



Praktikmål

Gourmetslagter – Butik

1

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 1. skoleforløb

- Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden
- Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker
- Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen
- Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram

2

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 2. skoleforløb

- Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg
- Eleven kan vejlede om måltidsløsninger

3

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 3. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår
- Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper

4

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 4. skoleforløb

- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden
- Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse

5

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 5. skoleforløb

- Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering
- Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød

6

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 6. skoleforløb

- Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 2)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering
- Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (trin 2)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 1)
- Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (trin 1)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1)

7

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 7. skoleforløb

- Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 3)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering
- Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (trin 3)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 2)
- Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (trin 2)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2)
- Eleven kan anvende grundprincipper for praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 1)
- Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver (trin 1)
- Eleven kan foretage planlægning af indkøb og kontakt med praktikvirksomhedens samarbejdspartnere (trin 2)
- Eleven kan detailopskære gris og kalv (trin 2)



Praktikmål

Gourmetslagter – Delikatesse

1

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 1. skoleforløb

- Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden
- Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker
- Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen
- Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram

2

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 2. skoleforløb

- Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg
- Eleven kan vejlede om måltidsløsninger

3

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 3. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår
- Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper

4

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 4. skoleforløb

- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden
- Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse

5

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 5. skoleforløb

- Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering

6

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 6. skoleforløb

- Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 2)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 2)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 1)
- Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 1)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1)

7

Praktikmål, der skal læres i virksomheden inden 7. skoleforløb

- Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 3)
- Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 3)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 3)
- Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 3)
- Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 2)
- Eleven kan opstille et simpelt regnskab (trin 2)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2)
- Eleven kan anvende grundprincipper fra praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 2)
- Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver (trin 2)



Praktikmål

Gourmetslagter – Pølsemaker

1

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 1. skoleforløb

- Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden
- Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker
- Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen
- Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram

2

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 2. skoleforløb

- Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg
- Eleven kan vejlede om måltidsløsninger

3

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 3. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår
- Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper

4

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 4. skoleforløb

- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden
- Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse

5

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 5. skoleforløb

- Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer
- Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser

6

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 6. skoleforløb

- Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2)
- Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2)
- Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 1)
- Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1)

7

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 7. skoleforløb

- Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2)
- Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2)
- Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 2)
- Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 2)
- Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper
- Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1)
- Eleven kan fremstille tørrede, røgede og fermenterede produkter (trin 1)
- Eleven kan fremstille udenlandsk inspirerede produkter (trin 1)
- Eleven kan fremstille saltede, røgede og kogte produkter til detailsalg (trin 1)



Praktikmål

Gourmetslagter – Slagtning

1

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 1. skoleforløb

- Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden
- Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker
- Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen
- Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram

2

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 2. skoleforløb

- Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg
- Eleven kan vejlede om måltidsløsninger

3

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 3. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår
- Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper

4

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 4. skoleforløb

- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden
- Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer
- Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder
- Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse

5

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 5. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning

6

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 6. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 2)
- Eleven kan bedømme levende og slagtede dyr (trin 1)
- Eleven kan slagte svin, kalve og okser (trin 1)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 1)
- Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 1)

7

Praktikmål, der skal læres i virksomheden
inden 7. skoleforløb

- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 3)
- Eleven kan bedømme levende og slagtede dyr (trin 2)
- Eleven kan slagte svin, kalve og okser (trin 2)
- Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 2)
- Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 2)
- Eleven kan opstille et simpelt regnskab (trin 1)
- Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1)

Gourmetslagter-uddannelsen





Slagterfagets Fællesudvalg har i samarbejde med en række slagtermestre og Erhvervsskolerne Uddannelsescenter Holstebro, Syddansk Erhvervsskole, Aarhus Tech, TechCollege og ZBC tilpasset og udviklet vores uddannelser, så vi sikrer din elev en bred uddannelse med fokus på tværfaglighed og helhed og den enkelte elevs behov.

Formålet med ændringerne er at sikre:

- Et velgennemtænkt flow i uddannelserne og en øget sammenhæng mellem det, som dine elever lærer i skolen, og det, de lærer i praktikken på virksomheden ('den røde tråd')
- Et endnu bedre match mellem uddannelsens indhold og branchens ønsker og behov
- Inddragelse af nye undervisningsmetoder og forskellige måder at lære på – til gavn for den enkelte elev
- At skole, elev og mester til enhver tid er skarpe på krav og forventninger gennem hele uddannelsen

Ændringerne betyder konkret, at uddannelserne fremadrettet indeholder:

- En ny uddannelse: **"Gourmetslagter med speciale som pølsemaker"**
- Et overordnet tema for hver skoleperiode, som danner rammen for den teoretiske og praktiske undervisning
- Opskæring af både grise og kreaturer
- Undervisning i forædling
- Konkrete praktikmål for hver praktikperiode, som dine elever skal opfylde som afslutning på praktikperioderne

Gourmetslagteruddannelses-specialer og anbefalinger

Gourmetslagteruddannelsens trin 1

De første otte uger på trin 1 er fælles for alle, uagtet hvilket speciale der afsluttes med.

Det samlede uddannelsesforløb (skole og praktik) skal inden for rammer tilrettelægges på en sådan måde, at eleven ved uddannelsens afslutning lever op til uddannelsens afsluttende kompetencemål.

De afsluttende kompetencemål kan betegnes som uddannelsens deklaration og beskriver, hvad en færdiguddannet gourmetslagter med speciale skal kunne.

