
| **Спровођење хигијенских и заштитних мера** | Спроводи мере личне хигијене | Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | Употребљава заштитна средства | Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | | **10** |
| **Расецање и искоштавање трупова** | Раздваја труп на делове | Искоштава делове трупа | Раздваја искоштене делове на основне | Извршава обраду у складу са нормативом времена | Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета | **70** |
| **Припрема за продају** | Пакује појединачне комаде меса | Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларацију | Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | | | **20** |
| | | | | | **Укупан број бодова** | **100** |

| **Компетенција:** | **Прерада меса** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **индикатори** | | | | | **Број бодова** |
| | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | |
| **Спровођење хигијенских и заштитних мера** | Спроводи мере личне хигијене | Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | Употребљава заштитна средства | Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | | **10** |
| **Припрема сировина за производњу** | Врши прорачун потребних количина основних и помоћних сировина према рецептури | Врши одабир основних и помоћних сировина | Мери основне и помоћне сировине | Припрема помоћне сировине | | **25** |
| **Израда производа од меса** | Уситњава основну сировину | Меша основне и помоћне сировине | Обликује производе од меса / пуни у омотаче | Израђује производ у складу са нормативом времена | Готов производ задовољава стандарде квалитета | **45** |
| **Припрема за продају** | Пакује производ | Декларише производ | Одлаже готове производе у расхладне коморе / витрине | | | **20** |
| | | | | | **Укупан број бодова** | **100** |

За проверу прописаних компетенција, на основу критеријума процене из Оквира за оцењивање компетенција, утврђује се **листа радних задатака**.

Листу радних задатака за проверу компетенција, радне задатке, дефинисане параметре у описима радних задатака и инструменте за оцењивање радних задатака припрема Центар у сарадњи са тимовима наставника. Описе радних задатака са дефинисаним параметрима као и обрасце за оцењивање појединачних радних задатака, Центар доставља школама.

Од стандардизованих радних задатака сачињава се одговарајући број **комбинација** радних задатака за завршни испит. Листа радних задатака и листа комбинација дате су у Анексу 1 овог Приручника.

## 3. УСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Ученик може да полаже завршни испит у складу са Законом.
Услови за полагање и спровођење завршног испита дати су у следећој табели.

*Табела бр. 1 Услови за полагање и спровођење завршног испита*

| **за ученика:** | |
|---|---|
| општи услов: | успешно завршен трећи разред образовног профила месар |
| посебни услови: | - важећу санитарну књижицу са сликом;<br>- заштитна одећа и обућа беле боје (блуза, панталоне, капа, кецеља, кломпе или чизме);<br>- белу, пластичну чантру (држач ножева) око струка, ножеве: нож панглер (13–15cm) и нож за исецање и раздвајање искоштених делова меса (18cm), масат и жичану рукавицу (ако има)<br>- лична хигијена;<br>- писана припрема. |
| **за школу:** | |
| за припрему и спровођење завршног испита неопходно је да школа у договору са социјалним партнерима обезбеди потребне услове:<br>- време (термине за извођење радних задатака);<br>- простор за реализацију прорачуна;<br>- простор за реализацију радних задатака;<br>- алат, прибор и опрему за израду радних задатака;<br>- одговарајуће количине сировина;<br>- комбинације радних задатака за дати испитни рок;<br>- описе радних задатака за сваког ученика и члана испитне комисије;<br>- одговарајући број примерака образаца за оцењивање радних задатака на завршном испиту;<br>- чланове комисија обучене за оцењивање засновано на компетенцијама. | |

Ученици који не задовољавају прописане услове не могу приступити полагању испита.

## 4. ОРГАНИЗАЦИЈА ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Организација завршног испита спроводи се у складу са Правилником којим је прописан програм завршног испита за образовни профил месар**.** Завршни испит спроводи се у просторима где се налазе радна места и услови у којима се обављају послови занимања за које се ученик образовао. Школа благовремено планира и припрема људске и техничке ресурсе за реализацију испита и израђује распоред полагања завршног испита.

### 4.1. Припрема ученика за полагање

За сваког ученика директор школе именује **ментора.** Ментор је наставник стручних предмета који је обучавао ученика у току школовања**.** Он помаже ученику у припремама за завршни испит. У оквиру три недеље планиране наставним планом и програмом за припрему и полагање завршног испита, школа организује консултације, информише кандидате о критеријумима оцењивања и обезбеђује услове (време, простор, опрема) за припрему ученика за све задатке предвиђене за завршни испит.

### 4.2. Испитна комисија

По формирању Испитног одбора директор утврђује чланове испитне комисије за оцењивање на завршном испиту и њихове заменике. Имена екстерних чланова комисије достављају се Центру. Комисију чине најмање три члана (и три заменика), које именује директор школе, према прописаној структури:

- два наставника стручних предмета за дати образовни профил, од којих је један председник комисије и
- представник послодаваца – стручњак у датој области, компетентни извршилац истих послова у месарству[5].

По избору чланова комисије за оцењивање, школа треба да обезбеди обуку чланова комисије.

### 4.3. Испитни задаци - комбинације

Стручно веће наставника стручних предмета школе бира комбинације радних задатака на основу листе комбинација из овог Приручника, и формира **школску листу** која ће се користити у том испитном року.

Број комбинација мора бити за 10% већи од броја ученика који полажу завршни испит у школи у конкретном испитном року. Сваки ученик једног одељења мора имати различиту комбинацију задатака.

Кандидат извлачи комбинацију радних задатака најкасније два дана пре почетка испита, без права замене. Прецизне описе радних задатака са дефинисаним параметрима ученик добија непосредно пре реализације испита, након чега обавља и све неопходне прорачуне.

### 4.4. Припрема услова за реализацију испита

Лице задужено за техничку подршку реализацији завршног испита припрема за сваког члана испитне комисије по један образац за оцењивање за сваки радни задатак у оквиру свих извучених комбинација задатака, збирне обрасце, као и текстове прецизних радних задатака и одговарајуће прилоге за ученике и за чланове испитне комисије (уколико су дефинисани задатком). У обрасце за оцењивање и збирне обрасце за оцењивање, пре штампања могу се унети подаци о школи, ученику и ментору.

Сваком ученику се обезбеђују једнаки услови за обављање радног задатка.

