

Læreplan i vg3 slakterfaget

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 slakterfaget handler om driving, oppstalling, bedøving og avliving av dyr og klargjøring av skrotter til videreforedling i tråd med håndverkstradisjoner, rutiner, lover og forskrifter. Faget handler videre om riktig håndtering av levende dyr og kunnskap om dyrs atferd og instinkter og om ulike metoder for bedøving og avliving. Vg3 slakterfaget handler også om mattrygghet gjennom hele slakteprosessen og om å forvalte ressurser på en bærekraftig måte. Faget skal 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 slakterfaget skal bidra til respekt for levende dyr og dyrevelferd og til at slakteprosessen utføres i tråd med gjeldende regelverk. Videre skal faget bidra til kunnskap om norsk, samisk og internasjonal slaktetradisjon. 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 slakterfaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelementer

Håndtering av levende dyr og håndverksferdigheter

Kjerneelementet håndtering av levende dyr og håndverksferdigheter handler om forståelse av slaktedyrenes naturlige atferd og trygg og sikker håndtering av dyr fram til avliving. Videre handler det om ulike slaktetradisjoner og om forståelse av dilemmaer knyttet til behandling av levende dyr og slakting. Håndtering av levende dyr og håndverksferdigheter omfatter valg av ulike bedøvings- og slaktemetoder, teknologi, arbeidsteknikker og godt håndlag. Kjerneelementet 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 renholdsrutiner og sterilisering, om håndtering av risikofylt materiale og om retningslinjer for vare- og personflyt mellom rene og urene soner. Det handler også om klargjøring av produkter for videreforedling og salg og om å følge virksomhetens kvalitetssystem. Kvalitet og trygg mat omfatter også lover og forskrifter som regulerer slakting, produksjon og omsetning av kjøtt.

Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt, effektivitet, valg av slaktemetoder, utnyttelse av hele slaktedyr og biprodukter. Videre handler kjerneelementet om kontinuerlig forbedringsarbeid og bruk av ny teknologi og teknikker som grunnlag for produktutvikling. 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 yrkesfelleskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

Tverrfaglige temaer

Folkehelse og livsmestring

I vg3 slakterfaget 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 yrkesfelleskap.

Demokrati og medborgerskap

I vg3 slakterfaget 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 slakterfaget 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 slakterfaget 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 og samarbeidspartnere.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 slakterfaget 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 slakterfaget 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 slakterfaget innebærer å sette seg inn i, bruke og tolke tabeller og forstå grafiske framstillinger i slakteprosessen. Det innebærer også å velge og bruke nøyaktige og hensiktsmessige måleenheter, regne ut mengder og bruke prosentregning.

Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i vg3 slakterfaget 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 slakterfaget

Kompetansemål

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere driving, oppstalling, bedøving og avliving av dyr og klargjøring av skrotter for videre bearbeiding
- gjøre rede for gjeldende regelverk for transport av levende dyr
- gjøre rede for og ta hensyn til dyrenes naturlige instinkter og vise respekt under driving av levende slaktedyr i tråd med gjeldende regelverk
- 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
- kontrollere, slipe, vedlikeholde og bruke kniver og begrunne hvordan dette bidrar til egen helse
- vedlikeholde og dokumentere kontroll av bedøvingsutstyr og gjøre rede for konsekvenser av manglende vedlikehold og dokumentasjon
- utføre bedøving og avliving med stikking og blodtapping og nødvendig etterkontroll i henhold til gjeldende regelverk og gjøre rede for konsekvensene av avvik
- vurdere og gjennomføre tiltak for å hindre spredning av forurenset kjøtt og gjøre rede for og følge rutiner for håndtering og registrering av særskilt risikomateriale
- gjøre rede for klassifiseringens betydning for økonomi og anvendelse av hele slaktet
- kontrollere, tilskjære, bearbeide og pakke biprodukter etter spesifikasjoner og reflektere over den økonomiske betydningen av å utnytte hele slaktet
- analysere og tolke nøkkeltall og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
- praktisere lovpålagt og forsvarlig bruk og oppbevaring av farlige stoffer og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse
- følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke slakteskrott og biprodukter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- bruke verktøy, maskiner, kniver og utstyr på en faglig kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensene ved avvik
- følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø

- 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 og samarbeidspartnere
- utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten
- gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene 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 slakterfaget 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 slakterfaget. 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.