

Temeljem članka 52. stavka 2. Zakona o obrtu ("Narodne novine" br. 77/93), po prethodno pribavljenom mišljenju Hrvatske obrtničke komore, ministar gospodarstva donosi:

PROGRAM

MAJSTORSKOG ISPITA ZA ZANIMANJE - MAJSTOR MESAR

I.

Majstorski ispit sastoji se od zajedničkog dijela koji obuhvaća potrebna znanja neophodna za bavljenje obrtom i poduzetništvom i posebnog dijela koji se odnosi na svako zanimanje posebno.

II.

Na zajedničkom ispitu, ispitna pitanja formuliraju se iz slijedećih ispitnih područja:

1. Gospodarstvo i pravni propisi
2. Osnove podučavanja naučnika

III.

Područje gospodarstva obuhvaća slijedeće programske cjeline:

- a) Osnovna pitanja osnivanja obrta, naročito analiza tržišta i mjesta, pravni oblik, veličina obrta;
- b) Organizacija obrtničke radionice, naročito priprema rada i odvijanje posla, upotreba materijala i skladište, oblici racionaliziranja, uprava, utjecaja automatizacije na organizaciju rada u obrtu ;
- c) Organizacija osoblja, popunjavanje radnih mjesta, pitanja rukovođenja i društvena klima u obrtničkoj radionici;
- d) Ekonomski/rentabilni zadaci u obrtničkoj radionici naročito kupnja, proizvodnja, reparaturne usluge, usluge, trgovačka djelatnost, prodaja, reklama, servisna služba, međuobrnitička suradnja, naročito zadrugarstvo;
- e) Financijsko ekonomska osnovna pitanja, naročito obrtnička financijska ekonomija i njezine funkcije, financijsko planiranje, platni i kreditni promet, vrste financiranja, štedno-kreditne zadruge i druge mjere za unapređenje obrta;
- f) Mjere za unapređenje obrta, naročito stručno savjetovanje, poduka izvan obrtničke radionice i usavršavanje;
- g) Knjigovodstvo i bilanca, naročito knjigovodstvo, imovinski pregled, inventura, procjena kao i račun dobitka i gubitka, vođenje knjiga i centralna obrada podataka u obrtništvu;
- h) Obračun troškova, posebno iskazivanje pojedinačnih troškova, ukupnih troškova kao i kalkulativnih troškova u kalkulativnoj marži, kalkulativne šeme, prethodna i naknadna kalkulacija ;
- i) Rentabilno iskorištenje knjigovodstva, završnog obračuna i obračuna troškova, računa karakterističnih vrijednosti, naročito obračuna likvidnosti, obračuna za pokriće investicija, usporedbe ekonomskih pokazatelja.

IV.

Područje pravnih propisa obuhvaća slijedeće programske cjeline:

- obavljanje obrta (stjecanje uvjeta, otvaranje obrta, poslovanje obrta, prestanak obrta),
- obrazovanje i osposobljavanje za bavljenje obrtom,
- organiziranost obrta,
- građansko pravo, pravo opomena i prinudnog izvršnog postupka,
- trgovačka društva,

- pravo na rad, naročito pravo na radni ugovor, statut poduzeća, tarifni pravilnik, radno vrijeme i godišnji odmor, zaštitu na radu i pravni postupak pred sudom za radne sporove (Zakon o radu),
 - pravo na socijalno i privatno osiguranje, naročito pravo na zdravstveno, penziono, pravo na osiguranje u slučaju nesreće, pravo na osiguranje života, stvari, osiguranje od odgovornosti, starosnu penziju samostalnih obrtnika,
 - pravo na stvaranje imovine,
 - porezni sustav
- vrste poreza, naročito porez na promet, poslovni porez, porez na dohodak, porez na dobit, porez na dodanu vrijednost, porez na plaće, porez na imovinu, nasljedstvo i poklone ;
- porezni postupak, naročito termini oporezivanja, postupak za utvrđivanje vjerodostojnosti porezne prijave, odgoda plaćanja poreza, oslobađanje od poreza i korištenje pravnih sredstava;
- obrt u privredi i društvu, razvoj, izgradnja i zadaci obrtničke-komore, gospodarske komore, udruženja cehovske organizacije,
 - pravne osnove za stručno obrazovanje,
 - bitne odredbe sustava koje se odnose na obrazovanje, zakona o stručnom obrazovanju i zakona o obrtu, pravni odnosi između učenika i poslodavaca, ugovor o naukovanju.