Наставник, члан испитне комисије, или лице задужено за техничку припрему завршног испита припрема прилоге за сваког кандидата и чланове испитне комисије са дефинисаним парараметрима за све радне задатке (где је то потребно) обухваћене комбинацијама у датом испитном року. Прецизни описи оба радна задатка, у оквиру комбинације, са дефинисаним парараметрима (количина сировина) пакују се у појединачне коверте заједно са довољнимбројем образаца декларација за оба радна задатка[6]. Затворене коверте се додељују ученицима према извученим комбинацијама на самом испиту.

[5] Екстерне чланове испитних комисија потврђују Унија послодаваца Србије, односно Привредна комора Србије. Базу података о екстерним члановима испитних комисија води Центар.

[6] У оквиру Анекса 4 овог Приручника, дати су обрасци декларација за оба радна задатка, заједно са попуњеним примерима.

За реализацију прорачуна за израду радних задатака, потребно је обезбедити простор у коме ће сви ученици под надзором испитне комисије, у времену од 45 минута, допунити своје припреме неопходним прорачунима.

### 4.5. Извештавање о резултатима испита

Након реализације испита, у сваком испитном року, школа је у обавези да резултате испита достави Центру, ради праћења и анализе завршног испита по новом концепту. У ту сврху Центар благовремено прослеђује школама образац извештаја.

## 5. ОЦЕЊИВАЊЕ

Оцену о стеченим стручним компетенцијама на завршном испиту даје испитна комисија.

Завршни испит се обавља кроз израду два радна задатка. Успех на завршном испиту зависи од укупног броја бодова које је ученик стекао извршавањем два радна задатка.

Сваки радни задатак може се оценити са највише 100 бодова.

Сваки члан испитне комисије пре испита добија обрасце за оцењивање радних задатака у оквиру одабране комбинације, а председник комисије и збирни образац за оцењивање[7]. Сваки члан комисије **техником посматрања индивидуално оцењује** рад ученика, користећи одговарајући образац за оцењивање радног задатка.

Писану припрему ученик доноси на дан полагања испита и она се сматра предусловом за приступање испиту. Садржај писане припреме дефинише се за сваки задатак појединачно и представља основу за неопходан прорачун у оквиру радног задатка који се обавља на самом испиту. Комисија утврђује тачност прорачуна што сваки члан комисије евидентира у обрасцу за оцењивање датог радног задатка.

Време израде радног задатка је дефинисано у сваком задатку појединачно и контролишу га сви чланови комисије.

Сваки члан испитне комисије утврђује укупан број бодова по задатку на основу бодовања према аспектима и индикаторима које садржи образац за оцењивање радног задатка.

У Збирни образац за оцењивање радних задатака на завршном испиту, који је саставни део Записника о полагању завршног испита, сваки члан комисије, на основу своје листе за бодовање, уноси утврђен број бодова појединачно за сваки задатак. На основу унетих бодова комисија израчунава просечан број бодова по задатку (на две децимале).

Укупан број бодова који ученик оствари на завршном испиту једнак је збиру просечних бодова постигнутих на радним задацима, заокружен на цео број.

Ако је просечни број бодова на бар једном радном задатку, који је кандидат остварио његовим извршењем, мањи од 50 бодова, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха је недовољан (1).

Када је кандидат остварио 50 и више бодова по сваком радном задатку, сматра се да је показао компетентност.

Бодови се преводе у успех према следећој скали:

| УКУПАН ПРОСЕЧАН БРОЈ БОДОВА | УСПЕХ |
|---|---|
| 100 – 125 | довољан (2) |
| 126 – 150 | добар (3) |
| 151 – 175 | врло добар (4) |
| 176 – 200 | одличан (5) |

[7] У оквиру Анекса 2 овог Приручника налазе се обрасци за оцењивање радних задатака, а у Анексу 3 збирни образац за оцењивање радних задатака на завршном испиту.

## 6. ЕВИДЕНТИРАЊЕ

Током завршног испита за сваког ученика појединачно, води се записник о полагању завршног испита. У оквиру записника прилажу се:

- писана припрема кандидата за све радне задатке и прорачуни које је ученик израдио на самом испиту;
- стандардизовани обрасци за оцењивање сваког појединачног радног задатака свих чланова комисије;
- збирни образац за оцењивање радних задатака на завршном испиту.

## 7. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ

Ученик који је положио завршни испит стиче право на издавање Дипломе о стеченом средњем образовању.

Уз Диплому школа ученику издаје Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил.

# АНЕКС 1.

# ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

# ЛИСТА КОМБИНАЦИЈА

# ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил **месар** ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

| Стручна компетенција | Шифра радног задатка | Назив радног задатка |
|---|---|---|
| **Обрада меса** | МЕС – А-01 | Искоштавање свињског бута са кожом, подколеницом и ногицом |
| | МЕС – А-02 | Искоштавање свињске плећке са кожом, подлактицом и ногицом |
| | МЕС – А-03 | Одвајање и обликовање сланине |
| | МЕС – А-04 | Искоштавање јунећег бута са подколеницом |
| | МЕС – А-05 | Искоштавање јунеће плећке са подлактицом |
| | МЕС – А-06 | Искоштавање јунећег врата |
| | МЕС – А-07 | Расецање пернате живине и искоштавање |
| **Прерада меса** | МЕС – Б-01 | Производња ћевапчића |
| | МЕС – Б-02 | Производња пљескавица |
| | МЕС – Б-03 | Производња хамбургера |
| | МЕС – Б-04 | Производња свежих кобасица |
| | МЕС – Б-05 | Производња роловане пуњене свињске плећке |

# ЛИСТА КОМБИНАЦИЈА

На завршном испиту ученик израђује два радна задатка у оквиру одговарајуће комбинације задатака како је то наведено у следећој табели.

