

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 1 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag fælles for hovedforløb

| | |
|----------------------------|---|
| Fag: | 23004 Dansk |
| Niveau: | F |
| Varighed: | 2,0 uger |
| Fagkategori: | Grundfag |
| Bundet/Valgfri: | Bundet |
| DKLL/EQF Niveau: | / |
| Tilknytningsperiode | 01-07-2008 og fremefter |
| Resultatform(er) | -, 7-trinsskala, Delkarakter. -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter. -, 7-trinsskala, Eksamen. |

Nr. Målpind

- 10 Eleven kan anvende det skrevne og talte sprog hensigtsmæssigt og med en rimelig grad af korrekthed i erhvervsfaglige uddannelsesmæssige og almene sammenhænge.
- 11 Eleven kan anvende det talte og skrevne sprog med bevidsthed om sproglige normer og vilkår i erhvervsfaglige uddannelsesmæssige og almene sammenhænge.
- 12 Eleven kan redegøre for og indgå i dialog om eget skriftlige produkt, herunder om skriveformål og målgruppe, valg af sprog og udtryksform samt sproglig form og indhold.
- 13 Eleven kan læse med sikkerhed, forståelse, indlevelse og eftertanke.
- 14 Eleven kan udvælge, fastholde og redegøre for det væsentligste i en læst, set og hørt tekst.
- 15 Eleven kan analysere og tage stilling til forskellige teksttypers indhold, form, budskab og perspektiv.
- 16 Eleven kan anvende færdigheder i faglig læsning og i mundtlig og skriftlig kommunikation med relevans for den erhvervsfaglige uddannelse og profession.
- 17 Eleven kan anvende relevant læsestrategi i forhold til almindelige teksttyper og læseformål i erhvervsfaglige, uddannelsesmæssige og almene sammenhænge.
- 18 Eleven kan anvende relevante, talte- lytte- og skrivesstrategier i forhold til emne og formål i erhvervsfaglige uddannelsesmæssige og almene sammenhænge.
- 19 Eleven kan anvende IT til relevant kommunikation og informationssøgning.
- 20 Eleven kan anvende sin kommunikative forståelse til nytte for samarbejdet og samværet med andre.

| | |
|----------------------------|--|
| Fag: | 23030 Samfundsfag |
| Niveau: | F |
| Varighed: | 1,5 uger |
| Fagkategori: | Grundfag |
| Bundet/Valgfri: | Bundet |
| DKLL/EQF Niveau: | / |
| Tilknytningsperiode | 01-07-2008 og fremefter |
| Resultatform(er) | -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter. -, 7-trinsskala, Delkarakter. |

Nr. Målpind

- 9 Eleven begynder at anvende fagets terminologi til at formidle helt grundlæggende viden og på et samfundsfagligt grundlag argumentere for egne synspunkter og være lydhør over for andres holdninger og argumenter.
- 10 Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige eksempler på hvilken betydning de sociale og politiske kræfter har for den aktuelle samfundsudvikling.
- 11 Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundets udvikling og udviklingen i virksomhederne, herunder de miljømæssige aspekter.
- 12 Eleven kan forholde sig til sin egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det faglige system.
- 13 Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige sociologiske problemstillinger med relevans for eget uddannelsesområde.
- 14 Eleven kan foretage enkel informationssøgning om samfundsmæssige forhold i skriftlige og elektroniske medier.

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 2 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag: 32410 Regning og kalkulation
Niveau: Rutineret
Varighed: 0,5 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 2 Eleven kan udarbejde kalkulationer.
- 3 Eleven kan forstå og anvende kalkulationer i forbindelse med den daglige produktion og produktoptimering.
- 4 Eleven kan opstille metoder for kalkulation og anvende disse i rette sammenhæng.
- 5 Eleven kan forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning.
- 6 Eleven kan talbehandle og har forståelse for de 4 regnearter.

Fag: 33655 Udbening af forender
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan udbene forender til eksport efter produktspecifikation og arbejdsbeskrivelse /instruktion.
- 2 Eleven kan overholde de i specifikationen fastsatte kvalitetskrav til produktet.
- 3 Eleven kan overholde de gældende hygiejniske krav herunder egenkontrol.
- 4 Eleven kan overholde de gældende sikkerhedsbestemmelser.

