

Denne tekstdel af uddannelsesordningen indeholder generelle oplysninger om uddannelsen i henhold til uddannelsesbekendtgørelsens regler. Udover tekstdelen indeholder uddannelsesordningen yderligere to oversigter samt en mulighed for at få oplysninger i Excel.

Disse oversigter findes under ”udskriv uddannelsesordning – efter 2015”, og det er her muligt at få en oversigt over:

- Fag angivet på speciale og elevtypesamling - **Lille oversigt**
- Fagens mål, resultatform mv., angivet på speciale og elevtypesamling - **Udvidet oversigt**
- Oplysninger i **Excel**.

Bemærk tekstdelens oplysninger er udelukkende angivet i wordformat og videreføres ikke til skolernes it-systemer. Oplysninger i den ”lille oversigt” og ”udvidet oversigt” er overført til skolernes it-systemer, og er således de oplysninger, der fremgår af elevens uddannelsesplan. Der bør dog ikke være uoverensstemmelser mellem tekstdelen og de øvrige oversigter.

## Indhold

1.	Ikrafttrædelsesdato.....	2
2.	Ændringer.....	2
3.	Uddannelsens formål og struktur.....	2
4.	Uddannelsesforløb og fagoversigt.....	2
5.	Tilrettelæggelse af skoleundervisning og praktikuddannelse.....	3
6.	Bedømmelse og beviser mv. ....	4
7.	Oversigt over fag på hovedforløb (skema 1).....	4
8.	Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau (skema 2).....	8
9.	Eux – den gymnasiale del (skema 3) .....	9
10.	Begrebet elevtyper.....	10

### 1. Ikrafttrædelsesdato

Uddannelsesordningen træder i kraft den 01.08.2019

Udstedt af det faglige udvalg for Gourmetslagter i henhold til bekendtgørelse nr. 460 af 26. april 2019 om uddannelsen til gourmetslagter. Skolen kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved uddannelsesordningens udstedelse.

### 2. Ændringer

Der er pr. 1.8.2019 sket følgende ændringer:

- Kalkulation fjernes fra trin 1 og indsættes i stedet på trin 2.
- Grovopskæring fjernes fra trin 1.
- Fag (15620) detailopskæring 0,5 uger fjernes fra trin 1.
- Nyt fag ”Opskæring gourmet ” 2,0 uger indsættes på trin 1.
- Nyt fag ”Forædling” 2 uger indsættes på trin 1.
- Produktion-Innovation og teknologi flyttes fra trin 1. til trin 2.
- Nyt fag ” Internationale fødevarer” indsættes på trin 1.
- 2 ugers valgfrie uddannelsesspecifikke fag ændres til obligatoriske fag på specialerne
- Trin 2. Nyt speciale. ”Gourmetslagter med speciale i pølse-mager”
- Faget ”Pølse-mager 2, er blevet et obligatorisk uddannelsesspecifikt fag på ekspertniveau

### 3. Uddannelsens formål og struktur

Uddybende beskrivelse af uddannelsens formål og vejledende struktur for eud forløb:

GF1	GF2	Hovedforløb trin 1 Gourmetslagter aspirant 1 år og 6 måneder								
Skole 20 uger	Skole 20 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 2 uger	

Hovedforløb trin 2 Gourmetslagter med speciale i butik, gourmetslagter med speciale i delikatesse, gourmetslagter med speciale i slagting 2 år						
Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 2 uger	Praktik	Skole 3 uger	Praktik

### 4. Uddannelsesforløb og fagoversigt

**Uddannelsesforløb:**

På uddannelsen findes følgende uddannelsesforløb:

- **Unge og EUV3**
- **Voksne (EUV1 og EUV2)**

## Fagoversigt:

Bagest i uddannelsesordningen fremgår der tre skemaer. Skemaerne repræsenterer følgende:

**Skema 1:** Skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsens hovedforløb. Skema 1 indeholder både informationer om det ordinære- og euv forløb. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

**Skema 2:** Uddannelsesspecifikke 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.

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

For så vidt angår eventuelle grundfag, der indgår i uddannelsen, kan der ses en supplerende beskrivelse af mål og øvrige rammer i den gældende bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag og erhvervsrettet andetsprogsdansk i erhvervsuddannelserne.

## Bemærkninger til skema 1:

Af nedenstående figur fremgår det, hvordan fagene for euv eleverne optræder i skemaet.

