

PREDELAVA MESA NA KMETIJI

Vsebina:

- ravnanje z živaljo pred zakolom,
- predpisi in standardi pri proizvodnji ter predelavi mesa,
- higiena prostorov, pripomočki in osebna higiena,
- razsek, izkoščevanje in obdelava mesa,
- kategorizacija mesa,
- surovine in dodatki za izdelavo mesnin,
- stroji, naprave in pripomočki za izdelavo mesnin,
- izdelava izdelkov (klobase, salame, mesnata slanina, razsoljeno meso, sušeno meso, ...),
- pakiranje, označevanje in skladiščenje izdelkov.

Tečaj predelava mesa na kmetiji zajema vsebine iz kataloga strokovnih znanj in spretnosti za **NPK Predelovalec/predelovalka mesa na tradicionalni način.**

Trajanje: 24 ur

Cena: 90,00 EUR z DDV

Termin izvedbe:

Januar ali po dogovoru

Izvajalci:

Peter Pribožič in Irena Kos (KGZS), Dušan Meznarič

Prijave in informacije: Dušan Meznarič, dusan.meznarič@guest.arnes.si ali Šolski center Ptuj, Biotehniška šola, soba 102, tel.: 02 787 17 30, ali na elektronski pošti na: valerija.spiegl@guest.arnes.si.