Der er opstillet praktikmål for uddannelsen, som i væsentlig grad bidrager til, at eleven ved endt uddannelse lever op til kompetencemålene. Du kan se praktikmålene mellem hvert skoleforløb og sætte dig nærmere ind i, hvordan praktikmålene hver især bidrager til uddannelsens afsluttende kompetencemål. Uddannelsens afsluttende kompetencemål er beskrevet på side 23-26. Uddannelsens afsluttende kompetencemål opnås, ved at uddannelsens fag- og praktikmål ud fra pædagogiske overvejelser fordeles og gennemføres i en helhedsorienteret tilrettelæggelse.

Det betyder blandt andet, at de erfaringer og kompetencer, som eleven opnår i praktikken, synliggøres i undervisningen og inddrages som et aktiv i den løbende planlægning af projekter, temaer og undervisning gennem hele forløbet.

Du kan bruge vejledningen som:

- Inspiration til planlægning og gennemførsel af praktikuddannelsen
- Grundlag for at sikre, at praktikuddannelsen forløber planmæssigt
- Udgangspunkt for den løbende snak og kontakt med eleven

Formålet

Formålet med praktikvejledningen er at understøtte, at virksomheden, i samarbejde med elev og skole, får skruet et solidt og værdifuldt praktikforløb sammen, som tager hensyn til virksomhedernes situation og elevernes uddannelsesmæssige behov.

Praktikken i virksomheden udgør en stor del af den samlede uddannelsestid, og virksomheden har hovedansvaret for, at eleven når uddannelsens slutmål og består svendepøven.

Praktikmålene er inddelt i tre trin

Trin 1 Kende

- Eleven er introduceret til ...
- Eleven har kendskab til ...



Trin 2 Kunne

- Eleven kan under vejledning anvende/udføre/udarbejde ...
- Eleven kan medvirke til ...
- Eleven kan redegøre for ...



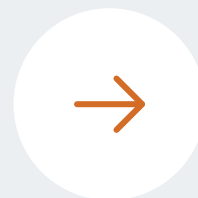
Trin 3 Beherske

- Eleven kan selvstændigt anvende/udføre/udarbejde ...
- Eleven kan tage ansvar for ...

Inden 1. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden.
B	☐	☐	Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker.
C	☐	☐	Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter.
D	☐	☐	Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder.
E	☐	☐	Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen.
F	☐	☐	Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram.

Trin 1



8

Trin 1 på hovedforløbet har i alt fire skoleforløb af to ugers varighed.

Inden eleven møder ind på trin 1 i hovedforløbet, forventes det, at eleven har opnået nedenstående færdigheder.

Imellem hver skoleperiode er der opstillet praktikmål, der understøtter eleven videre i den læring, der bliver undervist i på hvert skoleforløb.

Grisen og gryden



Om

Der er fokus på udskæring af grisen og tilberedning af grisekødet med fokus på det klassiske danske køkken. Vi begynder at få kendskab og redskaber til forskellige tilberedningsmetoder samt til at fremstille garniturer/saucer. Vi arbejder med ernæringslære på baggrund af grisekødet og lovgivningen om egenkontrol, dokumentation og mærkning af færdigvarer.

Fag under forløbet

- Opskæring
- Ernæring/lovgivning
- Produkt-innovation og teknologi

Inden 2. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Ja Nej

- | | | | |
|----------|--------------------------|--------------------------|---|
| A | ☐ | ☐ | Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg. |
| B | ☐ | ☐ | Eleven kan vejlede om måltidsløsninger. |

Sælg din steg



Om

Vi arbejder med opskæring af oksepistol. Vi undersøger anatomen med fokus på internationale udskæringer. Under forløbet arbejder vi målrettet med forædling af oksekødet. Hele processen har fokus på salg og service, hvor der bliver set på markedsføringsmæssige metoder og fremstillingsformer.

Fag under forløbet

- Internationale fødevarer
- Salg og service
- Opskæring
- Forædling

Inden 3. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Ja Nej

A ☐ ☐ Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår.

B ☐ ☐ Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper.

Verden rundt



Om

Forædling og gourmetslagter-specialiteter. Vi arbejder med saltning, røgning, charcuteri og pøsemageri. Vi fremstiller kendte danske produkter og afprøver fremstillingen af særligt udvalgte globale produkter.

Fag under forløbet

- Forædling 1
- Internationale fødevarer

Inden 4. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden.
B	☐	☐	Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer.
C	☐	☐	Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder.
D	☐	☐	Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse.

Håndværkeren og eventmageren



Om

Vi arbejder bredt med gourmetslagterens kompetencer, vi skærer okse-/kalvevinge, lam og fjerkræ. Vi arbejder med tilberedning af udskæringerne og bygger op til den afsluttende event, hvor vi gennemfører markedsføring, salg og service med opskrifter, tilberedningsanvisninger, anretning m.m. og sikrer, at gældende lovgivning bliver overholdt.

Fag under forløbet

- Salg og service
- Opskæring
- Ernæring/lovgivning
- Tilberedning

Inden 5. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Delikatesse – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen.
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.

Pølseemager – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer.
B	☐	☐	Eleven kan fremstille bindesfarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser.

Butik – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning.
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.
C	☐	☐	Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød.

Slagtning – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning.

Trin 2



Trin 2 på hovedforløbet har tre skoleforløb.

