

Læreplan i slakterfaget Vg3 / opplæring i bedrift

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2008

Formål

Slakterfaget er et håndverksfag og skal legge grunnlag for yrkesutøving innen driving, oppstalling, bedøving og avliving av dyr og klargjøring av skrottene for videre bearbeiding. Kompetanse på slakteteknikker knyttet til ulike tradisjoner og religioner er en del av faget. Opplæringen skal bidra til at faget videreføres som håndverksfag, og samtidig utvikle fagarbeidere med kompetanse til å ta i bruk ny teknologi.

Opplæringen skal legge vekt på etikk og respekt for dyr som grunnlag for behandling av slaktedyr og avliving. Opplæringen skal bidra til å fremme godt håndlag og kompetanse på dyrevelferd, slakteteknikk og hygiene. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringsystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal legge vekt på etisk refleksjon og på å hindre forurensning. Opplæringen skal bidra til å gi lærlingene et bevisst og profesjonelt forhold til service, samarbeid, kommunikasjon og likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver. Opplæringen skal legge vekt på utvikling i slakterfaget og endringsarbeid knyttet til bedriftens rutiner.

Fullført og bestått opplæring fører fram til svennebrev. Yrkestittel er slakter.

Struktur

Slakterfaget består av fire hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

Oversikt over hovedområdene:

Årstrinn	Hovedområder			
Vg3 / opplæring i bedrift	Håndtering av levende dyr	Slakteprosessen	Biprodukter	Bransje, bedrift og miljø

Hovedområder

Håndtering av levende dyr

Hovedområdet handler om dyrenes naturlige atferd og driving og oppstalling av dyrene på en etisk forsvarlig måte. Videre inngår bruk av utstyr og innredning for å unngå stress og lidelse hos dyrene, og det relevante regelverket for dette.

Slakteprosessen

Hovedområdet handler om en hygienisk og kvalitetsmessig forsvarlig slakteprosess. Det dekker også behandling av råstoff ut fra gjeldende krav til økonomi og miljø.

Biprodukter

Hovedområdet handler om alle produkter slaktet gir utover den ferdige slakteskrotten. Produktene deles inn i produktområder til menneskekonsum, råstoff til fôrproduksjon, ull, huder og skinn. Hovedområdet dekker også håndtering av risikomateriale og proteindråstoff.

Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om bedriftens plass i samfunnet og bransjens rammevilkår og forretningsidé. Det dekker også helse, miljø og sikkerhet.

Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene, der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I slakterfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig i slakterfaget innebærer å bruke og forstå faguttrykk, utarbeide prosedyrer og kommunisere med kollegaer, kunder og samarbeidspartnere.

Å kunne lese i slakterfaget innebærer å bruke faglitteratur, informasjon, kvalitetssikringsprosedyrer, varespesifikasjoner og produktblader.

Å kunne regne i slakterfaget innebærer å tolke driftskalkyler og statistikker.

Å kunne bruke digitale verktøy i slakterfaget innebærer å spore produksjoner og råstoffer gjennom hele verdikjeden og ved innmelding og registrering ved varmvekt.

Kompetansemål

Etter Vg3

Håndtering av levende dyr

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere driving, oppstalling, bedøving og avliving av dyr og klargjøring av skrottene for videre bearbeiding
- håndtere levende slaktedyr med respekt og i tråd med gjeldende regelverk
- gjøre rede for kravene til transport av levende dyr
- foreta mottakskontroll og korrigerende tiltak på slakteriets fjøsrampe
- gjøre rede for og ta hensyn til dyrenes naturlige instinkter ved driving og oppstalling
- gjøre rede for kravene til fjøsinnredninger, arealkrav til ulike dyreslag, sklisikring av gulv, daglig renhold og tilgang på vann og eventuelt fôr
- foreta nødvendig kontroll og vedlikehold av bedøvingsutstyr
- foreta bedøving av dyrene i tråd med gjeldende regelverk
- foreta avliving med stiking og blodtapping, slik at kvalitetskravene til ferdig slakteskrott og blod ivaretas i tråd med gjeldende regelverk
- gjøre rede for de største religionenes krav og skikker for bedøving og avliving
- gjøre rede for dyrenes reaksjonsmønster ved oppvåkning etter bedøving, og kunne tolke tegn på at bedøvingen er tilstrekkelig
- foreta bedømming, kategorisering og registrering av skitne slaktedyr
- forklare og følge prinsippene for merking og sporbarhet

