

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

Pølsemakerfaget er et håndverksfag, og det skal legge grunnlaget for yrkesutøvelse innen produksjon av deiger, farsler, pølseprodukter og ulike påleggsvarer. Pølsemakerfaget skal fremme nasjonale og regionale mattradisjoner og bidra til å utvikle nye produkter.

Opplæringen skal utvikle kompetanse innen krav til produkt, kvalitet og ernæring. Videre skal opplæringen bidra til kompetanse på egenskaper, utnyttelse av råvarer og bearbeidingsprosesser og arbeide for utvikling av godt håndlag. Opplæringen skal legge grunnlag for trygg mat. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal fremme et bevisst og profesjonelt forhold til service, samarbeid, kommunikasjon og likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver. Videre skal opplæringen legge vekt på utvikling av pølsemakerfaget og endringsarbeid knyttet til bedriftens rutiner.

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

Struktur

Pølsemakerfaget består av tre hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

Oversikt over hovedområdene:

Årstrinn	Hovedområder		
Vg3 / opplæring i bedrift	Råvarer og produksjon	Hygiene og kvalitetsstyring	Bransje, bedrift og miljø

Hovedområder

Hovedområdet handler om kjøtt råvarer, hjelpe- og tilsetningsstoffer, anvendelsesområder og sammensetning. Det dekker også reseptberegning, kalkyler, produksjon, framstilling og emballering. Videre omfatter det bruk og enkelt vedlikehold av maskiner og utstyr i både håndverks- og industribedrifter.

Hovedområdet handler om kvalitetsstyringssystemer, internkontroll, personlig hygiene og næringsmiddelhygiene. Videre omfatter det relevant regelverk, renholdsplaner, hygiesoner og tilsynsmyndighetenes rolle.

Hovedområdet handler om bedriftens forretningsidé og plass i samfunnet og bransjens rammevilkår. 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 pølsemakerfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

Å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig i pølsemakerfaget vil si å gi og motta informasjon i det daglige arbeidet og kommunisere med kollegaer, kunder og samarbeidspartnere.

Å kunne lese i pølsemakerfaget innebærer å forstå resepter, ordrer og manualer og holde seg orientert om bransjens faglige utvikling.

Å kunne regne i pølsemakerfaget innebærer å tolke og omarbeide resepter og mengdebeskrivelser, gjøre enkle overslag over produksjonen og beregne råvaremengde, kostnader, tidsforbruk, inntjening og svinn.

Å kunne bruke digitale verktøy i pølsemakerfaget innebærer å bruke bedriftens vektorer og måleinstrumenter, søke, registrere, lagre, spore og forstå informasjon og anvende relevant utstyr.

Kompetansemål

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av deiger, farser, pølseprodukter og ulike påleggsvarer
- følge systemer og rutiner for varemottak
- utføre produksjon, emballering, merking, lagring og distribusjon i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystem
- gjøre rede for dyrenes anatomi og kjøttets struktur
- gjenkjenne og beskrive ulike kjøtt råvarer og biprodukter som brukes
- gjøre rede for kjøttets egenskaper og sammensetning og utnytte dette i produksjonen
- utvikle resepter og produsere næringsmidler i samsvar med gjeldende regelverk
- forklare ulike kjemiske reaksjoner som skjer under produksjon av næringsmidler
- beherske ulike behandlingsteknikker og prosesser som brukes for produksjon av deiger, farser og pølseprodukter og det øvrige sortimentet
- bruke hjelpe- og tilsetningsstoffer i henhold til gjeldende regelverk og resepter
- drøfte hvordan råvarer, tilsetningsstoffer og produksjonsmetoder påvirker produktets næringsinnhold
- gjøre rede for eventuelle allergiske reaksjoner på bearbeidede kjøttvarer
- bruke tilgjengelig informasjonsteknologi ved oppskriftsberegning og produktkalkulasjon
- velge og bruke håndverktøy, maskiner og utstyr på en faglig korrekt måte
- montere og demontere maskiner og utstyr til forskjellige produkter
- utføre forebyggende vedlikehold
- bruke og behandle alle typer tarmar som utnyttes i produksjonen
- bruke ulike røyke-, koke- og steikemetoder i produksjonen
- forklare betydningen av relativ fuktighet og tørkesvinn
- planlegge arbeidet og gjøre bruk av flytskjema
- bruke tilgjengelig teknologi i produksjonsprosessen, trekke ut driftsdata og foreta korreksjoner ved avvik
- identifisere unormale tilstander i arbeidsoperasjoner, analysere feil og foreta korrigeringer
- følge rutiner for renhold og renholdskontroller og forebyggende vedlikehold av lokaler, maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer
- følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt og gjøre rede for hygienesoner
- følge rutiner for bekjempelse av insekter og andre skadedyr
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- drøfte sammenhenger mellom produktivitet, kvalitet og internt arbeidsmiljø
- drøfte bransjens rammebetingelser og bedriftens plass i samfunnet
- drøfte hvilke faktorer som kan påvirke økonomiske resultater
- 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
- følge bedriftens krav til profesjonell kundebehandling
- bruke digitale verktøy i produksjon og omsetning av varer
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet og bruk av verneutstyr
- drøfte ansvaret pølsemakeren har for å verne om miljøet, og gjøre rede for hvordan dette kan gjennomføres i praksis
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

Vurdering

Vg3 pølsemakerfaget

Bestemmelser for sluttvurdering:

Hovedområder	Ordning
Råvarer og produksjon	Alle skal opp til svenneprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.
Hygiene og kvalitetsstyring	
Bransje, bedrift og miljø	

Alle kandidater som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, må ha bestått eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt.

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