

Slagter-uddannelse

– bliv klogere her!





Slagterfagets Fællesudvalg har i samarbejde med en række medarbejdere fra branchen og ZBC-Slagteriskolen i Roskilde tilpasset og udviklet vores uddannelser, så vi sikrer din elev en bred uddannelse med fokus på tværfaglighed og helhed.

Formålet med slagteruddannelsen er at sikre:

- Et gennemtænkt flow i uddannelsen og en øget sammenhæng mellem det, som dine lærlinge lærer i skolen, og det, de lærer i praktikken på slagteriet ('den røde tråd')
- Et endnu bedre match mellem slagteruddannelsens indhold og branchens ønsker og behov
- Inddragelse af nye undervisningsmetoder og forskellige måder at lære på – til gavn for den enkelte lærling
- Et større fokus på arbejdsmiljø og forebyggelse af spændinger og nedslidning
- At skole, lærlinge og lærlingeansvarlige/mestre til enhver tid gennem hele uddannelsen er skarpe på krav og forventninger

Ændringerne betyder konkret, at uddannelsen fremadrettet indeholder:

- Et overordnet tema for hver skoleperiode, som danner rammen for den teoretiske og praktiske undervisning
- Opskæring af både grise og kreaturer samt undervisning i forædling
- Konkrete praktikmål for hver praktikperiode, som dine lærlinge skal opfylde som afslutning på praktikperioderne
- Masser af trænings- og instruktionsvideoer, så lærlingene fx kan gense og lære stoffet i eget tempo
- Undervisning i lean og procesoptimering, så lærlingene kan deltage i forbedringsarbejdet på slagteriet
- Samfundsfag, med det formål at lærlingene kan se sig selv og slagterfaget som 'en del af noget større'

Dermed kan vi nu tilbyde en slagteruddannelse med en høj faglig kvalitet fra start til slut samt en mere spændende og involverende undervisning på et moderne skoleslagteri, der afspejler arbejdet på slagterierne.

Undervisningen på skolen bliver samtidig tilrettelagt, så eksempelvis en skoledag på en paeline med en 1229-skinke kommer til at indeholde lærings-elementer fra udbening, kalkulation, produktkendskab samt udbytte- og kvalitetskontrol. På den måde sikrer vi dine lærlinge en bred faglig uddannelse med fokus på tværfaglighed og helhed – og på den enkelte lærlings behov.



Som lærlingeansvarlig/mester kan du på de følgende sider læse mere om den nye slagteruddannelse. God læselyst!

Læsevejledning til lærlingeansvarlige og mestre!

I det følgende kan du læse om temaerne for de fire skoleophold, formål og fokus i skoleundervisningen samt de praktikmål, som dine lærlinge skal opfylde i de forskellige praktikperioder.

De fire temaer er overordnet beskrevet på næste side og foldes så ud på side 8-15.

Som lærlingeansvarlig er det særlig vigtigt, at du hæfter dig ved de praktikmål, som dine lærlinge skal opfylde ved afslutningen af hver praktikperiode!

Skoleophold

HF 1

Dit håndværk – 4 uger

Alle kan skære i kød. Men de færreste gør det rigtigt. Derfor vil du på skoleforløbet lære hånddelaget og de teknikker, du skal bruge som slagter. Vi giver dig nogle gode arbejdsrutiner.

HF 2

Gør en forskel! – 3 uger

Som slagter træder du ind i en stolt tradition, hvor du er med til at sikre kvalitetskød til hele verden. Det er en stor økonomisk gevinst for Danmark, men giver også anledning til debat om klimaaftryk og bæredygtighed. Derfor ruster vi dig til at argumentere for dine synspunkter.

HF 3

Verdens bedste kød – 3 uger

Produktionen af kød fra husdyr er optimeret, så kvaliteten i dag er i verdensklasse, og kødet bruges til utallige formål. Det sikrer mulighed for forædling og stor eksport, men kræver også et ensartet produkt med forståelse for alle processer fra landmand til forbruger. Derfor går vi helt tæt på produktet og afprøver forskellige metoder og muligheder.

HF 4

Dig som slagter – 3 uger

Hverdagen på et slagteri er detaljeret planlagt og optimeret i forhold til produktionen. Men der opstår også mange uforudsigelige situationer, hvor du som slagter skal reagere hurtigt og løse komplicerede problemer. Derfor skal du på dette hovedforløb lære at navigere mellem kolleger, teknologi, drift, kalkulationer og kvalitetssikring.