De to første forløb er af to ugers varighed, og det sidste forløb inden svendeprøven er af tre ugers varighed.

Inden eleven møder ind på trin 2 i hovedforløbet, forventes det, at eleven allerede har fået nogle færdigheder.

Imellem hver skoleperiode er der opstillet praktikmål, der understøtter eleven videre i den læring, der bliver undervist i på hvert skoleforløb.

Gourmetslagteren i fokus



Gourmetslagter med specialet Delikatesse

Vi udvikler og fremstiller enkle varme og kolde og retter, fx Danmarks nationalret i nye fortolkninger.

Herunder indtænker vi relevante krav og faglige standarder. Vi arbejder med prisberegninger på de produkter, der produceres. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarer sikkerhed og kvalitet.

Vi øver os i at betjene kunder og vejlede om tilberedning og tilbehør samt at eksponere og skabe mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker.

Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

Fag under forløbet

- Eksponering og kundebetjening
- Charcuteri Gourmet
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi

Gourmetslagter med specialet Butik

Vi arbejder med udskæring af for- og bagfjerdinge samt grise. Vi kan redegøre for de forskellige delstykker samt anvendelsesmuligheder. Vi udvikler og fremstiller enkle varme og kolde og retter, fx Danmarks nationalret i nye fortolkninger.

Herunder indtænker vi relevante krav og faglige standarder. Vi arbejder med prisberegninger på de produkter der produceres. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarer sikkerhed og kvalitet.

Vi øver os i at betjene kunder og vejlede om tilberedning og tilbehør samt at eksponere og skabe mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker.

Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Kalkulation
- Opskæring Gourmet
- Eksponering og kundebetjening

Gourmetslagter med specialet Pølsemaker

Vi arbejder med udskæring af for- og bagfjerdinger samt grise. Vi kan redegøre for de forskellige delstykker samt anvendelsesmuligheder. Vi fremstiller bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser, og anvender forskellige produktionsteknikker. Vi udvikler og fremstiller produkter, hvor vi tænker relevante krav og standarder ind. Vi ser også på produkternes påvirkning af miljøet og dets betydning.

Vi arbejder med prisberegninger af de produkter, vi producerer. Vi øver os i at betjene kunder og vejleder om tilberedning og tilbehør samt skaber mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker.

Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

Fag under forløbet

- Pølsemaker avanceret
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Opskæring Gourmet

Gourmetslagter med specialet Slagtning

Vi arbejder med slagtning af svin og kreatur fra stald til kølerum under hensyntagen til de gældende regler om slagterhygiejne og lovgivning på området, herunder certifikat: Aflivning og slagtning kompetencebevis. Beviset gælder for slagtning af svin, kreaturer, får og lam samt geder og kid. Vi arbejder med at kunne bedømme dyrene både i levende og i slagtet tilstand ud fra en salgsmæssig og anvendelsesmæssig betydning.

Vi arbejder med prisberegninger af de produkter, vi arbejder med. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarerikket, sikkerhed og kvalitet.

Fag under forløbet

- Slagtning af svin
- Slagtning og bedømmelse af kreaturer
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi

Inden 6. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Delikatesse – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 1).
D	☐	☐	Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 1).
E	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1).

Butik – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.
C	☐	☐	Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (trin 2).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 1).
E	☐	☐	Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (trin 1).
F	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1).

Pølsemaker – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 1).
D	☐	☐	Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1).

Slagtning – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan bedømme levende og slagtede dyr (trin 1).
C	☐	☐	Eleven kan slagte svin, kalve og okser (trin 1).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 1).
E	☐	☐	Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 1).

Den innovative gourmetslagter



Gourmetslagter med specialet Delikatesse

Vi udarbejder produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet. Vi fremstiller retter, der er klar til at blive lunet af kunden. Vi arbejder med aktuelle fastfood- og slowfood-produkter, hvor grøntsager, frugt og salater indgår. Vi har særligt fokus på tilbehør til charcuterivarer. Hele processen foregår i teamsamarbejde, hvor alle er en del af produktudvikling i processen.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Charcuteri Gourmet
- Måltidsløsninger

Gourmetslagter med specialet Butik

Vi udarbejder produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet. Vi fremstiller retter, der er klar til at blive lunet af kunden. Vi arbejder med aktuelle fastfood- og slowfood-produkter, hvor grøntsager, frugt og salater indgår. Vi har særligt fokus på tilbehør til charcuterivarer. Hele processen foregår i teamsamarbejde, hvor alle er en del af produktudvikling i processen.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Måltidsløsninger
- Convenience

Gourmetslagter med specialet Pølsemaker

Vi udarbejder produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet. Vi fremstiller retter, der er klar til at blive lunet af kunden. Vi arbejder med aktuelle fastfood- og slowfood-produkter, hvor grøntsager, frugt og salater indgår. Vi har særligt fokus på tilbehør til charcuterivarer. Hele processen foregår i teamsamarbejde, hvor alle er en del af produktudvikling i processen.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Convenience

Gourmetslagter med specialet Slagtning

Vi fortsætter på dette modul med at arbejde med slagtning af svin og kreaturer fra stald til kølerum under hensyntagen til de gældende regler om slagterhygiejne og lovgivning på området. Vi arbejder med at kunne bedømme dyrene både i levende og i slagtet tilstand ud fra en salgsmæssig og anvendelsesmæssig betydning. Vi udarbejder med produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Slagtning af svin
- Slagtning og bedømmelse af kreaturer

Inden 7. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Delikatesse – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 3).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 3).
C	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 3).
D	☐	☐	Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 3).
E	☐	☐	Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 2).
F	☐	☐	Eleven kan opstille et simpelt regnskab (trin 2).
G	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2).
H	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipper fra praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 2).
I	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver (trin 2).