| Редни број комбинације | Шифре радних задатака | Назив комбинације |
|---|---|---|
| **1.** | МЕС – А-01<br>МЕС – Б-01 | Искоштавање свињског бута и производња ћевапчића |
| **2.** | МЕС – А-01<br>МЕС – Б-02 | Искоштавање свињског бута и производња пљескавица |
| **3.** | МЕС – А-01<br>МЕС – Б-03 | Искоштавање свињског бута и производња хамбургера |
| **4.** | МЕС – А-01<br>МЕС – Б-04 | Искоштавање свињског бута и производња свежих кобасица |
| **5.** | МЕС – А-01<br>МЕС – Б-05 | Искоштавање свињског бута и производња роловане пуњене свињске плећке |
| **6.** | МЕС – А-02<br>МЕС – Б-01 | Искоштавање свињске плећке и производња ћевапчића |
| **7.** | МЕС – А-02<br>МЕС – Б-02 | Искоштавање свињске плећке и производња пљескавица |
| **8.** | МЕС – А-02<br>МЕС – Б-03 | Искоштавање свињске плећке и производња хамбургера |
| **9.** | МЕС – А-02<br>МЕС – Б-04 | Искоштавање свињске плећке и производња свежих кобасица |
| **10.** | МЕС – А-02<br>МЕС – Б-05 | Искоштавање свињске плећке и производња роловане пуњене свињске плећке |
| **11.** | МЕС – А-03<br>МЕС – Б-01 | Одвајање и обликовање сланине и производња ћевапчића |

| Редни број комбинације | Шифре радних задатака | Назив комбинације |
|---|---|---|
| **12.** | МЕС – А-03<br>МЕС – Б-02 | Одвајање и обликовање сланине и производња пљескавица |
| **13.** | МЕС – А-03<br>МЕС – Б-03 | Одвајање и обликовање сланине и производња хамбургера |
| **14.** | МЕС – А-03<br>МЕС – Б-04 | Одвајање и обликовање сланине и производња свежих кобасица |
| **15.** | МЕС – А-03<br>МЕС – Б-05 | Одвајање и обликовање сланине и производња роловане пуњене свињске плећке |
| **16.** | МЕС – А-04<br>МЕС – Б-01 | Искоштавање јунећег бута и производња ћевапчића |
| **17.** | МЕС – А-04<br>МЕС – Б-02 | Искоштавање јунећег бута и производња пљескавица |
| **18.** | МЕС – А-04<br>МЕС – Б-03 | Искоштавање јунећег бута и производња хамбургера |
| **19.** | МЕС – А-04<br>МЕС – Б-04 | Искоштавање јунећег бута и производња свежих кобасица |
| **20.** | МЕС – А-04<br>МЕС – Б-05 | Искоштавање јунећег бута и производња роловане пуњене свињске плећке |
| **21.** | МЕС – А-05<br>МЕС – Б-01 | Искоштавање јунеће плећке и производња ћевапчића |
| **22.** | МЕС – А-05<br>МЕС – Б-02 | Искоштавање јунеће плећке и производња пљескавица |
| **23.** | МЕС – А-05<br>МЕС – Б-03 | Искоштавање јунеће плећке и производња хамбургера |
| **24.** | МЕС – А-05<br>МЕС – Б-04 | Искоштавање јунеће плећке и производња свежих кобасица |
| **25.** | МЕС – А-05<br>МЕС – Б-05 | Искоштавање јунеће плећке и производња роловане пуњене свињске плећке |
| **26.** | МЕС – А-06<br>МЕС – Б-01 | Искоштавање јунећег врата и производња ћевапчића |
| **27.** | МЕС – А-06<br>МЕС – Б-02 | Искоштавање јунећег врата и производња пљескавица |
| **28.** | МЕС – А-06<br>МЕС – Б-03 | Искоштавање јунећег врата и производња хамбургера |
| **29.** | МЕС – А-06<br>МЕС – Б-04 | Искоштавање јунећег врата и производња свежих кобасица |
| **30.** | МЕС – А-06<br>МЕС – Б-05 | Искоштавање јунећег врата и производња роловане пуњене свињске плећке |
| **31.** | МЕС – А-07<br>МЕС – Б-01 | Расецање пернате живине и искоштавање и производња ћевапчића |
| **32.** | МЕС – А-07<br>МЕС – Б-02 | Расецање пернате живине и искоштавање и производња пљескавица |
| **33.** | МЕС – А-07<br>МЕС – Б-03 | Расецање пернате живине и искоштавање и производња хамбургера |
| **34.** | МЕС – А-07<br>МЕС – Б-04 | Расецање пернате живине и искоштавање и производња свежих кобасица |
| **35.** | МЕС – А-07<br>МЕС – Б-05 | Расецање пернате живине и искоштавање и производња роловане пуњене свињске плећке |

# АНЕКС 2.

# РАДНИ ЗАДАЦИ СА ОБРАСЦИМА ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Поштовани ученици, ментори и оцењивачи,

Пред вама је документ који садржи радне задатаке и обрасце за оцењивање који ће бити заступљени на завршном испиту за образовни профил **месар**. Намењен је за вежбање и припрему за полагање завршног испита, као и оцењивачима за усвајање примењене методологије оцењивања.

Задаци са пратећим обрасцем за оцењивање су распоређени према компетенцијама које се проверавају на испиту и то сви задаци са ознаком А односе се на компетенцију *обрада меса*, док задаци означени словом Б одговарају компетенцији *прерада меса*. Параметри у описима сваког задатка биће познати на испиту.
У оквиру сваког задатка проверава се ученикова компетентност и у погледу *спровођења хигијенских и заштитних мера на раду, припреме меса и готових производа за продају* као и *декларисања* (*попуњавања декларација) откоштених и расечених комада меса односно полупроизвода од меса .*

У овом Анексу дате су форме описа радних задатака и образаца за оцењивање за обе компетенције, које се адаптирају у односу на параметре (количина сировине). Прецизне описе радних задатака и обрасце за оцењивање свих радних задатака, Центар доставља школама.

Сваки радни задатак доноси максимално 100 бодова. Ученик мора остварити **најмање 50 бодова на сваком задатку** како би положио испит. Обрасци за оцењивање садрже утврђене аспекте, индикаторе оцењивања као и одговарајуће мере процене дате кроз двостепену скалу, осим у случају параметара: време и квалитет када је скала вишестепена. Оцењивање квалитета готовог производа врши се према стандардима у месарству.

Правилно обављање операција у оквиру радног задатка подразумева да је ученик способан да **самостално** обавља радне операције, односно показује да поседује неопходна знања и вештине за извршавање комплексних послова и повезивање различитих корака у оквиру њих; преузима одговорност за примену процедура, средстава и организацију сопственог рада. Сви наведени критеријуми морају бити узети у обзир приликом процене компетентности.