Fag: 33657 Udbening af midterstykker
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan udbene midterstykker til eksport efter produktspecifikation og arbejdsbeskrivelse/instruktion.
- 2 Eleven kan overholde de i specifikationen fastsatte kvalitetskrav til produktet.
- 3 Eleven kan overholde de gældende hygiejniske krav herunder egenkontrol.
- 4 Eleven kan overholde gældende sikkerhedsbestemmelser.

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 3 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag: 33658 Udbening af kam og bryst
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan udbene kam og bryst til eksport efter produktspecifikation og arbejdsbeskrivelse/instruktion.
- 2 Eleven kan overholde de i specifikationen fastsatte kvalitetskrav til produkt.
- 3 Eleven kan overholde de gældende hygiejniske krav herunder egenkontrol.
- 4 Eleven kan overholde de gældende sikkerhedsbestemmelser.

Fag: 33660 Produktkendskab-kvalitet- og udbyttekontrol
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan i teori og praksis udføre kvalitets og udbyttekontrol på branchens eksportprodukter.
- 2 Eleven kan udføre korrigerende handlinger på baggrund af de informationer de får gennem kvalitets- og udbyttekontrol.
- 3 Eleven kan forstå de økonomiske konsekvenser af udbytteafvigelser.

Fag: 5497 Industrislagter
Niveau: Uden niveau
Varighed: 0,0 uger
Fagkategori: Praktikmål
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) Praktikerklæring, -, -.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 2 Eleven kan partere og udbene ½ gris samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 3 Eleven kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende IT i teori og praksis udføre kvalitets- og udbyttekontrol, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 4 Eleven kan udføre manuelle og automatiserede operatørfunktioner i overensstemmelse med gældende forskrifter og regler.
- 5 Eleven kan arbejde i overensstemmelse med gældende bestemmelser og retningslinier for hygiejne og sikkerhed samt have indsigt i og forståelse af beskæftigelsesrådets miljømæssige forhold.
- 6 Eleven kan indgå i samarbejds-mæssige relationer med andre faggrupper.
- 7 Eleven kan udbygge kompetencer gennem beskæftigelse og ved efter- og videreuddannelse.
- 8 Eleven kan arbejde i team og bidrage til udvikling af arbejdet.
- 9 Eleven kan analysere og løse faglige problemer alene eller som en del af et team.

Afsluttede fag:

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 4 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag: 23006 Ergonomi
Niveau: Uden niveau
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Grundfag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 til 15-07-2011
Resultatform(er) -, 13-skala, Standpunktskarakter.
-, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan dokumentere kendskab til kroppens bygning og funktion under arbejde.
- 2 Eleven kan anvende viden om grundprincipper for arbejdsbevægelser samt opøve et handleberedskab, der varetager forebyggelse og sundhed i udførelse af jobfunktionen.
- 3 Eleven kan forklare, hvordan psykiske faktorer påvirker kroppsfunctonen samt redegøre for ydre faktors indflydelse på kroppens funktion under arbejde
- 4 Eleven kan begrunde valg af indretning af arbejdsstedet, valg af redskaber, udstyr og arbejds gange samt udformning af disse.

Fag: 23014 Informationsteknologi
Niveau: F
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Grundfag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 til 15-07-2011
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.
-, 7-trinsskala, Delkarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan betjene generelle funktioner i informationsteknologiske værktøjer til tekst- og talbehandling samt forstå nytteværdien af brugen af disse IT-værktøjer.
- 2 Eleven forstår begreber og metoder, der er nødvendige for anvendelse af computere til opgaveløsning indenfor undervisningens mål.
- 3 Eleven kan anvende elektronisk kommunikation og informationsindsamling på grundlæggende niveau.
- 4 Eleven kan redegøre for de generelle krav til arbejdsmiljø i forbindelse med indretning og anvendelse af en computerarbejdsplads.
- 5 Eleven kan forholde sig til IT-anvendelse generelt i samfundet, i branchen og i forhold til livslang kompetenceudvikling - herunder reflektere over hvilken konsekvenser den informationsteknologiske udvikling har for det enkelte menneske.
- 6 Eleven kan dokumentere og formidle løsning af IT-relaterede problemstillinger.