Butik – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 3).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.
C	☐	☐	Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (trin 3).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 2).
E	☐	☐	Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (trin 2).
F	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2).
G	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipper for praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 1).
H	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver (trin 1).
I	☐	☐	Eleven kan foretage planlægning af indkøb og kontakt med praktikvirksomhedens samarbejdspartnere (trin 2).
J	☐	☐	Eleven kan detailopskære gris og kalv (trin 2).

Pølsemaker – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 2).
D	☐	☐	Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 2).
E	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper.
F	☐	☐	Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1).
G	☐	☐	Eleven kan fremstille tørrede, røgede og fermenterede produkter (trin 1).
H	☐	☐	Eleven kan fremstille udenlandsk inspirerede produkter (trin 1).
I	☐	☐	Eleven kan fremstille saltede, røgede og kogte produkter til detailsalg (trin 1).

Slagtning – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 3).
B	☐	☐	Eleven kan bedømme levende og slagtede dyr (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan slagte svin, kalve og okser (trin 2).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 2).
E	☐	☐	Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 2).
F	☐	☐	Eleven kan opstille et simpelt regnskab (trin 1).
G	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1).

Gourmetslagteren som specialist



Gourmetslagter med specialet Delikatesse

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi arbejder case-baseret, hvor opgaven er at kunne planlægge, producere, rådgive, vejlede, storytelle og prisfastsætte. Vi tager udgangspunkt i flere målgrupper og forskellige arrangementer, fx grill-arrangementer, smørrebrøds-arrangementer, tapas, den rundefødselsdag m.v.

Fag under forløbet

- Måltidsløsninger
- Eksposering og kundebetjening
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Convenience

Gourmetslagter med specialet Butik

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi arbejder case-baseret, hvor opgaven er at kunne planlægge, producere, rådgive, vejlede, storytelle og prisfastsætte. Vi tager udgangspunkt i flere målgrupper og forskellige arrangementer. Vi har fokus på opskæring og eksposering af gourmetslagterbutikken/afdelingen med forskellige perspektiver og temaer.

Fag under forløbet

- Måltidsløsninger
- Eksposering og kundebetjening
- Opskæring Gourmet
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Convenience

Gourmetslagter med specialet Pølsemaker

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi arbejder case-baseret, hvor vi har fokus på forædling og gourmetslagter-specialiteter. Vi arbejder med saltning, røgning, charcuteri og pølsemakeri samt prisfastsættelse og udvikling af pølsemagervarer. Vi fremstiller kendte danske produkter og afprøver fremstillingen af særligt udvalgte globale produkter samt tilbehør.

Fag under forløbet

- Opskæring Gourmet
- Pølsemaker
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Pølsemaker 2

Gourmetslagter med specialet Slagtning

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi tager udgangspunkt i opskæring af slagtedyrene med fokus på akkurate og hygiejne i forhold til grov opskæring for at tilsikre minimal vækst af mikroorganismer. Vi kvalitetsvurderer slagtedyrene og beregner slagtesvind m.v.

Fag under forløbet

- Slagtning af svin
- Slagtning og bedømmelse af kreaturer
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Opskæring

Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Delikatesse

	Ja	Nej	
1	☐	☐	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
2	☐	☐	Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper.
3	☐	☐	Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger.
4	☐	☐	Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.
5	☐	☐	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder.
6	☐	☐	Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder.
7	☐	☐	Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
8	☐	☐	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
9	☐	☐	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
10	☐	☐	Eleven kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger.
11	☐	☐	Eleven kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger.
12	☐	☐	Eleven kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper.

Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Butik

Ja Nej

- | | | |
|-----------|---|---|
| 1 | ☐ ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 2 | ☐ ☐ | Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |
| 3 | ☐ ☐ | Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger. |
| 4 | ☐ ☐ | Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning. |
| 5 | ☐ ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder. |
| 6 | ☐ ☐ | Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. |
| 7 | ☐ ☐ | Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget. |
| 8 | ☐ ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 9 | ☐ ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team. |
| 10 | ☐ ☐ | Eleven kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |

Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Slagtning

	Ja	Nej	
1	☐	☐	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
2	☐	☐	Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper.
3	☐	☐	Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger.
4	☐	☐	Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.
5	☐	☐	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder.
6	☐	☐	Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder.
7	☐	☐	Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
8	☐	☐	Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
9	☐	☐	Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
10	☐	☐	Eleven kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse.

Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Pølsemaker

Ja Nej

- | | | |
|----------|---|---|
| 1 | ☐ ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 2 | ☐ ☐ | Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |
| 3 | ☐ ☐ | Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger. |
| 4 | ☐ ☐ | Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning. |
| 5 | ☐ ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder. |
| 6 | ☐ ☐ | Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. |
| 7 | ☐ ☐ | Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget. |
| 8 | ☐ ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |



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

slagterfaget.dk



Praktikmål

Slagteruddannelse

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

- Lærningen har kendskab til virksomhedens organisering såsom mester, lærlingeansvarlig, tillidsmand og arbejdsmiljørepræsentant
- Lærningen er introduceret til gældende standarder og regler for sikkerhed, hygiejne og egenkontrol i egen afdeling
- Lærningen har kendskab til forskellige knivtyper og procedurer for vedligeholdelse og slibning
- Lærningen har kendskab til virksomhedens standarder og specifikationer for udskæringer
- Lærningen er introduceret til udførelse af enkelte deloperationer på eksportskæringer
- Lærningen 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

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

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

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

Ny slagter-uddannelse

– bliv klogere her!