Радни задаци које ће бити реализовани на завршном испиту омогућавају проверу оспособљености ученика за обављање конкретних послова за квалификацију за коју су се школовали, као и утврђивање спремности за укључивање у свет рада.

Желимо вам срећан и упешан рад!

Аутори

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - А-01 Искоштавање свињског бута са кожом, подколеницом и ногицом**

- Искостити свињски бут са кожом, подколеницом и ногицом, расећи на делове, категорисати, упаковати и декларисати појединачне комаде меса. Упаковане комаде меса одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести кратак опис израде радног задатка и потребан алат и прибор. Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза рада, време расецања и искоштавања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) као и квалитет обрађених делова (оцена искоштених костију и одвојених делова,број зареза и џепова).
- Укупно време за израду радног задатка је 30 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - А-01** |
| Назив радног задатка | **ИСКОШТАВАЊЕ СВИЊСКОГ БУТА СА КОЖОМ, ПОТКОЛЕНИЦОМ И НОГИЦОМ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Расецање и искоштавање** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 70) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Расеца и искоштава делове трупа | | | |
| Одсеца ногицу | | 3 | 0 |
| Скида кожу са поткожним масним ткивом | | 3 | 0 |
| Одваја крсну кост од карлице | | 3 | 0 |
| Искоштава карличну кост | | 3 | 0 |
| Искоштава подколеницу | | 3 | 0 |
| Искоштава бутну кост | | 3 | 0 |
| Раздваја на основне делове | | | |
| Одваја шол | | 3 | 0 |
| Одваја ружу | | 3 | 0 |
| Одваја капак | | 3 | 0 |
| Одваја фрикандо | | 3 | 0 |
| Одваја дорибић | | 3 | 0 |
| Одваја рибић | | 3 | 0 |
| Извршава обраду у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 10 min | до 18 min | преко 18 min |
| | 14 | 7 | 0 |

| Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета: | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Оцена искоштених костију | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Оцена одвојених делова | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Број зареза на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Број џепова на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

**3. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује појединачне комаде | 2 | 0 |
| Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације | 15 | 0 |
| Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Бодови** | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|
| | |

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - А-02 Искоштавање свињске плећке са кожом, подлактицом и ногицом**

- Искостити свињску плећку са кожом, подлактицом и ногицом , расећи на делове, категорисати, упаковати и декларисати појединачне комаде меса. Упаковане комаде меса одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести кратак опис израде радног задатка и потребан алат и прибор. Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза рада, време расецања и искоштавања (не укључује паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) као и квалитет обрађених делова (оцена искоштених костију и одвојених делова,број зареза и џепова).
- Укупно време за израду радног задатка је 30 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - А-02** |
| Назив радног задатка | **ИСКОШТАВАЊЕ СВИЊСКЕ ПЛЕЋКЕ СА КОЖОМ, ПОДЛАКТИЦОМ И НОГИЦОМ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Расецање и искоштавање** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 70) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Расеца и искоштава делове трупа | | | |
| Одсеца ногицу | | 3 | 0 |
| Скида кожу са поткожним масним ткивом | | 3 | 0 |
| Искоштава лопатицу | | 4 | 0 |
| Искоштава подлактицу (кости предњег ножја) | | 4 | 0 |
| Искоштава рамену кост | | 4 | 0 |
| Раздваја на основне делове | | | |
| Одваја део плећке око лопатичне кости | | 6 | 0 |
| Одваја део плећке око рамене кости | | 6 | 0 |
| Одваја рибић | | 6 | 0 |
| Извршава обраду у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 8 min | до 15 min | преко 15 min |
| | 14 | 7 | 0 |
| Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета: | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Оцена искоштених костију | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Оцена одвојених делова | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Број зареза на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Број џепова на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

**3. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује појединачне комаде | 2 | 0 |
| Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације | 15 | 0 |
| Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Бодови** | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|
| | |

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - А-03 Одвајање и обликовање сланине**

- Одвојити подбрадњак, трбушно – ребарну и леђну сланину, обликовати. Код трбушно – ребарне сланине одвојити шпиц ребра, скинути ребра и хрскавичне наставке. Упаковати и декларисати појединачне комаде сланине. Упаковане комаде сланине одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести кратак опис израде радног задатка и потребан алат и прибор. Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза рада, време одвајања и обликовања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) као и квалитет обрађених делова (оцена искоштених ребара, хрскавице и одвојених делова, број зареза и џепова).
- Укупно време за израду радног задатка је 40 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - А-03** |
| Назив радног задатка | **ОДВАЈАЊЕ И ОБЛИКОВАЊЕ СЛАНИНЕ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Расецање и искоштавање** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 70) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Расецање и искоштава делове трупа | | | |
| Одвајање подбрадњака (гроника) | | 4 | 0 |
| Обликовање подбрадњака (гроника) | | 4 | 0 |
| Одвајање трбушно – ребарне сланине | | 4 | 0 |
| Скидање дијафрагме и сала | | 4 | 0 |
| Одвајање“шпиц“ ребара | | 4 | 0 |
| Вађење ребара и хрскавичних наставака | | 4 | 0 |
| Обликовање трбушно – ребарне сланине | | 4 | 0 |
| Одвајање леђне сланине | | 4 | 0 |
| Обликовање леђне сланине | | 4 | 0 |
| Извршава обраду у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 15 min | до 25 min | преко 25 min |
| | 14 | 7 | 0 |

| Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета: | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Оцена искоштених ребара и хрскавице | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 4 | | 2 | | 0 |
| Оцена одвојених делова | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 4 | | 2 | | 0 |
| Оцена обликованих делова | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 4 | | 2 | | 0 |
| Зарези на обликованим деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Џепови на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

**3. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује појединачне комаде | 2 | 0 |
| Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације | 15 | 0 |
| Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Бодови** | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|
| | |

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - А-04 Искоштавање јунећег бута са потколеницом**