Der vil på alle skoleophold være integreret fysiske øvelser i forhold til arbejdsmiljø samt bevægelse generelt.

Dit håndværk

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

Formål og fokus

Formålet på hovedforløb 1 er, at lærlingen udvikler det faglige håndværk, opnår forståelse for produktionen og lærer eksportspecifikationer efter ESS-Food-standard.

Gennem forløbet kommer lærlingen til at arbejde med forskellige teknikker og det rigtige værktøj i opskæringerne, og der vil være fokus på knivtyper og slibning af knive. Vi arbejder både med frisk og modnet kød og har under hele forløbet fokus på arbejdsmiljø og korrekte arbejdsstillinger.

Lærlingen træner detail- og grovudskæringer af gris og okse til eksport og lærer, hvordan delstykker kan anvendes til bestemte kundeforespørgsler.

For at kunne optimere udbyttet arbejdes der også med de udskæringsmuligheder, der er for de enkelte delstykker, ligesom lærlingen også lærer at dokumentere, opbevare og pakke kød korrekt.

Lærlingen introduceres til samarbejde og planlægning af den daglige drift, herunder:

- Balancering af bemandingsplan
- Deloperationer ved paeline
- Kvalitetssikring af produkter
- Sikkerhedsprocedurer
- Forståelse af driftsafvigelser i forhold til udbyttet
- Helhedsforståelse for produktionen samt hvilke parametre, der er særligt fokus på

Håndværk, der arbejdes med på hovedforløb 1

- Opskæring af gris, herunder 3-, 4- og 5-delning
- Eksportudskæringer af gris: 1229 (skinke), 1350, 1313/1327 (bov og nakke), 1669 (kam), 1863 (brystflæsk)
- Eksportudskæringer af oksevinge: tykkam, underbov, bovkerne, bov-kile, flanksteak, bavette, brisket, skank og halskød
- Detailskæring af gris og okse til hjemmemarked

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 kvalitets-tjekke 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

Gør en forskel!

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 2 er, at lærlingen får kendskab til den betydning, som politik, samfund og økonomi har for slagterbranchen, samt at lærlingen skal arbejde med udskæringer til forskellige markeder.

Undervejs introduceres lærlingen til, hvordan kultur og lovgivning afspejles i produkterne, og hvordan uventede begivenheder (for eksempel sygdomme) kan påvirke produktionen. Der trænes forskellige eksportudskæringer på paceline og skærebord.

På hjemmemarkedet sætter vi fokus på, hvordan trends og kødkvalitet får indvirkning på forskellige produktionsmetoder, og undervejs diskuterer vi forskellige holdninger i samfundet, herunder FN's verdensmål.

Gennem dette forløb bliver lærlingen også introduceret til tavlemøder og opfølgings-/driftsmøder. Lærlingen kommer også til at arbejde praktisk med forskellige optimeringsværktøjer og metoder til koordinering og kommunikation i arbejdet.

Lærlingen introduceres til økonomi i forhold til konkrete eksportudskæringer og kommer til at arbejde med, hvordan udbyttet optimeres, når der trænes udskæringer.

I forædling arbejder lærlingen med tør-saltning, rygning og varmebehandling og introduceres til kødkemi, modning, nitrit, lovgivning, pakning m.v.

Håndværk, der arbejdes med på hovedforløb 2

- Eksportudskæringer af gris: 1863 (brystflæsk), backs til England, 1669 (kamme), 1229 (skinke) og 1313 (bov)
- Hjemmemarkeds- og detailskæring af gris og okse
- Forædling: brystflæsk, slag og højreb
- Eksportudskæringer af oksevinge og -pistol: bov, spidsbryst, hals, tykkam, højreb, tværreb, bryst, mørbrad, slag, tyndsteg, tyksteg, lår, skank og hale

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

Verdens bedste kød

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 3 er, at lærlingen får en helhedsforståelse for produktionen, og hvordan kødet kan anvendes. På forløbet præsenteres og trænes både eksport- og hjemmemarkedsudskæringer, der hovedsageligt anvendes til forædling.

Lærlingen afprøver saltsprøjtning og krogmodning med grise- og oksekød og foretager bedømmelser i forhold til kvalitet og standarder. Forædlingen varieres for samme produkt, så lærlingen opnår forståelse for afvigelser og kulturelle ønsker. Undervejs arbejder lærlingen med beregninger af udbytte og får indblik i de økonomiske konsekvenser ved forædling.