**Slagterfagets Fællesudvalg
har i samarbejde med en række
medarbejdere fra branchen og
ZBC-Slagteriskolen i Roskilde
udviklet en helt ny slagter-
uddannelse, som starter op
1. august 2019.**

Formålet med den nye slagteruddannelse 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 paceline 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 håndlaget 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)

- Læringsen har kendskab til virksomhedens organisering såsom mester, læringsansvarlig, tillidsmand og arbejdsmiljørepræsentant
- Læringsen er introduceret til gældende standarder og regler for sikkerhed, hygiejne og egenkontrol i egen afdeling
- Læringsen har kendskab til forskellige knivtyper og procedurer for vedligeholdelse og slibning
- Læringsen har kendskab til virksomhedens standarder og specifikationer for udskæringer
- Læringsen er introduceret til udførelse af enkelte deloperationer på eksportskæringer
- Læringsen 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 læringsen udvikler det faglige håndværk, opnår forståelse for produktionen og lærer eksportspecifikationer efter ESS-Food-standard.

Gennem forløbet kommer læringsen 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.

Læringsen 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 læringsen også lærer at dokumentere, opbevare og pakke kød korrekt.

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

- Balancering af bemandingsplan
- Deloperationer ved paceline
- 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-deling
- Eksportudskæringer af gris: 1229 (skinke), 1350, 1313/1327 (bov og nakke), 1669 (kam), 1863 (brystflæsk)
- Eksportudskæringer af oksevinge: tykkam, underbov, bovkerne, bovkile, 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 slagteribranchen, 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

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



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

slagterfaget.dk



Praktikmål

Tarmrenseruddannelse

Praktikmål, der skal læres i virksomheden mellem grundforløb og hovedforløb 1

- Lærlingen har kendskab til virksomhedens organisering såsom mester, læringeansvarlig, tillidsmand og arbejdsmiljørepræsentant
- Lærlingen er introduceret til gældende standarder og regler for sikkerhed, hygiejne og egenkontrol i tarmhuset
- 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 er introduceret til kroppens funktion og reaktion under arbejde i tarmhuset og har kendskab til forebyggelse og afhjælpning af skader og spændinger i bevægeapparatet
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens standarder og specifikationer (arbejdsbeskrivelser) for forarbejdning af produkter i tarmhuset
- Lærlingen har afprøvet alle arbejdsstationer i tarmhuset i egen afdeling

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

- Lærlingen har kendskab til egen rolle i både teamet og produktionsflowet
- Lærlingen kan anvende korrekte værnemidler og sikkerhedsudstyr i sit arbejde
- 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, løft og ensidigt gentaget arbejde/EGA)
- Lærlingen har kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger og kan på den baggrund redegøre for, hvordan nedslidning forebygges
- 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
- Lærlingen kan under vejledning arbejde med de for virksomheden aktuelle produkter
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitetskontrol
- Lærlingen kan under vejledning vedligeholde håndværktøj
- Lærlingen har kendskab til almindeligt forekomne driftsforstyrrelser, deres betydning for produktet, samt hvordan driftsforstyrrelser løses i egen afdeling i tarmhuset
- Lærlingen har kendskab til korrekt håndtering af virksomhedens produkter i forhold til fødevarerikkerhed
- Lærlingen bliver introduceret til virksomheden

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

- 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 såvel regler som procedurer for arbejdsmiljø
- Lærlingen kan medvirke ved forarbejdning af aktuelle produkter i tarmhuset
- Lærlingen har kendskab til produkternes anvendelsesmuligheder
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitetskontrol, herunder egenkontrol, SSOP og HACCP
- Lærlingen har forståelse for de økonomiske konsekvenser, der opstår ved svingende råvarekvalitet og manglende overholdelse af gældende standarder
- Lærlingen har kendskab til udvalgte produkters udbyttekontrol og værdiforøgelse fra råvare til slutprodukt
- Lærlingen kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med virksomhedens procedurer og redskaber inden for ergonomi (herunder arbejdsstillinger, arbejdspladsens indretning, løft og ensidigt gentaget arbejde/EGA)
- Lærlingen kan redegøre for arbejdsmiljømæssige handlemuligheder og udvise korrekt adfærd i overensstemmelse med virksomhedens arbejdsmiljøregler og sikkerhedskultur
- Lærlingen kan som del af sit arbejde selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser, der forebygger spændinger og nedslidning i bevægeapparatet
- Lærlingen har kendskab til anvendelse af lean og har deltaget i tavlemøder