**Figur 1:** Eksempel på tilknytning af fag på hovedforløbet herunder ordinære og euv.

Skema 1 – Fag på hovedforløb										
Fagnr	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid i uger	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale
Antal skoleuger i alt på hovedforløb inkl. grundfag, obligatoriske, valgfri og valgfag – euv varighed angives i ( )					25 (22,5)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Antal ugers valgfag i alt – euv varighed angives i ( )					1 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Grundfag					2	0	0	0	0	0
<b>EKSEMPEL på udfyldning af skema 1 herunder euv</b>										
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ( )					20 (17)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
xxx	xxxxx	1,6,5,9	Avanceret/rutineret	2	X					
xxx	xxxxx	2,6,9,12	Avanceret/rutineret	2(1,5)	X					
Valgfri uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ( )					2 (2,5)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
<i>Nedenstående oversigt angiver det samlede katalog af valgfri specialefag. Der henvises til krydserne under det enkelte trin/ speciale for at få et overblik over, hvilke valgfri specialefag der kan vælges på det enkelte trin/ speciale.</i>										

**Euv:** For euv elever vil en række fag være afkortet, eller der vil være en ændring i varigheden på de valgfri uddannelsesspecifikkefag. Fag, der er afkortet på euv, vil fremgå ved, at varigheden for euv elever er angivet i parentes ( ), dette gælder også hvis det er afkortning af de valgfri uddannelsesspecifikkefag. Såfremt faget helt udgår for euv vil varigheden være angivet med (0). Er varigheden den samme for alm. elever og EUV vil der ikke fremgå en ( ).

## 5. Tilrettelæggelse af skoleundervisning og praktikuddannelse

Eleven kan anvende den læring, eleven opnår i skoleundervisningen, til at løse arbejdsopgaver i praktikken, og

omvendt kan eleven gennem formulering og refleksion over praksiserfaringer videreudvikle sine måder at løse arbejdsopgaver på i skoleundervisningen. Alle uddannelsens uddannelsesspecifikke fag og praktik bidrager til kompetencemålet; ”Eleven kan koble relevant teori til tilrettelæggelse, udførelse og evaluering af konkrete arbejdsopgaver fra praktikken”.

## 6. Bedømmelse og beviser mv.

Prøver og bedømmelser er beskrevet i §6 og §7 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Gourmetslagter, hvortil følgende supplerende kommentarer knyttes:

Afsluttende skoleprøve – Gourmetslagter Eksaminationsgrundlaget er den stillede skriftlige opgave. Bedømmelsesgrundlaget er elevens skriftlige præstation.

Svendeprøve – Gourmetslagter

Eksaminationsgrundlaget er de stillede praktiske opgaver og mundtlige overhøringer.

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 arbejdstagerside, udpeget af det Slagterfagets Fællesudvalg.

Ved indkaldelsen af elever til den sidste skoleperiode sender skolen en liste over de pågældende elever med angivelse af elevernes praktikvirksomheder til Slagterfagets Fællesudvalg. 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 Slagterfagets Fællesudvalg.

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).

Til prøven kan maksimalt anvendes 8 klokketimer over maksimalt 1 dag.

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

Disciplin Butik	Bedømmelseskriterier
Grovopskæring	Opskæring af 1/2 svin. Der vurderes på økonomi, akkuratelse og finish i udskæringerne.
Detailopskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, udseende, akkuratelse, skiltning, kreativitet i udskæringen & salgbarhed.
Fremstilling af convenience retter	Retterne bedømmes ud fra: Smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratelse, prisfastsættelse, udnyttelse af råvarer, portionering. Eleven overhøres i salg af produkterne.
Salg og kundebetjening	Elevens præstation vurderes på: Personlig fremtoning, hygiejne, varekendskab, evne til salg, mersalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, tilbehør & emballering. Betjening af vægte / prisudregning, kendskab til tilsætningsstoffer og allergener.

Disciplin Pøsemager	Bedømmelseskriterier
---------------------	----------------------

Grovopskæring	Opskæring af ½ svin. Der vurderes på økonomi, akkuratekse og finish i udskæringerne.
Detailopskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, udseende, akkuratekse, skiltning, kreativitet i udskæringen & salgbarhed.
Fremstilling af Bindefarsprodukter	Der bedømmes ud fra: Smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratekse, prisfastsættelse.
Fremstilling af convenience retter	Retterne bedømmes ud fra: Smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratekse, prisfastsættelse, udnyttelse af råvarer, portionering. Eleven overhøres i salg af produkterne.

