



# Praktikmål

## Slagteruddannelse

### Praktikmål, der skal læres i virksomheden mellem grundforløb og hovedforløb 1 (HF1)

- Lærlingen har kendskab til virksomhedens organisering såsom mester, lærlingeansvarlig, tillidsmand og arbejdsmiljørepræsentant
- Lærlingen er introduceret til gældende standarder og regler for sikkerhed, hygiejne og egenkontrol i egen afdeling
- Lærlingen har kendskab til forskellige knivtyper og procedurer for vedligeholdelse og slibning
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens standarder og specifikationer for udskæringer
- Lærlingen er introduceret til udførelse af enkelte deloperationer på eksportskæringer
- Lærlingen er introduceret til kroppens funktion og reaktion under arbejde på slagteriet og har kendskab til forebyggelse og afhjælpning af skader og spændinger i bevægeapparatet

### Praktikmål, der skal læres i virksomheden mellem hovedforløb 1 og hovedforløb 2

- Lærlingen har kendskab til egen rolle i teamet og i produktionsflowet
- Lærlingen har kendskab til partering og udbening af halv gris
- Lærlingen kan under vejledning udbene forende, midterstykke og skinke i overensstemmelse med gældende standarder og procedurer
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitets- og udbyttekontrol
- Lærlingen får kendskab til at kvalitetstjekke udskæringer i forhold til givne specifikationer
- Lærlingen er introduceret til de værktøjer, som anvendes til procesoptimering og målopfyldelse i produktionen
- Lærlingen kan under vejledning anvende personlige værnemidler korrekt i sit arbejde
- Lærlingen er introduceret til arbejdsmiljøfaktorer og -risici på egen arbejdsstation (risikovurdering) samt konsekvenser ved manglende efterlevelse af regler og procedurer for arbejdsmiljø
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens sikkerhedskultur med særlig vægt på hovedemner som maskinsikkerhed, støj og psykisk arbejdsmiljø
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens regler, udstyr og hjælpemidler inden for ergonomi, herunder arbejdsstillinger, arbejdspladsens indretning og tunge løft
- Lærlingen kan redegøre for kroppens funktion under arbejde og er instrueret i at gennemføre relevant træning og øvelser med det formål at forebygge spændinger i bevægeapparatet

### Praktikmål, der skal læres i virksomheden mellem hovedforløb 2 og hovedforløb 3

- Lærlingen kan medvirke ved udbening af forende, midterstykke og skinke i overensstemmelse med gældende arbejdsbeskrivelser og standarder
- Lærlingen kan i samarbejde med andre udføre deloperationer ved eksportudskæringer og har kendskab til den betydning, som kultur og lovgivning har for produkterne
- Lærlingen har forståelse for de økonomiske konsekvenser, der opstår ved svingende råvarekvalitet og manglende overholdelse af gældende standarder
- Lærlingen er introduceret til relevante delstykkers anvendelsesmuligheder og tilhørende forædlingsmetoder
- Lærlingen har kendskab til et udvalgt produkts cost-struktur og værdiforøgelse fra råvare til slutprodukt
- Lærlingen har kendskab til de værktøjer, som anvendes til procesoptimering og målopfyldelse i produktionen
- Lærlingen har kendskab til relevante miljøkrav og miljøpåvirkninger inden for slagteribranchen og kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med disse (blod, fedt, spildevand m.v.)
- Lærlingen kan selvstændigt anvende personlige værnemidler korrekt i sit arbejde
- Lærlingen kan medvirke til risikovurdering af egen arbejdsstation samt redegøre for konsekvenser ved manglende efterlevelse af regler og procedurer for arbejdsmiljø
- Lærlingen kan redegøre for arbejdsmiljømæssige handlemuligheder og udvise korrekt adfærd i overensstemmelse med virksomhedens arbejdsmiljøregler og sikkerhedskultur
- Lærlingen kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med virksomhedens procedurer og redskaber inden for ergonomi, herunder arbejdsstillinger, arbejdspladsens indretning og tunge løft
- Lærlingen kan som del af sit arbejde selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser, der forebygger spændinger og nedslidning i bevægeapparatet

### Praktikmål, der skal læres i virksomheden mellem hovedforløb 3 og hovedforløb 4

- Lærlingen kan redegøre for egen rolle i teamet og produktionsflowet
- Lærlingen kan selvstændigt udføre 3-, 4- eller 5-delning af halv gris
- Lærlingen kan selvstændigt udføre deloperationer ved eksportudskæringer
- Lærlingen kan selvstændigt kvalitetstjekke udskæringer i forhold til givne specifikationer
- Lærlingen har kendskab til relevante delstykkers anvendelsesmuligheder og tilhørende forædlingsmetoder
- Lærlingen har kendskab til gængse emballerings- og pakkemetoder og deres betydning for produktets holdbarhed og sporbarhed
- Lærlingen kan medvirke til løsning af driftsafvigelse og optimeringsudfordringer på slagteriet
- Lærlingen kan tage ansvar for udførelse af risikovurdering af egen arbejdsstation samt handle på problemer i arbejdsmiljøet
- Lærlingen kan tage ansvar for forebyggelse af nedslidning samt selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser som del af arbejdet