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

- Lærlingen kan redegøre for egen rolle i teamet og produktionsflowet
- Lærlingen har kendskab til emballerings- og pakkemetoder og deres betydning for produktets holdbarhed og sporbarhed
- Lærlingen skal have kendskab til forarbejdningen af krustarme og bundender efter gældende arbejdsinstruktioner
- Lærlingen kan tage ansvar for udførelse af risikovurdering af egen arbejdsstation samt handle på problemer i arbejdsmiljøet
- Lærlingen har kendskab til relevante miljøkrav og miljøpåvirkninger inden for tarmrenserbranchen og kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med disse (fx gødning, fedtrester, mucosa-spildevand m.v.)
- Lærlingen kan selvstændigt kvalitetstjekke fedtende, smaltarme og maver i forhold til givne specifikationer
- Lærlingen kan tage ansvar for forebyggelse af nedslidning samt selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser som del af arbejdet
- Lærlingen har kendskab til vedligeholdelse af mavemaskine, centrifuge og maskinlinje
- Lærlingen kan medvirke ved udskiftning af relevante maskindele (fx maveklinge, valser og kileremme)
- Lærlingen kan medvirke til løsning af driftsafvigelser og optimeringsudfordringer i egen afdeling i tarmhuset
- Lærlingen kan udføre kontrol af GMP i henhold til egenkontrolprogrammet
- Lærlingen er orienteret om de mulige konsekvenser, som samfundsmæssige ændringer kan have for virksomhedens produkter (fx markeder, kunder, politik, sygdom m.v.)

Praktikmål, der skal læres i virksomheden mellem hovedforløb 4 og hovedforløb 5

- Lærlingen kan selvstændigt forarbejde aktuelle produkter i tarmhuset efter gældende arbejdsinstruktioner og sikkerheds- og hygiejnekrav
- Lærlingen kan finde og rette fejl under produktion af virksomhedens produkter
- Lærlingen kan udføre SSOP- og HACCP-kontrol i afdelingen
- Lærlingen har indblik i bæredygtighed i hverdagen
- Lærlingen kan vedligeholde håndværktøj

Ny tarmrenser-uddannelse

– bliv klogere her!





**Slagterfagets Fællesudvalg
har i samarbejde med en række
medarbejdere fra branchen og
ZBC-Slagteriskolen i Roskilde
udviklet en helt ny tarmrenser-
uddannelse, som starter op
1. august 2019.**

Formålet med den nye tarmrenseruddannelse 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 i Tarmhuset ('den røde tråd')
- Et endnu bedre match mellem tarmrenseruddannelsens 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
- 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 tarmrenseruddannelse med en høj faglig kvalitet fra start til slut samt en mere spændende og involverende undervisning, der afspejler arbejdet i tarmhusene.

Undervisningen foregår primært i virksomhederne og er tilrettelagt som en kombination mellem praksis og teori.



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

Læsevejledning til lærlingeansvarlige og mestre!

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

De fem 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

Forarbejdning af et tarmsæt kræver en højt specialiseret og forfinet teknik. Derfor vil du på skoleforløbet lære håndlaget og de arbejdsmetoder, du skal bruge som tarmrenser. Vi introducerer dig til orden i arbejdet og respekt for produkterne, så du får nogle gode arbejdsrutiner.

HF 2

Sammenhold og sikkerhed – 4 uger

Du kommer til at gøre en forskel og skabe produkter i særklasse med verdens højeste fødevarer sikkerhed. Som tarmrenser træder du ind i et fællesskab, hvor kammeratskab og sammenhold i afdelingen er med til at sikre et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø med plads til alle.

HF 3

Fra svin til medicin – 4 uger

Tarmsættet er helt unikt og kan anvendes til fødevarer og medicinprodukter i hele verden. Det kræver, at kvaliteten er præcis som ønsket. Vi fokuserer her på produkternes egenskaber, og hvordan det naturlige væv forarbejdes i forskellige processer, så vi sikrer at overholde alle standarder og krav.

HF 4

Global samvittighed – 4 uger

Som tarmrenser kommer du til at lave produkter til hele verdensmarkedet. Vi ser nærmere på, hvordan vi i Danmark udnytter og optimerer alle ressourcer med henblik på at være konkurrencedygtige. Det giver også anledning til debat om klimaaftryk og bæredygtighed. Vi ruster dig derfor til at argumentere for dine synspunkter og forstå dit arbejde i en større sammenhæng.

HF 5

Dig som tarmrenser – 4 uger

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

- Der vil på alle skoleophold være integreret fysiske øvelser i forhold til arbejdsmiljø og bevægelse i øvrigt.
- På alle skoleophold trænes gode arbejdsrutiner, som forfines og tilrettes undervejs i processen, så de bliver til gode vaner.

Dit håndværk

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

- Læringsen har kendskab til virksomhedens organisering såsom mester, lærlingeansvarlig, tillidsmand og arbejdsmiljørepræsentant
- Læringsen er introduceret til gældende standarder og regler for sikkerhed, hygiejne og egenkontrol i tarmhuset
- Læringsen kan under vejledning anvende personlige værnemidler korrekt i sit arbejde
- Læringsen er introduceret til arbejdsmiljøfaktorer og -risici på egen arbejdsstation (risikovurdering) samt konsekvenser ved manglende efterlevelse af regler og procedurer for arbejdsmiljø
- Læringsen er introduceret til kroppens funktion og reaktion under arbejde i tarmhuset og har kendskab til forebyggelse og afhjælpning af skader og spændinger i bevægeapparatet
- Læringsen har kendskab til virksomhedens standarder og specifikationer (arbejdsbeskrivelser) for forarbejdning af produkter i tarmhuset
- Læringsen har afprøvet alle arbejdsstationer i tarmhuset i egen afdeling

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 1 er, at du udvikler det faglige håndværk, opnår forståelse af både produktionen, flowet og produktens anvendelse. OBS vil gennem forløbet arbejde med forarbejdning af tarmsæt fra modtagelse over saltning til pakning.