V.

Iz područja osnova podučavanja naučnika ispitanik mora pokazati znanje iz slijedećih područja:

1. Osnovna pitanja stručnog obrazovanja (zadaci i ciljevi ovog obrazovanja, ravnopravnost šansi, mobilnost i uspon, veza obrazovanja i tržišta), stručne škole i obrtničke radionice kao mjesta stručnog obrazovanja, zadaci i odgovornost stručnog učitelja.
2. Planiranje i provođenje obrazovanja (sadržaj obrazovanja, ciljevi i zadaci, okvirni planovi i programi, ispitni zahtjevi...
Izvedbeni i operativni programi, uvjeti za realizaciju nastave, utvrđivanje obrazovnog plana obrtničke radionice...
3. Suradnja obrtnička radionica - škola (nastavni postupci, sredstva i pomagala, metode poučavanja, ocjenjivanje i vrednovanje, timski rad).
4. Mladi u obrazovanju
(potreba i značenje stručnog obrazovanja za mladu generaciju, tipične razvojne pojave i način ponašanja u mladenačkoj dobi, motivacija kao faktor napredovanja, grupnopsihološki način ponašanja, utjecaj okoline, socijalno i praktično ponašanje mladih, odgojne teškoće, psihološka pomoć mladima, zdravstvena zaštita, zaštita od nesreća na radu.

VI.

Okvirni sadržaji programskih cjelina navedeni u poglavljima III., IV. i V. osnova su za oblikovanje ispitnih pitanja na majstorskim ispitima.

VII.

Posebni dio ispita obuhvaća praktična i teoretska stručna znanja neophodna za samostalno obavljanje obrta u određenom zanimanju i to za zanimanja objavljena u "Popisu vezanih obrta i zanimanja" označena u rubrici "Šifra, naziv zanimanja i stupanj stručne spreme" brojem 2. (Pravilnik o vezanim i povlaštenim obrtima "Narodne novine" br. 31 od 9. svibnja 1995. g).

VIII.

Programske cjeline stručno-teoretskog i praktičnog dijela ispita za navedena zanimanja obuhvaćaju:

a) praktični dio ispita

b) neophodna stručno teoretska zanimanja za vješto obavljanje poslova primjerenih obrtu.

IX.

Ispitni sadržaj za majstorski ispit za zanimanje majstor mesar, koje je u skladu s Pravilnikom o vezanim i povlaštenim obrtima ("Narodne novine" br. 31/95) označeno šifrom 74110, je:

MAJSTOR - MESAR

I. Područje rada

U mesarskom obrtu potrebno je raditi i proizvoditi slijedeće:

- proizvoditi sve vrste mesa i to u cijelim komadima ili sječenog u komade,
- klasificirati meso u skladu s njegovim svojstvima, sastavom i zrelosti,
- skladištili meso, hladiti i zamrzavati,
- proizvoditi soljeno, sušeno ili dimljeno meso,
- proizvoditi mesne prerađevine i to kobasice svih vrsta, salame, paštete, kuhane šunke, mesne ekstrakte i sokove

i to narotito pazeći na kvalitetu proizvoda, okus i boju te prezentaciju mesa i mesnih prerađevina.

