

# Uddannelsesordning for uddannelsen til Gourmetslagter

## 1. Ikrafttrædelsesdato: 1.juli 2017

Udstedt af Slagterfagets Fællesudvalg i henhold til bekendtgørelse nr. 342 af 06/04/2017 om uddannelsen til gourmetslagter. Skolen kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved uddannelsesordningens udstedelse.

## 2. Der er pr. 1. juli 2017 sket følgende ændringer:

- Uddannelsens navn ændres til Gourmetslagter
- Uddannelsens struktur er ændret, så skoleundervisningen er fordelt på flere skoleperioder
- Faget Samfundsfag F tages ud af uddannelsen og ændres til Teknologi F
- Faget Grovopskæring ændres i varighed til 0,5 uge. Målet grovopskære fisk og fjerkræ tages ud.
- Faget Måltidsløsninger ændres til en varighed på 2 uger. Der tilføjes målpinde der kan understøtte at faget kan gennemføres på højere niveau. Eleverne kan vælge ekspert niveau eller gennemføre faget på det obligatoriske niveau, avanceret.
- Faget Detailhandel udgår
- Der oprettes et nyt uddannelsesspecifikt fag Convenience for delikatessespecialet. Her overføres målene fra faget Charcuteri.
- Der oprettes nye målpinde til faget Charcuteri, så målene afspejler fagets navn, nemlig fremstilling af saltede og røgede specialiteter og tilbehør. Faget skal være et valgfrit uddannelsesspecifikt fag
- At der tilføjes målpinde i de valgfrie uddannelsesspecifikke fag, således at de også kan gennemføres på ekspertniveau
- Der oprettes et nyt valgfrit uddannelsesspecifikt fag på specialet slagter- Aflivning. Faget skal bestå for at eleven kan opnå kompetencebevis jf. EU forordningen om aflivning.

## 3. Uddannelsens formål og struktur

Uddannelsen bygger på, at kompetencemålene for hovedforløbet opnås ved, at uddannelsens grundfag, uddannelsesspecifikke fag og valgfag, samt praktikmål ud fra pædagogiske overvejelser fordeles og gennemføres i en helhedsorienteret tilrettelæggelse, der kombinerer teori og praktiske øvelser under hovedforløbets skoleophold og praktikophold. Vejledende struktur for EUD forløb:

GF 1	GF 2	Hovedforløb	
		Trin 1	Trin 2

Skole 20 uger	Skole 20 uger	Praktik	Skole 3 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 4 uger	Praktik
---------------	---------------	---------	--------------	---------	--------------	---------	--------------	---------	--------------	---------	--------------	---------	--------------	---------

#### 4. Elevtyper

På uddannelsen findes følgende elevtyper:

- **EU9, EU9+ og EUV3**
- **EUV1 og EUV2**

Det fremgår af oversigtsskemaerne bagest i uddannelsesordningen, hvilke skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsen, herunder de uddannelsesspecifikke fag på højeste faglige niveau som betegnes specialefag. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

Hvert oversigtsskema repræsenterer en elevtype, som har hver sin fagrække.

- **Skema 1: Elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**
- **Skema 2: Voksne med standardiseret hovedforløb**

I forlængelse af oversigtsskema 1-2 fremgår skema henholdsvis **1a og 2a** hvor fag med **højere præstationsniveau** end det obligatoriske er beskrevet. Fagets højere niveau erstatter det obligatoriske niveau. Hovedforløbet kan fra start planlægges således, at eleven når et højere niveau end beskrevet.

Praktikmålene beskrives i:

- **Skema 3: Praktikmålenes bidrag til kompetencemålene**

Nærmere beskrivelse af indholdet af de enkelte skolefag og praktikmål fremgår af den udvidede oversigt, som ligger under ”udskriv” i uddannelsesordningen.

For så vidt angår de grundfag, der indgår i uddannelsen, kan der ses en supplerende beskrivelse af mål og øvrige rammer i den gældende bekendtgørelse om grund- og erhvervsfag.

Begrebet elevtyper uddybes bagest i uddannelsesordningen.

#### 5. Tilrettelæggelse af skoleundervisningen og praktikuddannelsen

##### 6. Bedømmelse og beviser mv.

Prøver og bedømmelse er beskrevet i § 6 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Gourmetslagter, hvortil følgende supplerende kommentarer knyttes:

Karakteren for svendep prøven gives i forhold til, i hvilken grad eleven har opnået kompetencemålene for uddannelsen. (Slutkompetencerne).