Fag: 33656 Udbening af skinker
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 til 15-07-2011
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan udbene skinker til eksport efter produktspecifikation og arbejdsbeskrivelse/instruktion.
- 2 Eleven kan overholde de i specifikationen fastsatte kvalitetskrav til produktet.
- 3 Eleven kan overholde de gældende hygiejniske krav herunder egenkontrol.
- 4 Eleven kan overholde de gældende sikkerhedsbestemmelser.

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 5 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag: 33659 Hjemmemarkedsudbening
Niveau: Rutineret
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 til 15-07-2011
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan partere og udbene ½ returgris til nakkefilet, nakkesteg, bovklump, småkød, bovsnitte, kæbesnitte, skank, ½ hoved, brystflæsk, rullepølse/steg/grill, revelsben, kogeflæsk, stegeflæsk, kam, kamsteg, koteletter, yderlår, mignon, inderlår, skinkesnitzeler, skinkeklump, lårtunge, mørbrad, skank etc.

Fag på specialet Svineslagter

Fag: 33661 Svineopskæring
Niveau: Avanceret
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan selvstændigt og i samarbejde med andre planlægge og varetage produktion af svineopskæring i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne etc.
- 2 Eleven kan forstå, betjene og anvende ny opskæringsteknologi.
- 3 Eleven kan udføre manuelle opskæringsoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi.
- 4 Eleven kan indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.

Fag: 33662 Automation og styringsteknik
Niveau: Avanceret
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan optimere drift af teknologi efter given specifikation/produktions krav.
- 2 Eleven kan konsekvensvurdere ændring af teknologiens grundopsætning.
- 3 Eleven kan vurdere sporbarhed og taktstyring.
- 4 Eleven kan udføre manuel programmering til slagte-og opskæringsteknologi.
- 5 Eleven kan fejlsøge og korrigere teknologien for at optimere teknologidrift.

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 6 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag: 33663 Svineslagtning
Niveau: Avanceret
Varighed: 3,5 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan selvstændigt og i samarbejde med andre planlægge og varetage produktion af svineslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne etc.
- 2 Eleven har indsigt i betjening og optimal drift af slagterbotter.
- 3 Eleven kan udføre manuelle slagteoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi.
- 4 Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.

Fag: 33668 Temwork og arbejdsplanlægning
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Valgfri
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan organisere projektopgaver og ad hoc opgaver, der skal løses inden for en tidsramme.
- 2 Eleven kan redegøre for samarbejdsformer og arbejdsroller i et teamwork og projektorganiseret arbejde i en virksomhed.
- 3 Eleven kan planlægge, gennemføre og evaluere en opgave som en del af et team.

Fag: 33669 Driftoptimering
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Valgfri
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan læse og forstå skærerecepter.
- 2 Eleven kan optimere skærerecepter og produktionsøkonomi.

Fag: 7750 Afsl.prv: Industrislagter, Svineslagter
Niveau: Uden niveau
Varighed: 0,0 uger
Fagkategori: Afsluttende prøve
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) Praktisk prøve, 7-trinsskala, Eksamen.

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 7 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

| Nr. | Målpind |
|-----|--|
| 1 | Afsl.pr.v: Industrislagter, Svineslagter |

Fag: 5500 Svineslagter
Niveau: Uden niveau
Varighed: 0,0 uger
Fagkategori: Praktikmål
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) Praktikerklæring, -, -

| Nr. | Målpind |
|-----|---|
| 1 | Eleven kan selvstændigt og i samarbejde med andre planlægge og varetage produktion af svineslagtning med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne. |
| 2 | Eleven kan forstå, betjene og anvende ny slagteteknologi. |
| 3 | Eleven kan udføre manuelle slagteoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi. |
| 4 | Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. |
| 5 | Eleven kan selvstændigt og i samarbejde med andre planlægge og varetage produktion af svineopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne. |
| 6 | Eleven kan forstå, betjene og anvende ny opskæringsteknologi. |
| 7 | Eleven kan udføre manuelle opskæringsoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi. |
| 8 | Eleven kan indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. |
| 9 | Eleven kan optimere drift af teknologi efter givne specifikation/produktions krav. |
| 10 | Eleven kan konsekvensvurdere ændring af teknologiens grundopsætning. |
| 11 | Eleven kan vurdere sporbarhed og taktstyring. |
| 12 | Eleven kan udføre manuel programmering til slagte- og opskæringsteknologi. |
| 13 | Eleven kan fejlsøge og korrigere teknologien for at optimere teknologidrift. |