II. Sadržaji ispita

1. Praktični dio ispita

Ovaj dio ispita sastoji se od izrade majstorskog rada uz napravljene sve potrebite predradnje: ocjena stoke za klanje, transport i utjerivanje stoke za klanje, klanje stoke i priprema nusprodukata klanja. U pripremama sudjeluje najmanje jedan član ispitne komisije.

Na praktičnom dijelu ispita ispitanik pokazuje:

- način rasijecanja stoke na polovice i četvrtine te obradu mesa za razne namjene,
- proizvodnju mljevenog mesa te pripremu raznih proizvoda od mljevenog mesa,
- proizvodnju sirovih kobasica za pečenje i kuhanje,
- proizvodnju hrenovki i proizvodnju trajnih kobasica,
- pripremu mesa, salama i trajnih kobasica za sušenje i dimljenje.

Pri izradi praktičnog dijela ispita ispitanik mora pokazati vještine i znanja iz područja proizvodnje i prerade mesa. Pri preradi mesa mora se služiti osnovnim recepturama. Važno je da ispitanik poštuje mjere zaštite na radu i zaštite okoliša kao i sve higijenske mjere.

Pripremljene proizvode ispitanik mora aranžirati i izložiti.

2. Stručno teoretski sadržaji ispita neophodni za obavljanje obrta

U ovom dijelu ispita neophodna su znanja iz slijedećih područja :

2.1. Stručna matematika

- proračun troškova materijala,
- proračun cijene proizvodnje i prodajne cijene.

2.2. Tehnologija proizvodnje i prerade mesa

- transport stoke,
- procjena žive stoke za klanje,
- načini klanja stoke u odnosu na održavanje kvalitete mesa,
- obrada zaklane stoke (rasijecanje na polovice i četvrtine),
- obrada polovica i četvrtina,

- iskorištavanje i upotreba mesa u skladu s njegovim svojstvima, sastavom i zrelosti (razlikovanje vrste mesa, označavanje mesa, procjena kvalitete mesa u odnosu na meso-mast-kosti),
- proizvodnja kobasica za kuhanje, hrenovki i sirovih kobasica (sirovine, začini, recepture, priprava, kuhanje, dozrijevanje, sušenje, dimljenje),
- proizvodnja kuhanih i sirovih salamura, proizvodnja mljevenog mesa i mesnih proizvoda,
- proizvodnja polutrajnih i trajnih kobasica prema različitim recepturama,
- proizvodnja delikatesnih proizvoda (hladetina, aspik, rolade, paštete, želatina),
- proizvodnja mesnih salata prema različitim recepturama,
- priprema mesa za različite prigode.

2.3. Poznavanje strojeva i uređaja

- struktura mesarske radionice i pogona za klanje stoke,
- vrste strojeva, uređaja i alata u mesarskoj radionici i pogonima za klanje stoke,
- rukovanje i briga o strojevima, uređajima i alatima u mesarskoj radionici i pogonima za klanje stoke,
- uređaji za hlađenje, zamrzavanje i čuvanje mesa i mesnih proizvoda,
- skladištenje sastojaka (začina, crijeva i sl. za kobasice, ambalaža za pakiranje),
- skladištenje mesa i mesnih proizvoda,
- transport stoke, mesa i mesnih proizvoda,
- zaštita na radu, zaštita okoliša,
- higijensko održavanje postrojenja.

2.4. Presentacija mesa i mesnih prerađevina

- priprava mesa i mesnih prerađevina za prodaju,
- savjetovanje kupaca pri kupnji mesa,
- prezentiranje mesa i mesnih prerađevina (složiti platu sa raznim vrstama mesa, obilježiti robu, zapakirati robu).

2.5. Obračun troškova

Poznavati načine formiranja cijena mesa i mesnih prerađevina uključujući faktore koji se obračunavaju pri sniženju cijena proizvoda kao i naknadnu kalkulaciju.

Klasa: 311-01/95-01/523

Urbroj : 526-01-95-22

Zagreb, 27. studenoga 1995.

Ministar
Davor Štern, dipl. ing., v. r.