- Искостити јунећи бут са потколеницом , расећи на делове, категорисати, упаковати и декларисати појединачне комаде меса. Упаковане комаде меса одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести кратак опис израде радног задатка и потребан алат и прибор. Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза рада, време расецања и искоштавања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) као и квалитет обрађених делова (оцена искоштених костију и одвојених делова,број зареза и џепова).
- Укупно време за израду радног задатка је 40 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - А-04** |
| Назив радног задатка | **ИСКОШТАВАЊЕ ЈУНЕЋЕГ БУТА СА ПОТКОЛЕНИЦОМ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Расецање и искоштавање** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 70) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Расеца и искоштава делове трупа | | | |
| Одваја крсну кост од карлице | | 3 | 0 |
| Искоштава карличну кост | | 5 | 0 |
| Искоштава подколеницу | | 5 | 0 |
| Искоштава бутну кост | | 5 | 0 |
| Раздваја на основне делове | | | |
| Одваја шол | | 3 | 0 |
| Одваја ружу | | 3 | 0 |
| Одваја капак | | 3 | 0 |
| Одваја фрикандо | | 3 | 0 |
| Одваја дорибић | | 3 | 0 |
| Одваја рибић | | 3 | 0 |
| Извршава обраду у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 18 min | до 25 min | преко 25 min |
| | 14 | 7 | 0 |

| Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета: | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Оцена искоштених костију | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Оцена одвојених делова | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Број зареза на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Број џепова на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

**3. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује појединачне комаде | 2 | 0 |
| Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације | 15 | 0 |
| Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Бодови** | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|

| **КОМЕНТАР:** |
|---|

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - А-05 Искоштавање јунеће плећке са подлактицом**

- Искостити јунећу плећку са подлактицом , расећи на делове, категорисати, упаковати и декларисати појединачне комаде меса. Упаковане комаде меса одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести кратак опис израде радног задатка и потребан алат и прибор. Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза рада, време расецања и искоштавања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) као и квалитет обрађених делова (оцена искоштених костију и одвојених делова,број зареза и џепова).
- Укупно време за израду радног задатка је 40 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - А-05** |
| Назив радног задатка | **ИСКОШТАВАЊЕ ЈУНЕЋЕ ПЛЕЋКЕ СА ПОДЛАКТИЦОМ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Расецање и искоштавање** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 70) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Расеца и искоштава делове трупа | | | |
| Искоштава лопатице | | 6 | 0 |
| Искоштава подлактице (кости предњег ножја) | | 6 | 0 |
| Искоштава рамену кост | | 6 | 0 |
| Раздваја на основне делове | | | |
| Одваја део плећке око лопатичне кости | | 6 | 0 |
| Одваја део плећке око рамене кости | | 6 | 0 |
| Одваја рибић | | 6 | 0 |
| Извршава обраду у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 15 min | до 20 min | преко 20 min |
| | 14 | 7 | 0 |

| Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета: | | | |
|---|---|---|---|
| Оцена искоштених костију | одлично | добро | незадовољава |
| | 6 | 3 | 0 |
| Оцена одвојених делова | одлично | добро | незадовољава |
| | 6 | 3 | 0 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Број зареза на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Број џепова на одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

**3. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује појединачне комаде | 2 | 0 |
| Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације | 15 | 0 |
| Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Бодови** | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|

| **КОМЕНТАР:** |
|---|

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - А-06 Искоштавање јунећег врата**

- Искостити јунећи врат, категорисати, упаковати и декларисати. Упакован комад меса одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести кратак опис израде радног задатка и потребан алат и прибор. Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза рада, време искоштавања и обликовања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) као и квалитет (оцена искоштених пршљенова и обрађеног комада,број зареза и џепова).
- Укупно време за израду радног задатка је 40 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - А-06** |
| Назив радног задатка | **ИСКОШТАВАЊЕ ЈУНЕЋЕГ ВРАТА** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Расецање и искоштавање** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 70) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Одваја врат од подплећке | | 6 | 0 |
| Одваја вратне лигаменте | | 6 | 0 |
| Искоштава вратне пршљенове (као бројанице или пршњен по пршљен) | | 18 | 0 |
| Обрађује (обликује) искоштено месо врата | | 6 | 0 |
| Извршава обраду у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 25 min | до 35 min | преко 35 min |
| | 14 | 7 | 0 |

| Обрађени комад задовољава стандарде квалитета: | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Оцена искоштених пршљенова | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Оцена обликованог меса | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 6 | | 3 | | 0 |
| Број зареза | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Број џепова | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

**3. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује комад | 2 | 0 |
| Попуњава декларацију | 15 | 0 |
| Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Бодови** | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|
| | |

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - А-07 Расецање пернате живином и искоштавање**

- Расећи пернату живину на основне делове, искостити оба батка са карабатком, категорисати, упаковати и декларисати појединачне комаде. Упаковане комаде одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести кратак опис израде радног задатка и потребан алат и прибор. Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза рада, време расецања и искоштавања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) као и квалитет (оцена искоштених и одвојених делова, број зареза и џепова).
- Укупно време за израду радног задатка је 25 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - А-07** |
| Назив радног задатка | **РАСЕЦАЊЕ ПЕРНАТЕ ЖИВИНЕ И ИСКОШТАВАЊЕ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Расецање и искоштавање** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 70) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Раздваја на основне делове | | | |
| Одваја крила | | 6 | 0 |
| Одваја батаке са карабатком | | 9 | 0 |
| Одваја груди од леђа | | 12 | 0 |
| Искоштава батаке са карабатком | | 9 | 0 |
| Извршава обраду у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 8 min | до 15 min | преко 15 min |
| | 14 | 7 | 0 |

| Обрађени комади задовољавају стандарде квалитета: | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Рез код одвајања крила | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 4 | | 2 | | 0 |
| Рез код одвајања батака са карабатком | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 4 | | 2 | | 0 |
| Рез код одвајања груди од леђа | одлично | | добро | | незадовољава |
| | 4 | | 2 | | 0 |
| Број зареза на искоштеним и одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Број џепова на искоштеним и одвојеним деловима | нема | 1 | 2 | 3 | више од 3 |
| | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

**3. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује појединачне комаде | 2 | 0 |
| Категорише и именује основне делове меса – попуњава декларације | 15 | 0 |
| Одлаже месо у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | |
| **Бодови** | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|
| | |

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - Б-01 Производња ћевапчића**