Herunder hvordan man håndterer de automatiske maskiner, og hvordan læringsen håndterer produkterne.

Gennem forløbet kommer du til at arbejde på alle de forskellige arbejdsstationer i tarmhuset, hvortil du skal vælge det rette

værktøj. Der vil hele tiden være fokus på arbejdspladsindretning, arbejdsstillinger og arbejdsmiljø. Du lærer at bruge de muligheder, der er for individuel tilpasning af arbejdsstationer.

Du introduceres til:

- Samarbejde
- At have fokus på uforudsete situationer – for eksempel driftsstop
- At kvalitetssikre produkter
- Sikkerhedsprocedurer og værnemidler
- Helhedsforståelse for produktionen
- Refleksion over eget arbejde
- Håndværkets historie i et samfundsmæssigt perspektiv
- Tarmsættets anatomi og forskellige produkter

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

- Lærlingen har kendskab til egen rolle i både teamet og produktionsflowet
- Lærlingen kan anvende korrekte værnemidler og sikkerhedsudstyr i sit arbejde
- 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, løft og ensidigt gentaget arbejde/EGA)
- Lærlingen har kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger og kan på den baggrund redegøre for, hvordan nedslidning forebygges
- 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
- Lærlingen kan under vejledning arbejde med de for virksomheden aktuelle produkter
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitetskontrol
- Lærlingen kan under vejledning vedligeholde håndværktøj
- Lærlingen har kendskab til almindeligt forekomne driftsforstyrrelser, deres betydning for produktet, samt hvordan driftsforstyrrelser løses i egen afdeling i tarmhuset
- Lærlingen har kendskab til korrekt håndtering af virksomhedens produkter i forhold til fødevarer sikkerhed
- Lærlingen bliver introduceret til virksomhedens tiltag for bæredygtig produktion

Sammenhold og sikkerhed

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 2 er, at du arbejder mere intensivt med samarbejde, så der opnås en forståelse for, at processen på hver enkelt arbejdsstation har indflydelse på næste operation samt på slutproduktet.

Gennem forløbet vil der være fokus på, at du udvikler dig, og der vil løbende blive givet feedback, som åbner mulighed for refleksion og tilpasning.

Vi træner gode arbejdsrutiner, så forståelsen øges for, hvordan dit håndværk har indflydelse på slutproduktet.

Rotationen på arbejdsstationer sker efter et fastlagt skema, så det sikres, at du kommer alle processer igennem.

Du introduceres til egenkontrol i tarmbranchen.

Du kommer til at arbejde med:

- Kommunikation med brug af fagsprog
- Udfordring af vaner
- Driftsforstyrrelser, og hvordan du reagerer på dem
- Fødevarer sikkerhed
- Tiltag for at undgå nedslidning
- Vedligehold af håndværktøj
- Bæredygtighed i processen

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

- 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 såvel regler som procedurer for arbejdsmiljø
- Lærlingen kan medvirke ved forarbejdning af aktuelle produkter i tarmhuset
- Lærlingen har kendskab til produkternes anvendelsesmuligheder
- Lærlingen har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitetskontrol, herunder egenkontrol, SSOP og HACCP
- Lærlingen har forståelse for de økonomiske konsekvenser, der opstår ved svingende råvarekvalitet og manglende overholdelse af gældende standarder
- Lærlingen har kendskab til udvalgte produkters udbyttekontrol og værdiforøgelse fra råvare til slutprodukt
- Lærlingen kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med virksomhedens procedurer og redskaber inden for ergonomi (herunder arbejdsstillinger, arbejdspladsens indretning, løft og ensidigt gentaget arbejde/EGA)
- Lærlingen kan redegøre for arbejdsmiljømæssige handlemuligheder og udvise korrekt adfærd i overensstemmelse med virksomhedens arbejdsmiljøregler og sikkerhedskultur
- Lærlingen kan som del af sit arbejde selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser, der forebygger spændinger og nedslidning i bevægeapparatet
- Lærlingen har kendskab til anvendelse af lean og har deltaget i tavlemøder

Fra svin til medicin

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 3 er, at du opnår forståelse for slutproduktets kvalitetskrav. Du lærer at lave kontrol af produkterne, hvor alle de forskellige kvalitetskrav vurderes og registreres i et skema.

Gennem forløbet vil der være fokus på kvaliteter og økonomiske konsekvenser for slutproduktet.

Vi fokuserer på produkternes egenskaber – for eksempel hvordan bugspytkirtlen, som er et biprodukt, kan forarbejdes til insulin.