<b>Disciplin Delikatesse</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Mad ud af huset	Eleven vurderes på kendskab til: produktets udseende, salgbarhed, kreativitet og smag. Eleven vurderes på anvendelse af råvarer, og vejledning omkring opvarmning og hvilken målgruppe produktet er rettet mod.
Brødprodukter	Eleven's produkter vurderes på: udseende, akkuratekse, ernæringsforbedrede produkter, præsentation, udnyttelse af råvarer samt smag af et stk. udvalgt brødprodukt.
Fremstilling af convenience retter	Retterne bedømmes ud fra: smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratekse, prisfastsættelse, udnyttelse af råvarer, portionering, orden/hygjehjæ samt vejledning til kunden.
Salg og kundebetjening	Eleven's præstation vurderes på: Personlig fremtoning, hygjejne, vare kendskab, 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 Slagtning</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Slagtning af svin.	Slagtningen vurderes på: Aflivning / stikning. Korrekt hygjejnisk håndtering af slagtedyret. Korrekt skoldning, skabning, svidning. Oplukning, opbrystning, udtagning af pluks, blank finding og flækning. Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol
Slagtning af kreatur.	Slagtningen vurderes for: Aflivning / stikning. Korrekt hygjejnisk håndtering af slagtedyret. Opridsning, afslagtning af snitfri hud. Opbrystning, 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

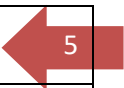
## 7. Oversigt over fag på hovedforløb (skema 1)

Fagrække for hvilke skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsens hovedforløb. Bemærk skemaet indeholder både informationer om det ordinære- og euv forløbet. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

**Skema 1 – Fag på hovedforløb**

Fagnr	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid i uger	Trin 1, Gourmetslagt eraspirant	Trin 2, Gourmetslagte r speciale butik	Trin 2, Gourmetslagter speciale delikatesse	Trin 2, Gourmetslagt er speciale slagting	Trin 2, Gourmetslagter med speciale
<b>Antal skoleuger i alt på hovedforløb inkl. grundfag, obligatoriske, valgfri og valgfag – euv varighed angives i ( )</b>					<b>8</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>Antal ugers valgfag i alt – euv varighed angives i ( )</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Grundfag</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ( )</b>					<b>8</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
17528	Salg og service	2, 6, 10	Rutineret	1,0	X				
17529	Internationale fødevarer	8,9,11,12	Rutineret	1,0	X				
17524	Opskæring Gourmet	1, 5	Rutineret	2,0	X				
17520	Tilberedning	1, 5	Rutineret	1,0	X				
17526	Praktisk anvendelse af ernæringslære og Lovgivning	2, 3, 4	Rutineret	1,0	X				
17532	Forædling	1,13,14,	Rutineret	2,0	X				
17563	Produkt-innovation og teknologi	1,3,5,7	Rutineret	2,0		X	X	X	X

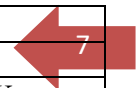
33506	Kalkulation	6	Rutineret	1,0		X	X	X	X
17536	Opskæring Gourmet	7, 8	Avanceret	1,0		X			X
33492	Eksponering og kundebetjening	8, 9, 12	Avanceret	1,0		X	X		
17478	Pøsemager 1	1,13,14,15	Avanceret	1,0					X
17479	Pøsemager 2	1,13,14,15	Ekspert	1,0					X
17540	Charcuteri Gourmet	8,11	Avanceret	1,0			X		
33501	Detailopskæring	7, 8	Avanceret	1				X	
33509	Slagtning af svin	7, 8, 9,13	Avanceret	1,5				X	
33510	Slagtning og bedømmelse af kreaturer	7, 8, 9, 13	Avanceret	1,5				X	
Valgfri uddannelsesspecifikke fag – evvarighed angives i ( )	0					2	2	0	1
Nedenstående oversigt angiver det samlede katalog af valgfri specialefag. Der henvises til krydserne under det enkelte trin/speciale for at få et overblik over,									