Fag: 7978 Kompmål: Industrislagter, Svineslagter
Niveau: Uden niveau
Varighed: 0,0 uger
Fagkategori: Kompetencemål
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er)

| Nr. | Målpind |
|-----|--|
| 1 | Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav. |
| 2 | Eleven kan partere og udbene halv gris samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav. |
| 3 | Eleven kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende informationsteknologi til dette. |
| 4 | Eleven kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol i teori og praksis, herunder anvende informationsteknologi til dette. |
| 5 | Eleven kan arbejde sammen med andre eller selvstændigt planlægge og varetage produktion af svineslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne. |
| 6 | Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. |
| 7 | Eleven kan arbejde sammen med andre eller selvstændigt planlægge og varetage produktion af svineopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne. |
| 8 | Eleven kan indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. |
| 9 | Eleven kan optimere drift af teknologi efter givne specifikationer og produktionskrav samt konsekvensvurdere ændring af teknologiens grundopsætning. |
| 10 | Eleven kan vurdere sporbarhed og taktstyring. |
| 11 | Eleven kan udføre manuel programmering til slagte- og opskæringsteknologi samt fejlsøge og korrigere teknologien for at optimere teknologidriften. |

Fag på specialet Forædler

Fag: 33664 Salt, røg og varmebehandling
Niveau: Avanceret
Varighed: 3,5 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan salte forskellige produkter med forskellige saltmetoder.
- 2 Eleven kan røge de gængse produkter efter gældende metoder kold, halvvarm og varm røg.
- 3 Eleven kan varmebehandle forskellige produkter efter gældende regler.

Fag: 33665 Proteiner
Niveau: Avanceret
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan arbejde med vegetabiliske og animalske proteiners funktionalitet under salteprocessen, samt proteiners vandbindingsevne.
- 2 Eleven kan redegøre for de mest anvendte proteiners funktionalitet.
- 3 Eleven kan vurdere, hvilket protein, der ville være mest optimalt at anvende i et givent produkt.

Fag: 33666 Farsvarer
Niveau: Avanceret
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion så som kogepølser i forskellige tarmprodukter.
- 2 Eleven kan fremstille en hakning fars med forståelse for køds og hjælpestoffers funktioner.
- 3 Eleven kan udføre stopning af pølser i natur- såvel som kunsttarm.

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 9 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag: 33668 Temwork og arbejdsplanlægning
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Valgfri
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan organisere projektopgaver og ad hoc opgaver, der skal løses inden for en tidsramme.
- 2 Eleven kan redegøre for samarbejdsformer og arbejdsroller i et teamwork og projektor organiseret arbejde i en virksomhed.
- 3 Eleven kan planlægge, gennemføre og evaluere en opgave som en del af et team.

Fag: 33669 Driftoptimering
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Valgfri
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan læse og forstå skærerecepter.
- 2 Eleven kan optimere skærerecepter og produktionsøkonomi.

Fag: 7751 Afsl.prv: Industrislagter, Forædler
Niveau: Uden niveau
Varighed: 0,0 uger
Fagkategori: Afsluttende prøve
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) Praktisk prøve, 7-trinsskala, Eksamen.

Nr. Målpind

- 1 Afsl.prv: Industrislagter, Forædler

Fag: 5498 Forædler
Niveau: Uden niveau
Varighed: 0,0 uger
Fagkategori: Praktikmål
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) Praktikerklæring, -, -.