- Користећи одговарајуће количине сировина, прибор, алат и машне, израдити ћевапчиће од _____ kg меса.
- Према основној рецептури и задатој маси сировине, израчунати потребне количине основних и помоћних сировина за израду радног задатка.
- Готов производ упаковати и декларисати. Упакован готов производ одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести основну рецептуру, потребну опрему (алат, прибор и машине), кратак опис израде радног задатка позивајући се на важећи Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза израде, време завршног обликовања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) и квалитет готовог производа (облик, конзистенција, боја, мирис и укус).
- Укупно време за израду радног задатка је 60 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - Б-01** |
| Назив радног задатка | **ПРОИЗВОДЊА ЋЕВАПЧИЋА** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Припрема сировина** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 25) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Врши одабир основних сировина | 4 | 0 |
| Врши одабир помоћних сировина | 4 | 0 |
| Мери основне сировине | 3 | 0 |
| Мери помоћне сировине | 3 | 0 |
| Припрема помоћне сировине | 3 | 0 |

3. **Израда производа од меса** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 45) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Уситњава основне сировине | | 3 | 0 |
| Меша уситњене сировине и помоћне сировине | | 9 | 0 |
| Обликује готов производ | | 8 | 0 |
| Израђује производ у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 30 min | до 45 min | преко 45 min |
| | 10 | 5 | 0 |

| Готов производ задовољава стандарде квалитета: | **ЗАДОВОЉАВА** | **НЕЗАДОВОЉАВА** |
|---|---|---|
| Облик ћевапчића (дугуљасто-ваљкаст) | 3 | 0 |
| Конзистенција ћевапчића (меко-еластична) | 3 | 0 |
| Боја ћевапчића (стабилно-ружичаста ) | 3 | 0 |
| Мирис ћевапчића (својствен врсти) | 3 | 0 |
| Укус ћевапчића (својствен врсти) | 3 | 0 |

**4. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује готов производ | 2 | 0 |
| Попуњава декларацију | 15 | 0 |
| Одлаже готов производ у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | |
| **Бодови** | | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - Б-02 Производња пљескавица**

- Користећи одговарајуће количине сировина, прибор, алат и машне, израдити пљескавице од _____ kg меса.
- Према основној рецептури и задатој маси сировине, израчунати потребне количине основних и помоћних сировина за израду радног задатка.
- Готов производ упаковати и декларисати. Упакован готов производ одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести основну рецептуру, потребну опрему (алат, прибор и машине), кратак опис израде радног задатка позивајући се на важећи Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза израде, време завршног обликовања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) и квалитет готовог производа (облик, конзистенција, боја, мирис и укус).
- Укупно време за израду радног задатка је 60 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - Б-02** |
| Назив радног задатка | **ПРОИЗВОДЊА ПЉЕСКАВИЦА** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Припрема сировина** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 25) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Врши одабир основних сировина | 4 | 0 |
| Врши одабир помоћних сировина | 4 | 0 |
| Мери основне сировине | 3 | 0 |
| Мери помоћне сировине | 3 | 0 |
| Припрема помоћне сировине | 3 | 0 |

3. **Израда производа од меса** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 45) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Уситњава основне сировине | 3 | 0 |
| Меша уситњене сировине и помоћне сировине | 9 | 0 |
| Обликује готов производ | 8 | 0 |

| Израђује производ у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 30 min | до 45 min | преко 45 min |
|---|---|---|---|
| | 10 | 5 | 0 |

| Готов производ задовољава стандарде квалитета: | **ЗАДОВОЉАВА** | **НЕЗАДОВОЉАВА** |
|---|---|---|
| Облик пљескавица (округао) | 3 | 0 |
| Конзистенција пљескавица (меко-еластична) | 3 | 0 |
| Боја пљескавица (стабилно-ружичаста ) | 3 | 0 |
| Мирис пљескавица (својствен врсти) | 3 | 0 |
| Укус пљескавица (својствен врсти) | 3 | 0 |

**4. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује готов производ | 2 | 0 |
| Попуњава декларацију | 15 | 0 |
| Одлаже готов производ у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | |
| **Бодови** | | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - Б-03 Производња хамбургера**

- Користећи одговарајуће количине сировина, прибор, алат и машне, израдити хамбургере од _____ kg меса.
- Према основној рецептури и задатој маси сировине, израчунати потребне количине основних и помоћних сировина за израду радног задатка.
- Готов производ упаковати и декларисати. Упакован готов производ одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести основну рецептуру, потребну опрему (алат, прибор и машине), кратак опис израде радног задатка позивајући се на важећи Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза израде, време завршног обликовања (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) и квалитет готовог производа (облик, конзистенција, боја, мирис и укус).
- Укупно време за израду радног задатка је 60 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - Б-03** |
| Назив радног задатка | **ПРОИЗВОДЊА ХАМБУРГЕРА** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Припрема сировина** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 25) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Врши одабир основних сировина | 4 | 0 |
| Врши одабир помоћних сировина | 4 | 0 |
| Мери основне сировине | 3 | 0 |
| Мери помоћне сировине | 3 | 0 |
| Припрема помоћне сировине | 3 | 0 |

3. **Израда производа од меса** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 45) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Уситњава основне сировине | | 3 | 0 |
| Меша уситњене сировине и помоћне сировине | | 9 | 0 |
| Обликује готов производ | | 8 | 0 |
| Израђује производ у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 30 min | до 45 min | преко 45 min |
| | 10 | 5 | 0 |
| Готов производ задовољава стандарде квалитета: | | **ЗАДОВОЉАВА** | **НЕЗАДОВОЉАВА** |
| Облик хамбургера (округао) | | 3 | 0 |
| Конзистенција хамбургера (меко-еластична) | | 3 | 0 |
| Боја хамбургера (ружичаста ) | | 3 | 0 |
| Мирис хамбургера (својствен врсти) | | 3 | 0 |
| Укус хамбургера (својствен врсти) | | 3 | 0 |

**4. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује готов производ | 2 | 0 |
| Попуњава декларацију | 15 | 0 |
| Одлаже готов производ у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | |
| **Бодови** | | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