##### Afsluttende prøve – gourmetslagter aspirant

Eksaminationsgrundlaget er den stillede praktiske opgave.

Bedømmelsesgrundlaget er det projekt, som eleven har fremstillet under den praktiske prøve og elevens mundtlige præstation.

Skolen beslutter, hvornår projektet afholdes. Projektet varer højst ½ uge med normal arbejdstid.

Eksamen omfatter en mundtlig eksamination. Eksaminationen varer højst 20 minutter pr. elev. Der medvirker en censor. Censor udpeges af skolen og skal have relevant erhvervs erfaring.

Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præstation.

I øvrigt finder reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) anvendelse.

Skolen skal orientere det faglige udvalg om resultatet af de gennemførte prøver.

#### Afsluttende skoleprøve – Gourmetslagter

Eksaminationsgrundlaget er den stillede skriftlige opgave.

Bedømmelsesgrundlaget er elevens skriftlige præstation.

Opgaven udarbejdes af skolen og tager udgangspunkt i målene for skoleundervisningen. Prøven har en varighed af 2 klokketimer. Der medvirker en censor. Censor udpeges af skolen og skal have relevant erhvervs erfaring.

I øvrigt finder reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) anvendelse.

#### Svendeprøve – Gourmetslagter

Eksaminationsgrundlaget er den stillede praktiske opgave.

Bedømmelsesgrundlaget er det produkt, som eleven har fremstillet under den praktiske prøve og elevens mundtlige præstation.

Den enkelte elevs svendeprøve bedømmes af 2 skuemestre, en fra arbejdsgiverside og en fra arbejdsstagerside, udpeget af det faglige udvalg.

Ved indkaldelsen af elever til den sidste skoleperiode sender skolen en liste over de pågældende elever med angivelse af elevernes praktikvirksomheder til det faglige udvalg. Virksomheden anmelder eleven til svendeprøve efter det faglige udvalgs retningslinjer. Anmeldelsen skal indeholde følgende oplysninger: Elevens navn og privatadresse, elevens cpr.nr, dato for uddannelsens afslutning samt praktikvirksomhedens navn og adresse.

Prøven planlægges og tilrettelægges af det faglige udvalg.

Prøven omfatter forskellige praktiske discipliner. Opgaverne i de enkelte discipliner udarbejdes på grundlag af uddannelsens kompetencemål.

Til prøven kan maksimalt anvendes 8 klokketimer over maksimalt 1 dag

I de enkelte specialer er der følgende discipliner i svendeprøven, med tilhørende bedømmelseskriterier:

<b>Disciplin Butik</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Grovopskæring	Grov opskæringen vurderes på økonomi, akkuratelse og finish i udskæringerne
Detailopskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, udseende, akkuratelse, skilting, kreativitet i udskæringen & salgbarhed.
Fremstilling af 3 convenience retter	Retterne bedømmes ud fra: Salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratelse, økonomi, portionering, orden/hygiejne samt vejledning til kunden.
Salg og kundebetjening	Elevens præstation vurderes på: Personlig fremtoning, hygiejne, varenkendskab, evne til salg, mersalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, tilbehør & emballering.

	Betjening af vægte / prisudregning, kendskab til tilsætningsstoffer og allergener.
--	------------------------------------------------------------------------------------

<b>Disciplin Delikatesse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Mad ud af huset	Eleven vurderes på kendskab til: Økonomi, lovgivning, ernæring og på produktets udseende, salgbarhed, kreativitet og smag. Eleven vurderes på anvendelse af råvarer, og vejledning omkring opvarmning/servering til kunden og hvilken målgruppe produktet er rettet mod.
Brødprodukter	Udskæringen vurderes på økonomi, akkuratessse, kreativitet i udskæringen og salgbarhed.
Convenience	Salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratessse, økonomi, portionering, orden/hygiejne samt vejledning til kunden
Salg og kundebetjening	Personlig fremtoning, hygiejne, vare kendskab, evne til salg, mer-salg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, tilbehør & emballering. Betjening af vægte / prisudregning, kendskab til tilsætningsstoffer og allergener.