Nr. Målpind

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 10 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

- 1 Eleven kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder.
- 2 Eleven kan røge de gængse produkter efter gældende metoder kold, halvvarm og varm røg.
- 3 Eleven kan varmebehandle forskellige produkter efter gældende regler.
- 4 Eleven får indsigt i proteiners, vegetabiliske som animalske, funktionalitet under salteprocessen, samt proteiners vandbindingsevne.
- 5 Eleven kan redegøre for de mest anvendte proteiners funktionalitet.
- 6 Eleven kan vurdere hvilket protein der vil være mest optimalt at anvende i et givet produkt.
- 7 Eleven kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion så som kogepølser i forskellige tarmprodukter.
- 8 Eleven kan fremstille en hakning fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktion.
- 9 Eleven kan udføre stopning af pølser i natur såvel som kunsttarm.

Fag: 7979 Kompmål: Industrislagter, Forædler

Niveau: Uden niveau

Varighed: 0,0 uger

Fagkategori: Kompetencemål

Bundet/Valgfri: Bundet

DKLL/EQF Niveau: /

Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter

Resultatform(er)

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 2 Eleven kan partere og udbene halv gris samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 3 Eleven kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 4 Eleven kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol i teori og praksis, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 5 Eleven kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder, røge de gængse produkter efter gældende metoder.
- 6 Eleven 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.
- 7 Eleven kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion så som kogepølser i forskellige tarmprodukter.
- 8 Eleven kan fremstille fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.

Fag på specialet Kreaturslagter

Fag: 3454 Kreaturslagtning

Niveau: Avanceret

Varighed: 3,5 uger

Fagkategori: Område-/specialefag

Bundet/Valgfri: Bundet

DKLL/EQF Niveau: /

Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter

Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan planlægge og varetage kreaturslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed.
- 2 Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde og har indsigt i faglighed og teknologi.

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 11 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

Fag: 3455 Kreaturopskæring/teknologi
Niveau: Avanceret
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan planlægge og varetage kreaturopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed.
- 2 Eleven kan forstå, betjene og anvende ny opkærsringsteknologi.
- 3 Eleven kan udføre manuelle opkæringsoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi.

Fag: 33667 Detailudskæring
Niveau: Avanceret
Varighed: 2,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Bundet
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan detailudskære oksepistol til eksempelvis mørbrad, højreb, tyndsteg, tyksteg, inderlår, klump, yderlår, culotte- og cyvettestege.
- 2 Eleven kan detailudskære okseskilt til eksempelvis, hals, tykkam, bryst, tværreb og skank etc.

Fag: 33668 Temwork og arbejdsplanlægning
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Valgfri
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

- 1 Eleven kan organisere projektopgaver og ad hoc opgaver, der skal løses inden for en tidsramme.
- 2 Eleven kan redegøre for samarbejdsformer og arbejdsroller i et teamwork og projektorganiseret arbejde i en virksomhed.
- 3 Eleven kan planlægge, gennemføre og evaluere en opgave som en del af et team.

Fag: 33669 Driftoptimering
Niveau: Rutineret
Varighed: 1,0 uger
Fagkategori: Område-/specialefag
Bundet/Valgfri: Valgfri
DKLL/EQF Niveau: /
Tilknytningsperiode 01-07-2008 og fremefter
Resultatform(er) -, 7-trinsskala, Standpunktskarakter.

Nr. Målpind

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 12 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

-
- | | |
|---|--|
| 1 | Eleven kan læse og forstå skærerecepter. |
| 2 | Eleven kan optimere skærerecepter og produktionsøkonomi. |

| | |
|----------------------------|--|
| Fag: | 7752 Afsl.prv: Industrislagter, Kreaturslagter |
| Niveau: | Uden niveau |
| Varighed: | 0,0 uger |
| Fagkategori: | Afsluttende prøve |
| Bundet/Valgfri: | Bundet |
| DKLL/EQF Niveau: | / |
| Tilknytningsperiode | 01-07-2008 og fremefter |
| Resultatform(er) | Praktisk prøve, 7-trinsskala, Eksamen. |

| Nr. | Målpind |
|-----|---------|
|-----|---------|

-
- | | |
|---|---|
| 1 | Afsl.prv: Industrislagter, Kreaturslagter |
|---|---|

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Fag: | 5502 Kreaturslagter |
| Niveau: | Uden niveau |
| Varighed: | 0,0 uger |
| Fagkategori: | Praktikmål |
| Bundet/Valgfri: | Bundet |
| DKLL/EQF Niveau: | / |
| Tilknytningsperiode | 01-07-2008 og fremefter |
| Resultatform(er) | Praktikerklæring, -, -. |