**МЕС - Б-04 Производња свеже кобасице**

- Користећи одговарајуће количине сировина, прибор, алат и машне, израдити свеже кобасице од _____ kg меса.
- Према основној рецептури и задатој маси сировине, израчунати потребне количине основних и помоћних сировина за израду радног задатка.
- Готов производ упаковати и декларисати. Упакован готов производ одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести основну рецептуру, потребну опрему (алат, прибор и машине), кратак опис израде радног задатка позивајући се на важећи Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза израде, време израде свежих кобасица (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) и квалитет готовог производа (облик парованих кобасица, равномерни распоред састојака у надеву, пријањање надева уз омотач, боја, мирис и укус).
- Укупно време за израду радног задатка је 60 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - Б-04** |
| Назив радног задатка | **ПРОИЗВОДЊА СВЕЖЕ КОБАСИЦЕ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Припрема сировина** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 25) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Прорачунава потребне количине основних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури | 4 | 0 |
| Врши одабир основних сировина | 4 | 0 |
| Врши одабир помоћних сировина | 4 | 0 |
| Мери основне сировине | 3 | 0 |
| Мери помоћне сировине | 3 | 0 |
| Припрема помоћне сировине | 3 | 0 |

3. **Израда производа од меса** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 45) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Уситњава основне сировине | | 3 | 0 |
| Меша уситњене сировине и помоћне сировине | | 8 | 0 |
| Пуни надев у природне омотаче | | 6 | |
| Парује кобасица | | 3 | 0 |
| Израђује производ у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 30 min | до 45 min | преко 45 min |
| | 10 | 5 | 0 |

| Готов производ задовољава стандарде квалитета: | **ЗАДОВОЉАВА** | **НЕЗАДОВОЉАВА** |
|---|---|---|
| Облик парованих кобасица | 3 | 0 |
| Састојци у надеву равномерно распоређени | 3 | 0 |
| Надев добро пријања уз омотач | 3 | 0 |
| Боја кобасица (карактеристична боја црвене алеве паприке ) | 2 | 0 |
| Мирис кобасица (својствен врсти) | 2 | 0 |
| Укус кобасица (својствен врсти) | 2 | 0 |

**4. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује готов производ | 2 | 0 |
| Попуњава декларацију | 15 | 0 |
| Одлаже готов производ у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | |
| **Бодови** | | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|

| **КОМЕНТАР:** |
|---|
| |

# РАДНИ ЗАДАТАК

**МЕС - Б-05 Производња роловане пуњене свињске плећке**

- Користећи одговарајуће количине сировина, прибор и алат, израдити роловану пуњену свињску плећку.
- Према основној рецептури и измереној маси обликоване и обрађене сировине, израчунати потребне количине помоћних сировина за израду радног задатка.
- Готов производ упаковати и декларисати. Упакован готов производ одложити у расхладну комору / витрину.
- У оквиру писане припреме навести основну рецептуру, потребну опрему (алат и прибор), кратак опис израде радног задатка позивајући се на важећи Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. Гласник РС", бр. 31/2012). Писану припрему за радни задатак израдити на 2 до 3 стране у штампаном облику.
- При изради задатка вреднује се спровођење хигијенских и заштитних мера, правилно извођење сваке фаза израде, време за прорачун и израду (не укључује: паковање, попуњавање декларације и остале завршне операције) и квалитет готовог производа (облик, затегнутост и пријањање мрежице уз месо, изглед готовог производа, боја и мирис).
- Укупно време за израду радног задатка је 45 минута.

## ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| | |
|---|---|
| Шифра радног задатка | **МЕС - Б-05** |
| Назив радног задатка | **ПРОИЗВОДЊА РОЛОВАНЕ ПУЊЕНЕ СВИЊСКЕ ПЛЕЋКЕ** |
| Назив школе | |
| Седиште | |
| Образовни профил | **Месар** |
| Име и презиме кандидата | |
| Име и презиме ментора | |

1. **Спровођење хигијенских и заштитних мера** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 10) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Спроводи мере личне хигијене | 2 | 0 |
| Води рачуна о хигијени алата, опреме и радног простора | 4 | 0 |
| Употребљава заштитна средства | 2 | 0 |
| Сортира и одлаже отпад на одговарајуће место | 2 | 0 |

2. **Припрема сировина** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 25) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Врши одабир основне сировине | 6 | 0 |
| Прорачунава потребне количине помоћних сировина према рецептури | 7 | 0 |
| Врши одабир помоћних сировина | 6 | 0 |
| Мери помоћне сировине | 6 | 0 |

3. **Израда производа од меса** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 45) | | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|---|
| Исеца, тањи комад меса и обликује | | 5 | 0 |
| Пуни надевом припремљено месо | | 5 | 0 |
| Ролује месо са надевом | | 5 | 0 |
| Ставља роловану пуњену плећку у еластичну мрежицу и подвезује | | 5 | 0 |
| Израђује производ у складу са нормативом времена<br>Време израде: _____ min | до 20 min | до 35 min | преко 35 min |
| | 10 | 5 | 0 |

| Готов производ задовољава стандарде квалитета: | **ЗАДОВОЉАВА** | **НЕЗАДОВОЉАВА** |
|---|---|---|
| Облик роловане пуњене плећке (ваљкаст) | 3 | 0 |
| Еластична мрежица добро затегнута и завезана, добро прилеже уз месо | 3 | 0 |
| Састојци у надеву не вире из меса и мрежице | 3 | 0 |
| Боја роловане пуњене плећке (својствена) | 3 | 0 |
| Мирис роловане пуњене плећке (пријатан, карактеристичан) | 3 | 0 |

**4. Припрема за продају** (заокружити одговарајући број бодова)

| **ИНДИКАТОРИ:** (максималан број бодова 20) | **ПРАВИЛНО** | **НЕПРАВИЛНО** |
|---|---|---|
| Пакује готов производ | 2 | 0 |
| Попуњава декларацију | 15 | 0 |
| Одлаже готов производ у расхладне коморе / витрине | 3 | 0 |

| **ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:** | | | | | **Укупно бодова** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Аспекти** | **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | |
| **Бодови** | | | | | |

| Члан испитне комисије: | Место и датум: |
|---|---|

**КОМЕНТАР:**

# АНЕКС 3:

# ЗБИРНИ ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНИХ ЗАДАТАКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