hvilke valgfri specialefag der kan vælges på det enkelte trin/speciale.									
30275	Egenkontrol	8, 9, 10, 11, 12, 13	Avanceret	1,0		X	X		X
16670	Convenience	8, 9, 11	Avanceret	1,0		X	X		X
35293	Butiksopbygning	3, 9, 12	Rutineret	1,0		X	X		X
9440	Aarstidens råvarer	8, 9, 11, 12	Rutineret	1,0		X	X		X
17540	Charcuteri Gournet	8, 11	Avanceret	1,0		X	X		X
17562	Catering og ost	8, 11	Avanceret	1,0		X	X		X
33501	Detailopskæring	1, 5	Avanceret	1,0		X	X		X
33492	Eksposering og kundebetjening	12	Avanceret	1,0		X	X		X
16669	Måltidsløsninger	8, 9, 10, 11, 12	Avanceret	1,0		X	X		X
33495	Opskæring af vildt	7, 8	Avanceret	1,0		X	X		X
33502	Udskæring af fisk	7, 8	Avanceret	1,0		X	X		
17333	Fødevarerfremstilling og eksposering	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,	Avanceret	1,0		X	X		X
33500	Delikatesse af fisk og vildt		Avanceret	1,0		X	X		X
5477	Slagtning af svin 2	13	Rutineret	1,0		X			X
Praktikmål (0 ugers varighed)									
5490	Produktion og egenkontrol	1, 3, 7			X				
5491	Ekspedition og kundebetjening	2, 3, 4, 6			X				
5492	Samarbejde	5, 7			X				
5493	Slagterbutik	8, 9, 10, 11, 12				X			



5494	Delikatesseafdeling	8, 9, 10, 11, 12					X		
5495	Slagtning af dyr	8, 9, 13						X	
9563	Pøsemager	1,13,14,15							X
17498	Praktikmål19	8.9.10.11.12				X	X		



### 8. Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau (skema 2)

Elever, der ønsker og har forudsætninger for at gennemføre uddannelsesspecifikke fag på højere niveauer, har mulighed for dette jf.

§ 4, stk. 3 og § 37, 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.

Skema 2 – Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau

Fagnr.	Fagnavn	Præstationsstandard for tilvalgt højere	Vejledende tid	Obligatorisk præstationsstandard
33506	Kalkulation	Avanceret	1	Rutineret
16669	Måltidsløsninger	Ekspert	2	Avanceret
30275	Egenkontrol	Ekspert	1	Avanceret
33496	Pølsemageri	Ekspert	1	Avanceret
35293	Butiksopbygning	Avanceret	1	Rutineret
9440	Aarstidens råvarer	Avanceret	1	Rutineret
17540	Charcuteri	Ekspert	1	Avanceret
33501	Detailopskæring	Ekspert	1	Avanceret
33492	Eksposering og kundebetjening	Ekspert	1	Avanceret
33495	Opskæring af vildt	Ekspert	1	Avanceret
33502	Udskæring af fisk	Ekspert	1	Avanceret
33500	Delikatesser af fisk og vildt	Ekspert	1	Avanceret
5477	Slagtning af svin 2	Avanceret	1	Rutineret

9. Eux – den gymnasiale del (skema 3)

Denne uddannelse udbydes ikke med EUX.



## 10. 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 uddannelse med eux (EUX). 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 angivet hvordan disse elevtyper kan kombineres og efterfølgende grupperes. Grupperingen afhænger som sagt af, om de skal have samme fagrække.

### Oversigt 1: Elevtyper

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

Elevtyp	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>
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.
GYM	For elever med en afsluttet gymnasial uddannelse indføres standardmeritter på alle de merkante 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

Oversigt 2 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.

Oversigt 2: Gruppering af elevtype				
Nr.	Kort betegnelse	Betegnelse	Elevtype	Betegnelse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EUV3	Voksenelever fuldt forløb, ikke 1. del
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EUV3M	EUV3 og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9	EUD lige efter 9. (10) klasse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+	EUD ikke lige efter 9. (10) klasse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+M	EU9 + og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9M	EU9 og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+P	EU9 + og produktionsskolebaseret EUD
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9P	EU9 og produktionsskolebaseret EUD
2	EUV 2	EUV 2	EUV2	Voksenelever standardiseret forløb, ikke 1. del
2	EUV 2	EUV 2	EUV2M	EUV2 og mesterlære
3	EUV1	EUV1	EUV1	Voksenelever uden grundforløb og praktik
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EUV3X	EUV3 og EUX
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EU9+X	EU9+ og EUX ikke lige efter 9. (10) klasse
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EU9X	EU9 og EUX lige efter 9. (10) klasse
5	EUX og EUV2	EUX og EUV2	EUV2X	EUV2 og EUX
6	EUX og EUV1	EUX og EUV1	EUV1X	EUV1 og EUX
12	EU9+ og GYM	EU9+ og GYM	EU9+G	EU9+ og GYM
12	EU9+ og GYM	EU9+ og GYM	EU9+G+M	Gym + mesterlære
13	EUV2 og GYM	EUV2 og GYM	EUV2G	EUV2 og GYM
13	EUV2 og GYM	EUV2 og GYM	EUV2G+M	EUV2 og GYM og mester
14	EUV1 og GYM	EUV1 og GYM	EUV1G	EUV1 og GYM