| Nr. | Målpind |
|-----|---------|
|-----|---------|

-
- | | |
|---|--|
| 1 | Eleven kan planlægge og varetage kreaturslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed. |
| 2 | Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde og har indsigt i faglighed og teknologi. |
| 3 | Eleven kan planlægge og varetage kreaturopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed. |
| 4 | Eleven kan forstå, betjene og anvende ny opskæringsteknologi. |
| 5 | Eleven kan udføre manuelle opskæringsoperationer på alle niveauer i processen og har indsigt i faglighed og teknologi. |
| 6 | Eleven kan udskære oksepistol til eksempelvis mørbrad, højreb, tyndsteg, tyksteg, inderlår, klump, yderlår, culotte- og cyvettestege. |
| 7 | Eleven kan udskære oksekiit til eksempelvis, hals, tykkam, bryst, tværreb og skank. |

| | |
|----------------------------|---|
| Fag: | 7980 Kompmål: Industrislagter, Kreaturslagter |
| Niveau: | Uden niveau |
| Varighed: | 0,0 uger |
| Fagkategori: | Kompetencemål |
| Bundet/Valgfri: | Bundet |
| DKLL/EQF Niveau: | / |
| Tilknytningsperiode | 01-07-2008 og fremefter |
| Resultatform(er) | |

| Nr. | Målpind |
|-----|---------|
|-----|---------|

-
- | | |
|---|--|
| 1 | Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav. |
| 2 | Eleven kan partere og udbene halv gris samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav. |
| 3 | Eleven kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende informationsteknologi til dette. |
| 4 | Eleven kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol i teori og praksis, herunder anvende informationsteknologi til dette. |
| 5 | Eleven kan planlægge og varetage kreaturslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed. |
| 6 | Eleven kan udføre manuelle slagteoperationer på alle niveauer i processen og anvende indsigt i faglighed og teknologi. |

Slagterfagets Fællesudvalg

Uddannelsesordning for: Industrislagter

Udskrevet den 28-01-2012

Uddannelsesordning for 1650 Industrislagter (version 6)

Side 13 af 13

Bekendtgørelse om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang mad til mennesker (01-07-2008)

- | | |
|----|---|
| 7 | Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde samt planlægge og varetage kreaturopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed. |
| 8 | Eleven kan forstå, betjene og anvende ny opskæringsteknologi samt udføre manuelle opskæringsoperationer på alle niveauer i processen og opnå indsigt i faglighed og teknologi. |
| 9 | Eleven kan indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. |
| 10 | Eleven kan detailudskære oksepistol og okseskiit. |

Fag på specialet Industrislagter

| | |
|----------------------------|--|
| Fag: | 7753 Afsl.pr.v: Industrislagter, Industrislagter |
| Niveau: | Uden niveau |
| Varighed: | 0,0 uger |
| Fagkategori: | Afsluttende prøve |
| Bundet/Valgfri: | Bundet |
| DKLL/EQF Niveau: | / |
| Tilknytningsperiode | 01-07-2008 og fremefter |
| Resultatform(er) | Praktisk prøve, 7-trinsskala, Eksamen. |

Nr. Målpind

- | | |
|---|---|
| 1 | Afsl.pr.v: Industrislagter, Industrislagter |
|---|---|

| | |
|----------------------------|--|
| Fag: | 7981 Kompmål: Industrislagter, Industrislagter |
| Niveau: | Uden niveau |
| Varighed: | 0,0 uger |
| Fagkategori: | Kompetencemål |
| Bundet/Valgfri: | Bundet |
| DKLL/EQF Niveau: | / |
| Tilknytningsperiode | 01-07-2008 og fremefter |
| Resultatform(er) | |

Nr. Målpind

- | | |
|---|--|
| 1 | Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.. |
| 2 | Eleven kan partere og udbene halv gris samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.. |
| 3 | Eleven kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende informationsteknologi til dette. |
| 4 | Eleven kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol i teori og praksis, herunder anvende informationsteknologi til dette. |