## ЗБИРНИ ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНИХ ЗАДАТАКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

| **Подаци о школи** | |
|---|---|
| Назив установе | |
| Седиште | |
| Школска година | |
| Испитни рок | |
| Датум одржавања испита | |

| **Подаци о ученику** | |
|---|---|
| Име и презиме кандидата | |
| Образовни профил | **Месар** |

| **Оцена радних задатака на завршном испиту** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| РАДНИ ЗАДАТАК | | | Оцене чланова комисије (број бодова) | | | Просечан број бодова свих чланова комисије, по задатку (1+2+3) * 3 |
| Ред. Број | Шифра | Назив | Пред-седник | 2. члан | 3. члан | |
| **1.** | | | | | | |
| **2.** | | | | | | |
| Укупан просечан број бодова на на завршном испиту ** | | | | | | |

***За сваки задатак заокружује се на две децимале**
****Збир бодова, добијен на две децимале, заокружује се на најближи цео број бодова ради превођења у успех**

| **УКУПАН ПРОСЕЧАН БРОЈ БОДОВА** | **УСПЕХ** |
|---|---|
| 100 – 125 | довољан (2) |
| 126 – 150 | добар (3) |
| 151 – 175 | врло добар (4) |
| 176 – 200 | одличан (5) |

**На завршном испиту ученик/ца је постигао/ла _____ (  )успех.**

**ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:**

**Председник:** _____

**Други члан:** _____

**Трећи члан:** _____

# АНЕКС 4:

# ДЕКЛАРАЦИЈЕ

**ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ОТКОШТЕНЕ И РАСЕЧЕНЕ КОМАДЕ МЕСА**

| | |
|---|---|
| **Произвођач:** | |
| **Назив:** | |
| **Категорија:** | |
| **Датум откоштавања и расецања:** | |
| **Температура чувања:** | |

**ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ПОЛУПРОИЗВОДЕ ОД МЕСА**

| | |
|---|---|
| **Назив производа:** | |
| **Група производа:** | |
| **Сировински састав:** | |
| **Датум и време производње:** | |
| **Време трајности производа:** | |
| **Температура чувања:** | |
| **Употребљиво до (датум/време):** | |
| **Произвођач:** | |
| **Израдио производ:** | |
| | |

**ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ОТКОШТЕНЕ И РАСЕЧЕНЕ КОМАДЕ МЕСА**

| | |
|---|---|
| **Произвођач:** | Кланица „Ђурђевић“ - Пећинци |
| **Назив:** | Свињски бут – шол (Б/К) |
| **Категорија:** | прва |
| **Датум откоштавања и расецања:** | 21.03.2013. |
| **Температура чувања:** | од 0˚ до +4˚С |

**ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА РОЛОВАНУ ПУЊЕНУ СВИЊСКУ ПЛЕЋКУ**

| | |
|---|---|
| **Назив производа:** | РОЛОВАНА ПУЊЕНА СВИЊСКА ПЛЕЋКА |
| **Група производа:** | Полуприпремљено сирово јело од меса |
| **Сировински састав:** | - **Свињска плећка** - II категорије<br>- биозачин<br>- сув (димљени) свињски врат<br>- шунка<br>- качкаваљ<br>- сенф |
| **Датум и време производње:** | 21.03.2013. – 12$^{h}$ |
| **Време трајности производа:** | 48 сати |
| **Температура чувања:** | од 0˚ до +4˚С |
| **Употребљиво до (датум/време):** | 23.03.2013. – 12 $^{h}$ |
| **Произвођач:** | „DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд |
| **Израдио производ:** | Јован Јовановић |
| Термички обрадити пре употребе | |

**ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ЋЕВАПЧИЋЕ / ПЉЕСКАВИЦЕ**

| | |
|---|---|
| **Назив производа:** | ЋЕВАПЧИЋИ / ПЉЕСКАВИЦЕ |
| **Група производа:** | Уситњено обликовано месо |
| **Сировински састав:** | - **Јунеће месо** - II категорије<br>- **Јунеће месо** - III категорије<br>- **Свињско месо** - II категорије<br>- вода<br>- кухињска со<br>- бибер |
| **Садржај протеина меса:** | мин 14% |
| **Датум и време производње:** | 21.03.2013. – 12$^{h}$ |
| **Време трајности производа:** | 48 сати |
| **Температура чувања:** | од 0˚ до +4˚С |
| **Употребљиво до (датум/време):** | 23.03.2013. – 12 $^{h}$ |
| **Произвођач:** | „DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд |
| **Израдио производ:** | Јован Јовановић |
| Термички обрадити пре употребе | |

**ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА ХАМБУРГЕР**

| | |
|---|---|
| **Назив производа:** | ХАМБУРГЕР |
| **Група производа:** | Уситњено обликовано месо |
| **Сировински састав:** | - **Јунеће месо** - II категорије<br>- **Јунеће месо** - III категорије<br>- вода<br>- кухињска со<br>- бибер |
| **Садржај протеина меса:** | мин 14% |
| **Датум и време производње:** | 21.03.2013. – 12$^{h}$ |
| **Време трајности производа:** | 48 сати |
| **Температура чувања:** | од 0˚ до +4˚С |
| **Употребљиво до (датум/време):** | 23.03.2013. – 12 $^{h}$ |
| **Произвођач:** | „DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд |
| **Израдио производ:** | Јован Јовановић |
| Термички обрадити пре употребе | |

**ПРИМЕР ПОПУЊЕНЕ ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА СВЕЖУ КОБАСИЦУ**

| | |
|---|---|
| **Назив производа:** | СВЕЖА КОБАСИЦА |
| **Група производа:** | Свежа кобасица |
| **Сировински састав:** | - **Свињско месо** - II категорије<br>- **Свињско месо** - III категорије<br>- **Јунеће месо** - II категорије<br>- вода<br>- кухињска со<br>- млевена слатка паприка<br>- бибер<br>- млевени бели лук |
| **Садржај протеина меса:** | мин 14% |
| **Датум и време производње:** | 21.03.2013. – $12^{h}$ |
| **Време трајности производа:** | 48 сати |
| **Температура чувања:** | од 0˚ до +4˚С |
| **Употребљиво до (датум/време):** | 23.03.2013. – $12^{h}$ |
| **Произвођач:** | „DELHAIZE“ – „Темпо 04“, Аутопут за Загреб, бр 35, Београд |
| **Израдио производ:** | Јован Јовановић |
| Термички обрадити пре употребе | |