<b>Disciplin Slagtning</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Slagtning af svin.	Slagtningen vurderes på: Aflivning / stikning. Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedyret. Korrekt skoldning, skabning, svidning. Oplukning, opbrytning, udtagning af pluks, blank finding og flækning. Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol
Slagtning af kreatur.	Slagtningen vurderes for: Aflivning / stikning. Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedyret. Opridsning, afslagtning af snitfri hud. Opbrytning, udtagning af indvolde, flækning. Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol
Kvalitetsbedømmelse.	Eleven skal foretage en bedømmelse på det kreatur eleven skal slagte. Der foretages en levende og slagtet bedømmelse Levende bedømmelse: Alder, fordringsstand, vægt, slagteprocent Slaget bedømmelse: EUROP klassificeringen
Grov opskæring oksepistol	Opskæring foretages ud fra opskæringsbeskrivelse Opskæring vurderes på økonomi og akkuratessse i opskæringen, samt faglig korrekt håndtering.

**SKEMA 1 – elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Fagrække for elever under 25 år og for voksne elever, der skal have et hovedforløb, som i omfang og varighed svarer til hovedforløbet for elever under 25 år.

Antallet af kolonner med trin eller specialer tilpasses antallet i uddannelsen. Ligeledes indsættes en række pr. speciale under obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag.

Fagnavn Der indsættes én række pr. fag	Faget bi- drager til følgende kompeten- cemål	Præ- stati- ons- stan- dard	Vejle- dende tid Antal uger	Gour- metslag- ter aspi- rant	Gour- metslag- ter, Bu- tik	Gour- metslag- ter, Deli- katesse	Gour- metslag- ter, Slagt- ning
<b>Grundfag</b>				<b>2 uger</b>			
6198 Teknologi	3	F	2	X			
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag</b>				<b>5 uger i alt</b>	<b>4 uger i alt</b>	<b>4 uger i alt</b>	<b>4 uger i alt</b>
<b>Specialet Trin 1 Gourmetslagteraspirant</b>							
14135 Salg og service	3,6,10	Rutine- ret	1	X			
33506 Kalkulation	3, 6	Rutine- ret	1	X			
16668 Grov opskæring	1, 5	Rutine- ret	0,5	X			
15620 Detai- lopskæring	1, 5	Rutine- ret	0,5	X			
6218 Tilbered- ning	1, 5	Rutine- ret	1	X			
33508 Praktisk anvendelse af ernæringslære og lovgivning	2, 3, 4	Rutine- ret	1	X			
<b>Specialet Butik, Delikatesse og Slagtning</b>							
33501 Detai- lopskæring	7, 8	Avan- ceret	1		X		
33492 Ekspo- nering og kun- debetjening	8, 9, 12	Avan- ceret	1		X		

Fagnavn Der indsættes én række pr. fag	Faget bi- drager til følgende kompeten- cemål	Præ- stati- ons- stan- dard	Vejle- dende tid Antal uger	Gour- metslag- ter aspi- rant	Gour- metslag- ter, Bu- tik	Gour- metslag- ter, Deli- katesse	Gour- metslag- ter, Slagt- ning
16669 Måltids- løsninger	8, 9, 10, 11, 12	Avan- ceret	2		X		
16670 Conve- nience	8, 9, 11	Avan- ceret	1			X	
Nr. 6901 Detai- lopskæring, de- likatesse	8	Avan- ceret	1			X	
33952 Ekspo- nering og kun- debetjening	8, 9, 12	Avan- ceret	1			X	
33493 Måltids- løsninger	8, 9, 10, 11, 12	Avan- ceret	1			X	
33501 Detai- lopskæring	7, 8	Avan- ceret	1				X
33509 Slagt- ning af svin	7, 8, 9,13	Avan- ceret	1,5				X
33510 Slagt- ning og bedøm- melse af krea- turer	7, 8, 9, 13	Avan- ceret	1,5				X
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>
<b>Alle 3 specialer</b>							
30275 Egen- kontrol	8, 9, 10, 11, 12, 13	Avan- ceret	1		X	X	X
33496 Pølse- mageri	11	Avan- ceret	1		X	X	X
35294 Team- work & ar- bejdsplanlæg- ning	9	Rutine- ret	1		X	X	X
35293 Butiks- opbygning	9, 12	Rutine- ret	1		X	X	X
9440 Aarsti- dens råvarer	8, 9, 11, 12	Rutine- ret	1		X	X	X