Lærlingen følger hele processen fra opskæring til pakning, og der arbejdes med årsager til at optimere udbeninger til forædling. Udbeningerne trænes både på skærebordet med fokus på trimning og på paceline, hvor deloperationerne øves.

På forløbet arbejdes med kvalitetsbegrebet, så lærlingen lærer at forholde sig til kvalitet i forhold til dels specifikationer (objektivt), dels holdninger og vaner (subjektivt). Udskæringer med forskellig fedtplacering og kødstuktur forædles eller tilberedes, og kvaliteten vurderes.

Håndværk, der arbejdes med på hovedforløb 3

- Opskæring af gris, herunder 4-deling
- Eksportudskæringer af gris: 1351, 1233 (USA-skinke)
- Eksportudskæringer af oksevinge og -pistol: bov, spidsbryst, hals, tykkam, højreb, tværreb, bryst, mørbrad, slag, tyndsteg, tyksteg, lår, skank og hale
- Detailskæring af gris og okse til hjemmemarked
- Forædling: Jaka Bov, formskinke, club- og bayonneskinke samt hamburgerryg

Praktikmål, der 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 kvalitets-tjekke 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 driftsafvigelser 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

Dig som slagter

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 4 er, at lærlingen selvstændigt kan varetage arbejdsopgaver på et slagteri.

Forløbet samler elementer fra de første tre hovedforløb, og lærlingen bliver introduceret til:

- Eksportskæringer, hvor man selvstændigt planlægger, udfører og evaluerer alle funktioner/opgaver
- Kommunikation og samarbejde med andre faggrupper på slagteriet (smed, elektriker, programmør, planlægnings- og optimeringsafdelinger m.fl.)
- Forslag til forbedringer – eksempelvis inden for kvalitets- og udbyttekontrol eller arbejdsmiljø. Der tages udgangspunkt i lærlingenes egne erfaringer

Under produktionen fordeles forskellige roller og ansvarsområder. Undervejs øves forskellige scenarier, hvor der opstår uforudsete situationer, for eksempel:

- Arbejdsulykker
- Sygdom

- Audit (Fødevarestyrelsen, USA-inspektion eller Tesco)
- Nedbrud
- Strejke
- Produktændring

Under produktionen inddrages også effekt-målinger i forhold til kvalitet, udbytte, tid og ressourcer.

Lærlingen kommer til at arbejde med driftsopskæring af 3- og 4-delinger, hvor der anvendes båndsav og wizard-kniv med fokus på sikkerhed, arbejdsmiljø og planlægning.

I forløbet arbejder lærlingen individuelt med en case, hvor der på baggrund af et specifikt produkt (okse, gris eller forædling) udarbejdes bemandingsplan, kalkulationer og kvalitetssikring. Lærlingen skal også demonstrere de håndværksmæssige færdigheder i sit praktiske arbejde med casen. Casen afsluttes ved hjælp af lyd, billede, video og/eller tekst og dækker hele uddannelsen.

Håndværk, der arbejdes med på 4. hovedforløb

- Driftsopskæring af gris, herunder 3- og 4-delning, mørbrad og hoved
- Eksportudskæringer af gris: 1229 (skinke), 1350, 1313/1327 (bov og nakke), 1669 (kam), 1863 (brystflæsk)
- Eksportudskæringer af oksepistol: højreb, tyndsteg, tyksteg, lår og skank
- Hjemmemarkeds- og detailskæring af gris og okse
- Forædling: saltning og modning af okse- og grisekød

Mål for svendeprøve

- 1** Lærlingen kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 2** Lærlingen får kendskab til og afprøvet partering af en halv gris, skilt og oksepistol.
- 3** Lærlingen får kendskab til saltemetoder samt røgning af forskellige kødprodukter.
- 4** Lærlingen får kendskab til lean inden for maskin- og robotteknologi i slagteribranchen.
- 5** Lærlingen kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 6** Lærlingen kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol i teori og praksis, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 7** Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- 8** Lærlingen kan arbejde med vegetabiliske og animalske proteiners funktionalitet under salteprocessen samt proteiners vandbindingsevne, herunder redegøre for de mest anvendte proteiners funktionalitet samt vurdere, hvilket protein der ville være mest optimalt at anvende i et givent produkt.

Under svendeprøven vil lærlingen blive bedt om at reflektere over den læring, der er opnået inden for arbejdsmiljø, lean og samfundsfag.



Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk