

Uddannelsesordning for uddannelsen til Slagter

1. Ikrafttrædelsesdato 1. juli 2017

Udstedt af Slagterfagets Fællesudvalg i henhold til BEK nr. 271 af 24/03/2017 om uddannelsen til slagter. 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:

- Uddannelsen har skiftet navn fra Industrislagter til Slagter
- Der er indført en afsluttende prøve i den sidste skoleperiode på henholdsvis trin 1 og trin 2. Prøven er teoretisk og skriftlig. Det betyder, at der ikke længere indgår en teoriprøve i den svendeprøve, der foregår i praktikuddannelsen efter skoleundervisningen er afsluttet.

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.

Eksempel på model for en uddannelses struktur

GF 1	GF 2	Hovedforløb, trin 1						Hovedforløb, trin 2								
Skole 20 uger	Skole 10 uger	p	Skole 3 uger	p	Skole 3 uger	p	Skole 4 uger	p	Skole 3 uger	p	Skole 5 uger	p	Skole 3 uger	p	Skole 3 uger	p

4. Elevtyper

- EU9, EU9+ og EUV3
- EUV1 og EUV2

Det fremgår af oversigtsskemaerne bagerst 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 slagter, hvortil følgende supplerende kommentarer knyttes:

Svendeprøve for Slagter og Slagter med speciale

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. eller fødselsdato, 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.

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

Eksaminationsgrundlaget er den stillede praktiske opgave.

Bedømmelsesgrundlaget er elevens praktiske præstation.

Til prøven kan maksimalt anvendes 8 klokketimer.

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

Slagter

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Grovopskæring af 1/1 gris (5 deling)	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Hjemmemarkedsudskæring af 1/2 gris	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Udbening af forender	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Udbening af skinker	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Udbening af kamme og brystflæsk	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation

Forædler

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Farsfremstilling	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Sprøjtning af pølser	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Opskæring af ½ gris til salt, røg og pålægs-vare	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Forender/sinker/midterstykker	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation

Svineslagter

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Slagtning af to svin	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Opskæring af to svin	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Automatik	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Efterkontrol	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation

Kreaturslagter

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Slagtning af én okse/kvie	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Bedømmelse af en slagtekrop okse/kvie	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Udbening af okse/kvie pistol	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Udbening af okse/kvie vinge	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation

Ved bedømmelsen anvendes 7-trins-skalaen.

Slagterfagets Fællesudvalg udarbejder svendeprøvevejledning, som udleveres til eleverne, læremestre og skoler i rimelig tid inden svendeprøven.

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	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid Antal uger	Slagter	Slagter, svineslagter	Slagter, forædler	Slagter, kreaturslagter
Der indsættes én række pr. fag							
Grundfag				1,5 uger			
23030 Samfundsfag	3	F	1,5	x			

Fagnavn Der indsættes én række pr. fag	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid Antal uger	Slagter	Slagter, svineslagter	Slagter, forædler	Slagter, kreatur-slagter
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag				9,5 uger	8 uger	8 uger	8 uger
Trinnet Slagter							
9429 Udbe-ning af skinker	1	Rutine-ret	1,5	x			
9431 Hjemme-markedsudbe-ning	2	Rutine-ret	2,5	x			
16729 Ergo-nomi Slagter	1,2	Rutine-ret	1	x			
32410 Reg-ning og kalku-lation	3,4	Rutine-ret	0,5	x			
33655 Udbe-ning af foren-der	1	Rutine-ret	1	x			
33657 Udbe-ning af midter-stykker	1	Rutine-ret	1	x			
33658 Udbe-ning af kam og bryst	1	Rutine-ret	1	x			
33660 Pro-duktkendskab -kvalitets og udbyttekontrol	4	Rutine-ret	1	x			
Specialet Slagter, svi-neslagter							
33661 Svine-opskæring	12,13,14	Avan-ceret	2		x		
33662 Auto-mation og sty-ringsteknik	14,16	Avan-ceret	2		x		
15524 Svine-slagtning	10,11,15	Avan-ceret	4		x		
Specialet Slagter, for-ædler							

Fagnavn Der indsættes én række pr. fag	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid Antal uger	Slagter	Slagter, svine-slagter	Slagter, forædler	Slagter, kreatur-slagter
15525 Salt, røg og varmebehandling	6	Avanceret	4			x	
33665 Proteiner	7	Avanceret	2			x	
33666 Farsvarer	8,9	Avanceret	2			x	
Specialet Slagter, kreaturslagter							
33667 Detailudskæring	21	Avanceret	2				x
15526 Kreaturslagtning	17,18,19	Avanceret	4				x
3455 Kreaturopskæring/teknologi	20,21,22,23	Avanceret	2				x
Valgfri uddannelsesspecifikke fag					1 uge	1 uge	1 uge
33668 Teamwork og arbejdsplanlægning	10,12	Rutine-ret	1		x	x	X
33669 Driftoptimering	14	Rutine-ret	1		x	x	x
Antal ugers valgfag				2 uger	2 uger	2 uger	2 uger
Antal skole-uger i alt				13 uger	11 uger	11 uger	11 uger

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 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelserne. 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
9429 Udbening af skinker	Avanceret	1,5	9429 Udbening af skinker	Rutineret
32410 Regning og kalkulation	Avanceret	0,5	32410 Regning og kalkulation	Rutineret

SKEMA 2 – Voksne med standardiseret hovedforløb

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

Der er sket afkortning ved at fjerne valgfag samt faget regning og kalkulation.

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 bidra- ger til føl- gende kom- petencemål	Præ- stati- ons- stan- dard	Vejle- dende tid Antal uger	Slagter	Slagter, svine- slagter	Slagter, forædler	Slagter, kreatur- slagter
Grundfag				1,5 uger			
23030 Sam- fundsfag	3	F	1,5	x			
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag				9 uger	8 uger	8 uger	8 uger
Trinnet Slagter							
9429 Udbe- ning af skinker	1	Rutine- ret	1,5	x			
9431 Hjemme- markedsud- bedning	2	Rutine- ret	2,5	x			
16729 Ergo- nomi Slagter	1,2	Rutine- ret	1	x			
33655 Udbe- ning af foren- der	1	Rutine- ret	1	x			
33657 Udbe- ning af midter- stykker	1	Rutine- ret	1	x			
33658 Udbe- ning af kam og bryst	1	Rutine- ret	1	x			
33660 Pro- duktkendskab -kvalitets og udbyttekontrol	8	Rutine- ret	1	x			
Specialet Slagter, svine- slagter							
33661 Svine- opskæring	2	Avan- ceret	2		x		
33662 Auto- mation og sty- ringsteknik	12, 14	Avan- ceret	2		x		

Fagnavn Der indsættes én række pr. fag	Faget bidra- ger til føl- gende kom- petencemål	Præ- stati- ons- stan- dard	Vejle- dende tid Antal uger	Slagter	Slagter, svine- slagter	Slagter, forædler	Slagter, kreatur- slagter
15524 Svine- slagtning	10, 11, 15	Avan- ceret	4		x		
Specialet Slagter, for- ædler							
15525 Salt, røg og varme- behandling	6	Avan- ceret	4			x	
33665 Protei- ner	7	Avan- ceret	2			x	
33666 Farsva- rer	8,9	Avan- ceret	2			x	
Specialet Slagter, krea- turslagter							
33667 Detail- udskæring	23	Avan- ceret	2				x
15526 Krea- turslagtning	17, 18 ,19	Avan- ceret	4				x
3455 Kreatur- opskæring/tek- nologi	20, 21, 22, 23	Avan- ceret	2				x
Valgfri uddannelsesspecifikke fag					1 uge	1 uge	1 uge
33668 Team- work og ar- bejdsplanlæg- ning	10,12	Rutine- ret	1		x	x	X
33669 Driftop- timering	14	Rutine- ret	1		x	x	x
Antal ugers valgfag				2 uger	0 uger	0 uger	0 uger
Antal skole- uger i alt				12,5 uger	9 uger	9 uger	9 uger

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 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelserne. 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
9429 Udbening af skinker	Avanceret	1,5	9429 Udbening af skinker	Rutineret

Skema 3 Praktikuddannelsens bidrag til kompetencemålene

Praktikmål Der indsættes én række pr. praktikmål	Praktikmål	Trin 1 Slagter	Trin 2 Speciale
16728 Udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav	1, 5	x	
16728 Partere og udbene ½ gris samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav	2, 5	x	
16728 Udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende IT	3, 5	x	
16728 i teori og praksis udføre kvalitets- og udbyttekontrol, herunder anvende informationsteknologi til dette.	4, 5	x	
	Slagter, specialforædler		
5498 salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder, røge de gængse produkter efter gældende metoder	6		x
5498	7		x

Praktikmål	Praktikmål	Trin 1 Slagter	Trin 2 Speciale
Der indsættes én række pr. praktikmål			
arbejde med vegetabiliske og animalske proteiners funktionalitet under salteprocessen, samt proteiners vandbindingsevne, redegøre for de mest anvendte proteiners funktionalitet samt vurdere, hvilket protein, der ville være mest optimalt at anvende i et givent produkt			
5498 planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion så som kogepølser i forskellige tarmprodukter.	8		x
5498 fremstille fars med forståelse for køds og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.	9		x
	Specialet Svineslagter		
5500 selvstændigt og i samarbejde med andre planlægge og varetage produktion af svineslagteprocessen i overensstemmelse med	10, 12		x
5500 indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde	11, 12, 13		x
5500 optimere drift af teknologi efter givne specifikationer og produktionskrav og konsekvensvurdere ændring af teknologiens grundopsætning	14		x
5500 vurdere sporbarhed og taktstyring	15		x
5500 udføre manuel programmering til slagte- og opskæringsteknologi og fejlsøge og korrigere teknologien for at optimere teknologidrift	16		x

Praktikmål	Praktikmål	Trin 1 Slagter	Trin 2 Speciale
Der indsættes én række pr. praktikmål			
	Specialet Kreaturslagter		
5502 kan planlægge og varetage kreaturslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed	17		x
5502 udføre manuelle slagteoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi	18, 13		x
5502 indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde	19, 13		x
5502 planlægge og varetage kreaturopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed	20		x
5502 forstå, betjene og anvende ny opskærings-teknologi samt udføre manuelle opskæringsoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi	21		x
5502 indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde	22, 13		x
5502 kan detailudskære oksepistol og okseskilt	23		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.

Elev-type	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 uden grundforløb og uden praktikuddannelse .
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 reduceret hovedforløb inklusiv praktikuddannelse 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.

Elev-type	Uddybning
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
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.