<b>Fagnavn</b> Der indsættes én række pr. fag	<b>Faget bidrager til følgende kompetencemål</b>	<b>Præstationsstandard</b>	<b>Vejledende tid</b> Antal uger	<b>Gourmetslagter aspirant</b>	<b>Gourmetslagter, Butik</b>	<b>Gourmetslagter, Delikatesser</b>	<b>Gourmetslagter, Slagtning</b>
16671 Charcuteri	8, 11	Avanceret	1		X		X
9443 Catering ost og vin	8, 11	Avanceret	1		X	X	X
33501 Detalopskæring	1, 5	Avanceret	1			X	
33492 Eksposering og kundebehandling	12	Avanceret	1				X
33493 Måltidsløsninger	8, 9, 12	Avanceret	1				X
33495 Opskæring af vildt	7, 8	Avanceret	1		X	X	
33502 Udskæring af fisk	7,8	Avanceret	1		X	X	
33500 Delikatesser af fisk og vildt	8, 11	Avanceret	1		X	X	
5477 Slagtning af svin 2	13	Rutinet	1		X	X	
14383 Aflivning	7,13	Rutinet	1				x
16673 Aflivning	7,13	Avanceret	1				X
<b>Antal ugers valgfag</b>					<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>
<b>Antal skoleuger i alt</b>				<b>7 uger</b>	<b>8 uger i alt</b>	<b>8 uger i alt</b>	<b>8 uger i alt</b>



### Skema 1a. Fag med valgfrit højere præstationsniveau

Elever, der ønsker og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske uddannelsesspecifikke fag på højere niveauer, har mulighed for dette jf. § 4, stk. 3 og § 34, stk. 3, i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser. Den vejledende varighed for faget på højere niveau skal svare til varigheden af faget på obligatorisk niveau. Faget har desuden samme fagbetegnelse og fagnummer, fordi det højere niveau blot bygger oven på det obligatoriske niveau. Der kan ikke lægges ekstra tid til skoleundervisning på grundlag af et tilvalgt højere præstationsniveau.

Fagnavn	Præsentationsstandard for tilvalgt højere niveau	Vejledende tid	Navn på det fag, hvor niveauet hæves	Obligatorisk præsentationsstandard
33506 Kalkulation	Avanceret	1	33506 Kalkulation	Rutineret
16669 Måltidsløsninger	Ekspert	2	16669 Måltidsløsninger	Avanceret
30275 Egenkontrol	Ekspert	1	30275 Egenkontrol	Avanceret
33496 Pølsemageri	Ekspert	1	33496 Pølsemageri	Avanceret
35294 Teamwork & arbejdsplanlægning	Avanceret	1	35294 Teamwork & arbejdsplanlægning	Rutineret
35293 Butiksopbygning	Avanceret	1	35293 Butiksopbygning	Rutineret
9440 Aarstidens råvarer	Avanceret	1	9440 Aarstidens råvarer	Rutineret
16671 Charcuteri	Ekspert	1	16671 Charcuteri	Avanceret
9443 Catering ost og vin	Ekspert	1	9443 Catering ost og vin	Avanceret
33501 Detailopskæring	Ekspert	1	33501 Detailopskæring	Avanceret
33492 Eksponeering og kundebehandling	Ekspert	1	33492 Eksponeering og kundebehandling	Avanceret
33495 Opskæring af vildt	Ekspert	1	33495 Opskæring af vildt	Avanceret
33502 Udskæring af fisk	Ekspert	1	33502 Udskæring af fisk	Avanceret
33500 Delikatesser af fisk og vildt	Ekspert	1	33500 Delikatesser af fisk og vildt	Avanceret
5477 Slagtning af svin 2	Avanceret	1	5477 Slagtning af svin 2	Rutineret

16673Aflivning	Avanceret	1	16673 Aflivning	Rutineret
----------------	-----------	---	-----------------	-----------

## SKEMA 2 – Voksne med standardiseret hovedforløb

Fagrække for elever på 25 år og derover, der skal have et standardiseret hovedforløb for voksne.

Antallet af kolonner med trin eller specialer tilpasses antallet i uddannelsen. Ligeledes indsættes en række pr. speciale under obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag.

Fagnavn Der indsættes én række pr. fag	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid Antal uger	Gourmetslagter aspirant	Gourmetslagter, Butik	Gourmetslagter, Delikatesse	Gourmetslagter, Slagtning
<b>Grundfag</b>				<b>2 uger</b>			
6198 Teknolog	3	F	2	X			
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag</b>				<b>5 uger i alt</b>	<b>4 uger i alt</b>	<b>4 uger i alt</b>	<b>4 uger i alt</b>
<b>Specialet Trin 1 Gourmetslagter aspirant</b>							
14135 Salg og service	3,6,10	Rutineret	1	X			
33506 Kalkulation	3,6	Rutineret	1	X			
16668 Grov opskæring	1,5	Rutineret	0,5	X			
15620 Detailløpskæring	1,5	Rutineret	0,5	X			
6218 Tilberedning	1,5	Rutineret	1	X			
33508 Praktisk anvendelse af ernæringslære og lovgivning	2,3,4	Rutineret	1	X			
<b>Specialet Gourmetslagter, Butik, Delikatesse og Slagtning</b>							
33501 Detailløpskæring	7,8	Avanceret	1		X		
33492 Eksposering og kundebetjening	8,9,12	Avanceret	1		X		
16669 Måltidsløsninger	8,9,10,11,12	Avanceret	2		X		

Fagnavn Der indsættes én række pr. fag	Faget bidra- ger til føl- gende kom- petencemål	Præ- sti- ons- stan- dard	Vejle- dende tid Antal uger	Gour- metslag- ter aspi- rant	Gour- metslag- ter, Bu- tik	Gour- metslag- ter, Deli- katesse	Gour- metslag- ter, Slagt- ning
16670 Conve- nience	8,9,11	Avan- ceret	1			X	
6901 Detai- lopskæring, delikatesse	8	Avan- ceret	1			X	
33492 Ekspo- nering og kundebetje- ning	8,9,12	Avan- ceret	1			X	
33493 Mål- tidsløsninger	8,9,10,11,12	Avan- ceret	1			X	
33501 Detai- lopskæring	7,8	Avan- ceret	1				X
33509 Slagt- ning af svin	7,8, 9, 13	Avan- ceret	1,5				X
33510 Slagt- ning og be- dømmelse af kreaturer	7,8,9,13	Avan- ceret	1,5				X
33500 Delika- tesser af fisk og vildt	7,8,9,12	Avan- ceret	1				
34952 Ekspo- nering og kundebetje- ning	8,9,11	Avan- ceret	1				
33493 Mål- tidsløsninger	8,9,10,11,12	Avan- ceret	1				
33502 Udskæ- ring af fisk	8, 12	Avan- ceret	1				
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>
<b>Alle 3 specialer</b>							
30275 Egen- kontrol	8,9,10,11,12, 13	Avan- ceret	1		X	X	X
33496 Pølse- mageri	11	Avan- ceret	1		X	X	X

<b>Fagnavn</b> Der indsættes én række pr. fag	<b>Faget bidrager til følgende kompetencemål</b>	<b>Præstationsstandard</b>	<b>Vejledende tid</b> Antal uger	<b>Gourmetslagter aspirant</b>	<b>Gourmetslagter, Butik</b>	<b>Gourmetslagter, Delikatesse</b>	<b>Gourmetslagter, Slagtning</b>
35294 Teamwork & arbejdsplanlægning	9	Rutine-ret	1		X	X	X
35293 Butiksopbygning	9,12	Rutine-ret	1		X	X	X
9440 Aarstidens råvarer	8,9,11,12	Rutine-ret	1		X	X	X
16671 Charcuteri	8,11	Avanceret	1		X		X
9443 Catering ost og vin	8,11	Avanceret	1		X	X	X
33501 Detallop-skæring	1,5	Avanceret	1			X	
33492 Ekspone-ring og kundebe-tjening	12	Avanceret	1				X
33493 Måltidsløsninger	8,9,12	Avanceret	1				X
33495 Opskæ-ring af vildt	7,8	Avanceret	1		X	X	
33502 Udskæ-ring af fisk	7,8	Avanceret	1		X	X	
33500 Delika-tesser af fisk og vildt	8,11	Avanceret	1		X	X	
5477 Slagtning af svin 2	13	Rutine-ret	1		X	X	
14383 Aflivning	7,13	Rutine-ret	1				X
16673 Aflivning	7,13	Avanceret	1				X
<b>Antal ugers valgfag</b>					<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>	<b>2 uger</b>
<b>Antal skole-uger i alt</b>				<b>7 uger</b>	<b>8 uger i alt</b>	<b>8 uger i alt</b>	<b>8 uger i alt</b>

Skema 2a. Fag med valgfrit højere præstationsniveau

Elever, der ønsker og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske uddannelsesspecifikke fag på højere niveauer, har mulighed for dette jf. § 4, stk. 3 og § 34, stk. 3, i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser. Den vejledende varighed for faget på højere niveau skal svare til varigheden af faget på obligatorisk niveau. Faget har desuden samme fagbetegnelse og fagnummer, fordi det højere niveau blot bygger oven på det obligatoriske niveau. Der kan ikke lægges ekstra tid til skoleundervisning på grundlag af et tilvalgt højere præstationsniveau.

Fagnavn	Præsentationsstandard for tilvalgt højere niveau	Vejledende tid	Navn på det fag, hvor niveauet hæves	Obligatorisk præsentationsstandard
33506 Kalkulation	Avanceret	1	33506 Kalkulation	Rutineret
16669 Måltidsløsninger	Ekspert	2	16669 Måltidsløsninger	Avanceret
30275 Egenkontrol	Ekspert	1	30275 Egenkontrol	Avanceret
33496 Pølsemageri	Ekspert	1	33496 Pølsemageri	Avanceret
35294 Teamwork & arbejdsplanlægning	Avanceret	1	35294 Teamwork & arbejdsplanlægning	Rutineret
35293 Butiksopbygning	Avanceret	1	35293 Butiksopbygning	Rutineret
9440 Aarstidens råvarer	Avanceret	1	9440 Aarstidens råvarer	Rutineret
16671 Charcuteri	Ekspert	1	16671 Charcuteri	Avanceret
9443 Catering ost og vin	Ekspert	1	9443 Catering ost og vin	Avanceret
33501 Detailopskæring	Ekspert	1	33501 Detailopskæring	Avanceret
33492 Eksponeering og kundebehandling	Ekspert	1	33492 Eksponeering og kundebehandling	Avanceret
33495 Opskæring af vildt	Ekspert	1	33495 Opskæring af vildt	Avanceret
33502 Udskæring af fisk	Ekspert	1	33502 Udskæring af fisk	Avanceret
33500 Delikateser af fisk og vildt	Ekspert	1	33500 Delikateser af fisk og vildt	Avanceret
5477 Slagtning af svin 2	Avanceret	1	5477 Slagtning af svin 2	Rutineret
16673 Aflivning	Expert	1	16673 Aflivning	Avanceret

### Skema 3 Praktikuddannelsens bidrag til kompetencemålene

Aktiviteten bidrager til følgende kompetencemål  Nummer svarer til nummeringen i uddannelsesbekendtgørelsen. Faget kan bidrage til flere kompetencemål.	Praktikmål	Trin 1  Gourmet-slagter-aspirant	Trin 2  Gourmet-slagter
	<b>Gourmetslagteraspirant</b>		
1,3,7	5490 Produktion og egenkontrol	x	
2,3,4,6	5491 Ekspedition og kundebetjening	x	
5,7	5492 Samarbejde	x	
	<b>Gourmetslagter</b>		
	<b>Specialet butik</b>		
8, 9, 10, 11, 12	5493 Slagterbutik		x
	<b>Specialet delikatesse</b>		
8, 9, 10, 11, 12	5494 Delikatesseafdeling		x
	<b>Specialet slagtning</b>		
8, 9, 13	5495 Slagtning af dyr		x

#### **Begrebet elevtyper:**

Fagrækken for den enkelte elev afhænger af elevens baggrund. Der er oprettet nogle såkaldte "elevtyper", som fortæller noget om elevens baggrund. Ved hjælp af disse elevtyper, bliver det muligt at få angivet den enkelte elevs fagrække. I oversigt 1 er angivet de elevtyper, der er oprettet i systemet. I første kolonne er angivet forkortelsen af elevtypen og i anden kolonne er der givet en uddybning af, hvad den enkelte elevtype betyder.

De forskellige elevtyper kan kombineres, eksempelvis en elev under 25 år direkte fra 9. kl. (EU9) som gerne vil tage talentsporet (TAL). En række af de forskellige elevtypekombinationer kan efterfølgende grupperes, i og med en del af dem skal have samme fag på uddannelsen. I oversigt 2 er vist de forskellige kombinationer af elevtyper samt grupperingen af disse. I den sidste kolonne i oversigt 2 er angivet hvilket skema i uddannelsesordningen grupperingen hører under.

