

## Læreplan i vg3 kjøttskjærerfaget

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 16. juni 2021 etter delegasjon i brev av 13. september 2013 fra Kunnskapsdepartementet med hjemmel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2022

## Om faget

### Fagets relevans og sentrale verdier

Vg3 kjøttskjærerfaget handler om nedskjæring og videreforedling av ulike typer slakt i tråd med håndverkstradisjoner og regelverk. Faget skal bidra til at lærlingene kan ta imot og vurdere slakt og få kunnskap om slakteskrottens anatomi, ulike skjæremønstre og produkters bruksområder. Vg3 kjøttskjærerfaget handler videre om mattrygghet gjennom hele skjæreplassen og om å ta vare på og forvalte ressurser på en bærekraftig måte. Faget skal også bidra til å utvikle selvstendige, samarbeidende og omstillingsdyktige fagarbeidere i et arbeidsliv i endring.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnet for opplæringen. Vg3 kjøttskjærerfaget skal bidra til at nedskjæring av stykningsdeler og kjøttsorteringer foregår på en måte som er tilpasset kunders ønsker og behov. Gjennom kritisk tenkning, medvirkning, etisk refleksjon og arbeidsoppgaver utvikler lærlingene innsikt i sammenhengen mellom ressursbruken i dag og behovet for å ta vare på og utnytte ressursene for framtidige generasjoner. Vg3 kjøttskjærerfaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

### Kjerneelementer

#### Håndverksferdigheter og fagkunnskap

Kjerneelementet håndverksferdigheter og fagkunnskap handler om nedskjæring av slakt og videreutvikling av faget i tråd med tradisjoner og nye trender. Videre handler det om valg av nedskjæringsmetoder, teknologi, arbeidsteknikker og godt håndlag. Håndverksferdigheter og fagkunnskap handler også om bruk og vedlikehold av redskaper, maskiner og utstyr.

#### Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Videre handler det om nedskjæring av ulike slakt og klargjøring av produkter for videreforedling og salg og om å følge virksomhetens kvalitetssystem. Kvalitet og trygg mat omfatter også lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av kjøtt og kjøttprodukter.

#### Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt, effektivitet, valg av nedskjæringsmetoder og optimal råvareutnyttelse. Videre handler det

om kontinuerlig forbedringsarbeid og om utvikling av skjæreteknikker og metoder som sikrer kvalitet og utbytte. Dessuten handler bærekraftig produksjon om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

## Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskap om pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet. Videre handler kjerneelementet om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenkning og respekt for meningsforskjeller og forståelse av hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historie og tilhørighet i et yrkesfellesskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

## Tverrfaglige temaer

### Folkehelse og livsmestring

I vg3 kjøttskjærerfaget handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om å reflektere over sammenhengen mellom kosthold og folkehelse. Videre handler det om å utvikle en yrkesidentitet som bidrar til et positivt selvbilde gjennom mestring og deltakelse i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap.

### Demokrati og medborgerskap

I vg3 kjøttskjærerfaget handler det tverrfaglige temaet demokrati og medborgerskap om respekt for ulike religioner, kulturer og mattradisjoner. Videre handler det om plikter og rettigheter i trepartssamarbeidet der arbeidsgiver, arbeidstaker og lovgivende myndighet jobber sammen om å utvikle et bedre arbeidsliv. Demokrati og medborgerskap handler også om å motvirke arbeidslivskriminalitet, diskriminering og forskjellsbehandling.

### Bærekraftig utvikling

I vg3 kjøttskjærerfaget handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om en verden i endring som trenger et mer tilpasset forbruk av mat og drikke. Gjennom kunnskap om råvaretilgang og ressursutnyttning, teknologiutvikling, avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering skal lærlingene forstå hvordan miljøet påvirkes lokalt og globalt.

## Grunnleggende ferdigheter

### Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg3 kjøttskjærerfaget innebærer å begrunne faglige valg, bruke faguttrykk og kommunisere presist og forståelig. Videre innebærer det å tilpasse språket til mottaker, innhold og formål og lytte til og vise respekt for kolleger, kunder og samarbeidspartnere.

### Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 kjøttskjærerfaget innebærer å bruke faguttrykk i arbeid med planer og i dokumentasjon av eget arbeid. Videre innebærer det å dokumentere utført kvalitetskontroll og avviksbehandling. Det innebærer også å anvende kilder på en måte som lar seg etterprøve.

### Å kunne lese

Å kunne lese i vg3 kjøttskjærerfaget innebærer å sette seg inn i og forstå faglitteratur, bestillinger, produktspesifikasjoner, deklarasjoner og bruksanvisninger. Det innebærer også å forstå regelverk, prosedyrer, instruksjoner og rutiner i kvalitetssystemer.

### Å kunne regne

Å kunne regne i vg3 kjøttskjærerfaget innebærer å gjøre økonomiske utregninger og tolke nøkkeltall. Det innebærer også å standardisere kjøttråvarer, utføre driftskontroll og beregne svinn og utbytte.

### Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i vg3 kjøttskjærerfaget innebærer å bruke digitale ressurser og systemer, maskiner og utstyr i produksjonskjeden. Videre innebærer det å bruke og beskytte digital informasjon ved kontakt med eksterne i tråd med virksomhetens rutiner. Det innebærer også digital dømmekraft og respekt for opphavsrett.

## Kompetansemål og vurdering

### Kompetansemål og vurdering vg3 kjøttskjærerfaget

#### Kompetansemål

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere nedskjæring og videreforedling av ulike typer slakt ut fra produktspesifikasjoner og skjæremønstre
- gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
- sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik
- forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne
- følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø
- kontrollere, slipe, vedlikeholde og bruke kniver og begrunne hvordan dette bidrar til egen helse
- vise godt håndlag ved nedskjæring, utbeining, tilskjæring, sortering og videreforedling av slakt etter gjeldende skjæremønstre
- presentere og forklare gjeldende klassifiseringssystem
- gjøre rede for slakteskrottens anatomi og gjenkjenne og beskrive ulike kjøtttråvarer
- gjøre rede for og standardisere sorteringer i tråd med virksomhetens spesifikasjoner og kundekrav
- forklare kjøttets modnings- og mørningsprosesser
- anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvaliteten på produktene
- følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- identifisere og behandle avvik ved skjæring og reflektere over hvordan dette påvirker kvalitet og økonomi
- reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke kjøttprodukter, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- utføre kalkyleskjæring og forstå en driftsrapport
- gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner av nedskjæring og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater og nøkkeltall
- gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnerne

- utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten
- drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av kjøtt og kjøttprodukter og gjøre bevisste og bærekraftige valg
- gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetenes har overfor virksomheten
- reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling
- beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift
- gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv

## Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i vg3 kjøttskjærerfaget når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i faget.

Instruktøren skal legge til rette for lærlingmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Instruktøren og lærlingene skal være i dialog om lærlingenes utvikling i vg3 kjøttskjærerfaget. Lærlingene skal få mulighet til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Instruktøren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at lærlingene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i faget.

## Vurderingsordning

Før svenneprøven må alle som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, ha bestått en skriftlig eksamen laget ut fra læreplanen i faget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt. Eksamen skal ikke ha forberedelsesdel.

Opplæringen i vg3 kjøttskjærerfaget skal avsluttes med en svenneprøve. Alle skal opp til svenneprøven, som skal gjennomføres over to virkedager.