Du kommer til at arbejde med:

- Tarmens opbygning og egenskaber
- Kvalitetskontrol
- Udbyttekontrol
- Økonomiske konsekvenser, hvis standard brydes
- Medicinalindustriens anvendelse af produkterne
- Optimering af processer
- Anvendelsesmuligheder for alle produkter

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

- Læringsen kan redegøre for egen rolle i teamet og produktionsflowet
- Læringsen har kendskab til emballerings- og pakkemetoder og deres betydning for produktets holdbarhed og sporbarhed
- Læringsen skal have kendskab til forarbejdningen af krustarme og bundender efter gældende arbejdsinstruktioner
- Læringsen kan tage ansvar for udførelse af risikovurdering af egen arbejdsstation samt handle på problemer i arbejdsmiljøet
- Læringsen har kendskab til relevante miljøkrav og miljøpåvirkninger inden for tarmrenserbranchen og kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med disse (fx gødning, fedtrest, mucosa-spildevand m.v.)
- Læringsen kan selvstændigt kvalitetsjekke fedtende, smaltarme og maver i forhold til givne specifikationer
- Læringsen kan tage ansvar for forebyggelse af nedslidning samt selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser som del af arbejdet
- Læringsen har kendskab til vedligeholdelse af mavemaskine, centrifuge og maskinlinje
- Læringsen kan medvirke ved udskiftning af relevante maskindele (fx maveklinge, valser og kileremme)
- Læringsen kan medvirke til løsning af driftsafvigelser og optimeringsudfordringer i egen afdeling i tarmhuset
- Læringsen kan udføre kontrol af GMP i henhold til egenkontrolprogrammet
- Læringsen er orienteret om de mulige konsekvenser, som samfundsmæssige ændringer kan have for virksomhedens produkter (fx markeder, kunder, politik, sygdom m.v.)

Global samvittighed

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 4 er, at du bliver bevidst om, hvordan politik, samfund og økonomi har betydning for samfundsudviklingen og branchen.

Du får kendskab til den videre forarbejdning og distribution af produkterne, og hvordan tarmene kalibersorteres og pakkes. Du lærer også om, hvordan maskiner og udstyr i et tarmhus er opbygget, hvordan de fungerer, og hvordan du hjælper til med at vedligeholde dem.

Du introduceres til, hvordan uventede begivenheder (for eksempel sygdomme) kan påvirke produktionen.

Du er i stand til at overholde kvalitets-, sikkerheds- og hygiejnekrav i forbindelse med grund- og efterbehandling af krustarme og bundender.

Du kommer til at arbejde med:

- Forarbejdning og distribution
- Bæredygtighed i en større sammenhæng
- Maskinlære – grundindstilling af valser, udskiftning af maveklinge og kilerem i centrifuge
- Uventede nedbrud og OEE
- Tendenser og nyeste udvikling inden for branchen

Praktikmål, der læres i virksomheden mellem hovedforløb 4 og hovedforløb 5

- Lærlingen kan selvstændigt forarbejde aktuelle produkter i tarmhuset efter gældende arbejdsinstruktioner og sikkerheds- og hygiejnekrav
- Lærlingen kan finde og rette fejl under produktion af virksomhedens produkter
- Lærlingen kan udføre SSOP- og HAC-CP-kontrol i afdelingen
- Lærlingen har indblik i bæredygtighed i hverdagen
- Lærlingen kan vedligeholde håndværktøj

Dig som tarmrenser

Formål og fokus

Formålet med hovedforløb 5 er, at du selvstændigt kan varetage opgaver i forbindelse med arbejdet i et tarmhus. Du lærer at kvalitetstjekke produkterne og komme med forbedringsforslag, hvis der er afvigelser.

Du introduceres til, hvordan produktionsplanlægning, budgetplanlægning og produktkvalitet har betydning for arbejdet i afdelingen, og hvordan forholdet mellem pris og kvalitet påvirkes af markedskræfterne.

Du kommer til at arbejde med:

- Afhjælpning af fejl under produktion
- Kvalitetsregistrering
- Tavlemøder og årsagsanalyse
- Risikovurderinger af arbejdsstationer

Forløbet samler elementer fra de fire første hovedforløb, herunder fedtender, maver, smaltarme, egenkontrol, kvalitetskontrol, bæredygtighed, økonomi, teknologi, arbejdsmiljø, samarbejde m.v.

De gældende afsluttende praktikmål for ny tarmrenseruddannelse

- 1 Eleven kan forarbejde svinemaver klar til eksport efter gældende arbejdsinstruktioner
- 2 Eleven kan forarbejde originale smaltarme klar til eksport efter gældende arbejdsinstruktioner
- 3 Eleven kan forarbejde maver og smaltarme under gældende sikkerhedskrav og hygiejne
- 4 Eleven kan foretage gældende kvalitetskontrol for maver og smaltarme
- 5 Eleven kan fejlrrette og rette fejl under produktion af maver og smaltarme
- 6 Eleven kan udføre visuel hygiejnekontrol før og under produktion
- 7 Eleven kan udføre kontrol af GMP i henhold til egenkontrolprogrammet
- 8 Eleven kan vedligeholde håndværktøj
- 9 Eleven skal have kendskab til at vedligeholde mavemaskine, centrifuge og maskinlinje i henhold til mål i vejledningen
- 10 Eleven kan forarbejde fedtender klar til eksport efter gældende arbejdsinstruktioner
- 11 Eleven kan forarbejde krustarme og bundender klar til eksport efter gældende arbejdsinstruktioner
- 12 Eleven kan forarbejde fedtender, krustarme og bundender under gældende sikkerheds- og hygiejnekrav
- 13 Eleven kan foretage gældende kvalitetskontrol for fedtender, krustarme og bundender



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

slagterfaget.dk