Slakteprosessen

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- forklare klassifiseringens betydning for prisfastsettelse av helt slakt og for en rasjonell kjøttomsetning
- utføre arbeidsoperasjonene med riktig håndlag for å opprettholde krav til hygiene, produktivitet, kvalitet og helse, miljø og sikkerhet
- skille mellom rene og urene arbeidsoperasjoner
- foreta rutinemessig sterilisering av kniv og annet utstyr som berører rent kjøtt ved endring fra uren til ren arbeidsoperasjon
- følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt og gjøre rede for hygiesoner
- praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer
- følge bedriftens rutiner for forebyggende vedlikehold av lokaler, maskiner og utstyr
- utføre renhold og renholdskontroll av lokaler og utstyr
- slipe og vedlikeholde kniver og annet relevant verktøy
- forta nødvendig kontroll og vedlikehold av mekanisk håndverktøy
- gjøre rede for bedriftens krav og rutiner for sporbarhet gjennom hele slakterfagets virkeområde
- utføre sluttkontroll av slakteskrotten
- følge bedriftens rutiner for registrering av avvik i produksjonsprosessene og vurdere forbedringsarbeid
- følge regelverk og rutiner for håndtering av særlig risikofylt materiale
- foreta nødvendige korrigerende tiltak under slakteprosessen og hindre spredning av forurenset kjøtt og smittefarlig materiale
- utføre arbeidet slik at minst mulig organisk materiale slippes ut
- oppbevare og bruke kjemikalier i tråd med gjeldende regelverk
- gjøre rede for riktig varestrøm i slakteavdelingen

Biprodukter

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- tilskjære, pakke og merke biprodukter etter gjeldende regelverk og varespesifikasjoner
- trimme, konservere og pakke huder og skinnprodukter etter gjeldende regelverk og spesifikasjoner
- kontrollere huder og skinn for skader og initiere forbedrende tiltak
- utføre arbeidet med biprodukter i tråd med gjeldende regelverk og krav til produktivitet
- følge rutiner for behandling av proteinråstoff og gjøre rede for behandlingsanleggenes prosesser og kvalitetskrav
- gjøre rede for produkt- og anvendelsesmuligheter av råstoffet og den økonomiske betydningen av dette

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- gjøre rede for bransjens rammebetingelser og bedriftens plass i samfunnet
- gjøre rede for bedriftens organisering og drøfte faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultater
- forklare hvordan ulike sesongvariasjoner påvirker råstofftilgangen og produktetterspørselen
- bruke digitale verktøy til sporing av produkter og råstoffer
- følge prinsipper for smittevern ved fare for smitte mellom dyr og mennesker
- delta i arbeid med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området
- håndtere gjødsel ressurs- og miljøvennlig
- følge rutiner for avløpsrensing og myndighetenes krav til deponering av gjødsel og slam
- følge gjeldende regelverk ved utslipp av biologisk materiale og drøfte konsekvenser av utslipp

- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområde i bedriften
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
- gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang
- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette

Vurdering

Vg3 slakterfaget

Bestemmelser for sluttvurdering:

Hovedområder	Ordning
Håndtering av levende dyr	Alle skal opp til svenneprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.
Slakteprosessen	
Biprodukter	Alle kandidater som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, må ha bestått eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt.
Bransje, bedrift og miljø	

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.