

PROGRAM PEKAR

TRAJANJE: 3 GODINE

Priprema različite vrste tijesta i od njega oblikuje kruh, peciva i ostale pekarske proizvode. Pekar proizvodi kruh i peciva od brašna različitih žitarica i ostalih sastojaka kao što su sol, voda, kvasac i sl. Da bi se ispekao kruh ili peciva, potrebno je najprije pripremiti smjesu od navedenih sastojaka pri čemu se, uz pomoć pekarskih pomagala, kontrolira sastav smjese i količina svakog sastojka. Sljedeći korak je ručno ili strojno miješanje i oblikovanje tijesta, a potom se vrši nadzor nad procesom dizanja tijesta prije, ali i za vrijeme pečenja. Po završetku pečenja, gotovi pekarski proizvodi se vade iz velikih peći uz pomoć specijalnih pekarskih lopata, slažu se u košare i prevoze do prodajnih mjesta.



**POLJOPRIVREDNO ŠUMARSKA
ŠKOLA VINKOVCI**

H. D. GENSCHERA 16, Vinkovci

**ERASMUS+ PROJEKT
AGROFUTURE 1**

STRUČNA PRAKSA PEKARA NA CIPRU



UPOZNAJ NOVE KULTURE!



**PUTUJ, ZABAVI
SE, UCI...**

PROGRAM MESAR

TRAJANJE: 3 GODINE

Obavlja poslove klanja stoke i rasijecanja mesa, obrađuje pojedine dijelove, obavlja kategorizaciju mesa, prerađuje ga i proizvodi mesne prerađevine. Posao mesara uključuje preuzimanje stoke za klanje, omamljivanje i klanje, rasijecanje trupa, obradu pojedinih dijelova mesa, razvrstavanje mesa, proizvodnju svježeg mesa, suhomesnatih proizvoda, masti, kuhanih i sirovih salamura i dr. Mesar također kupuje meso, priprema ga za prodaju i prodaje ga. Izuzetno je važno pridržavanje i provođenje higijenskih postupaka te prepoznavanje i saniranje nepoželjnih promjena na mesu. Mesar također popunjava dokumentaciju vezanu uz držanje i skladištenje mesa i mesnih prerađevina, vode dokumentaciju o proizvodnji, obradi mesa i mesnih prerađevina te izdaje račune i izračunava cijenu pri prodaji mesa i prerađevina. U svom radu također rukuje različitim strojevima i alatima te brine o njihovu održavanju.



REGIONALNI CENTAR
KOMPETENTNOSTI
Poljoprivredno šumarska
škola Vinkovci

**POLJOPRIVREDNO ŠUMARSKA
ŠKOLA VINKOVCI**

H. D. GENSCHERA 16, Vinkovci

**ERASMUS+ PROJEKT
AGROFUTURE 1**

STRUČNA PRAKSA MESARA NA CIPRU



 **Erasmus+**
Enriching lives, opening minds.

PUTUJ, ZABAVI SE, UČI...



**UPOZNAJ
NOVE
KULTURE!**