Af skemaerne 1-2 i uddannelsesordningen fremgår det hvilke fag den enkelte elevtype skal have. Oversigt 1 herunder angiver, hvordan disse elevtyper kan kombineres og efterfølgende grupperes. Grupperingen afhænger som sagt af, om de skal have samme fagrække.

I uddannelsesordningen har vi taget udgangspunkt i 2 fagrækker, og de er som følgende:

Skema 1: EU9, EU9+ og EUV3 elever  
 Skema 2: EUV1 og EUV2. Ved EUV1 skal praktikmål dog udelades.

### Oversigt 1: Elevtyper

Oversigten viser de enkelte elevtyper, samt en uddybning af disse.

Elevtype	Uddybning
EU9	Elever starter direkte fra 9. og 10. klasse. Grundforløbet varer et år.
EU9+	Elever under 25 år, der ikke kommer fra 9. eller 10. klasse, starter direkte på 2. del af grundforløbet, der har en varighed på 20 uger.
EU9X	EU9 elever, der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen
EU9X+	EU9+ elever der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen. De starter direkte på grundforløbets 2. del.
EUV1	Voksen-elever der skal have et standardiseret uddannelsesforløb for voksne. Uddannelsesforløbet vil udelukkende bestå af et reduceret hovedforløb, og er således <b>uden grundforløb og uden praktikuddannelse.</b>
EUV2	Voksen-elever der skal have et standardiseret uddannelsesforløb for voksne. Uddannelsesforløbet vil bestå af grundforløbets 2. del med en varighed op til 20. uger, samt et <b>reduceret hovedforløb inklusiv praktikuddannelse</b> med en maksimal varighed på 2. år.
EUV3	Voksen-elever, der skal have et uddannelsesforløb, der i omfang og varighed svarer til en erhvervsuddannelse for unge, dog kun med grundforløbets 2. del. Praktikuddannelsens længde vil svare til praktikperioden for de unge.
EUX	EUX
MEST	Ny mesterlære: 1. år af uddannelsen foregår som praktisk arbejde hos mester. Eleven skal ikke igennem det almindelige grundforløb på skole. Oplæringen hos mester eller i virksomheden erstatter grundforløbet.
PREUD	Produktionsskolebaseret EUD, grundforløbet erstattes helt eller delvist af grundlæggende praktisk oplæring på en produktionsskole – efter modellen om ny mesterlære. Den praktiske oplæring afsluttes med en praktisk opgave, som indgår i den samlede vurdering af elevens kompetencer.  Hovedforløbet gennemføres på normal vis.
TAL	Talentspor med højniveauer i specialefag

Elevtype	Uddybning
GYM	For elever med en afsluttet gymnasial uddannelse indføres standardmeritter på alle de merkantile uddannelser, så studenterne får merit for dele af grundforløbet og den studiekompetencegivende del af eux-forløbet samt for en del af praktikuddannelsen og skoleundervisningen i hovedforløbet.

### Oversigt 2: Gruppering af elevtype

Oversigten viser de forskellige kombinationsmuligheder af elevtyper samt grupperingen af disse. Dvs. hvilke kombinationer har samme fagrække. Den sidste kolonne angiver hvilket skema i uddannelsesordningen grupperingen henhører til.

ELEVTYPE	BETEGNELSE	Skema
EU9	EUD lige efter 9. (10) klasse	1
EU9+	EUD ikke lige efter 9. (10) klasse	1
EU9+M	EU9 + og mesterlære	1
EU9+P	EU9 + og produktionsskolebaseret EUD	1
EU9M	EU9 og mesterlære	1
EU9P	EU9 og produktionsskolebaseret EUD	1
EUV3	Voksenelever fuldt forløb, ikke 1. del	1
EUV3M	EUV3 og mesterlære	1
EUV2	Voksenelever standardiseret forløb, ikke 1. del	2
EUV2M	EUV2 og mesterlære	2
EUV1	Voksenelever uden grundforløb og praktik	2

Herudover kommer fag med højere præstationsniveau som fremgår af henholdsvis 1a og 2a. Praktikmålene fremgår af skema 3.