

Uddannelsesordning for uddannelsen til Industrislagter

Udstedelsesdato: 28. marts 2008

Slagterfagets Fællesudvalg har i henhold til bekendtgørelse nr. 150 af 4. marts 2008, som ændret af bekendtgørelse nr. 434 af 30. maj 2008 om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang Mad til mennesker, udstedt følgende uddannelsesordning for uddannelsen til industrislagter.

Til bekendtgørelsens kapitel 1 – Uddannelsens formål og opdeling

Alle relevante oplysninger om uddannelsens formål og opdeling fremgår af bekendtgørelse om uddannelserne i indgangen ”Mad til mennesker”, bilag 5.

Til kapitel 2 – Uddannelsens varighed og struktur m.v.

Anbefalet model for uddannelsens struktur:

Grundforløb	Hovedforløb trin 1								Hovedforløb, trin 2						
	p	Skole	p	Skole	p	Skole	p	Skole	p	Skole	p	Skole	p	Skole	p
Skole 10 uger		3		3		3		5		3		3		4	

For elever med uddannelsesaftale kan Grundforløbet deles i to gange 5 uger.

Til kapitel 3 – Kompetencemål forud for skoleundervisningen i hovedforløbet

Alle relevante oplysninger om uddannelsens kompetencemål forud for skoleundervisningen fremgår af bekendtgørelse om uddannelserne i indgangen ”Mad til mennesker”, bilag 5.

Til kapitel 4 – kompetencemål for hovedforløbet

I den anbefalede model for uddannelsens struktur er der taget udgangspunkt i, at kompetencemålene for hovedforløbet opnås ved, at uddannelsens grundfag, områdefag, specialefag og valgfag ud fra pædagogiske overvejelser fordeles, planlægges og gennemføres som moduler i temaer eller projekter, der kombinerer teori og praktiske øvelser under skoleperioderne i hovedforløbet.

Det fremgår af de følgende oversigtsskemaer, hvilke skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsen, herunder hvilket eller hvilke kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

Tabel 1 Fagenes bidrag til kompetencemålene - skoledelen af hovedforløbet

Faget bidrager til følgende kompetencemål Nummereringen af kompetencemål henviser til numrene i uddannelsesbekendtgørelsen.	Fagnavn	Præstationsniveau for faget	Vejledende tid i uger	Trin 1 Industrislagter	Trin 2 Speciale
	Grundfag		5,5		
3,4	Informations-teknologi (en uge taget på grundforløbet)	F	2	x	
1	Dansk	F	2	x	
3	Samfundsfag	F	1,5	x	
1,2	Ergonomi	-	1	x	
	Områdefag		7,5		
3,4	Regning og kalkulation	Rutineret	0,5	x	
1	Udbening af for-ender	Rutineret	1,0	x	
1	Udbening af skinker	Rutineret	1,0	x	
2	Hjemmemarkeds udbening	Rutineret	2,0	x	
1	Udbening af midterstykker	Rutineret	1,0	x	
1	Udbening af kam og bryst	Rutineret	1,0	x	
4	Produktkendskab – kvalitets- og udbyttekontrol	Rutineret	1,0	x	
	Specialefag				
	Bundne specialefag		7,5		
	Specialet Forædler				
5	Salt, røg og varmebehandling	Avanceret	3,5		x

6	Proteiner	Avanceret	2,0		x
7,8	Farsvarer	Avanceret	2,0		x
	Specialet Svineslagter				
9,10,14	Svineslagtning	Avanceret	3,5		x
11,12,13	Svineopskæring	Avanceret	2,0		x
13,15	Automation og styringsteknik	Avanceret	2,0		x
	Specialet Kreaturslagter				
16,17,18	Kreaturslagtning	Avanceret	3,5		x
19,20,21,22	Kreaturopskæring/teknologi	Avanceret	2,0		x
20	Detailudskæring	Avanceret	2,0		x
	Valgfri speciale-fag		1		x
9,11	Teamwork og arbejdsplanlægning	Rutineret	1,0		X
13	Driftoptimering	Rutineret	1,0		X
	Valgfag		2,5	X (1)	X(1,5)

Følgende af fagene/niveauerne i fagene i skemaet har alene videreuddannelses-perspektiv og er ikke centrale for opnåelse af uddannelsens kernekompetencer, jf. hovedbekendtgørelsens § 4, stk. 3:

Ingen.

Tabel 2 Praktikuddannelsens bidrag til kompetencemålene

Aktiviteten bidrager til følgende kompetencemål	Praktikmål	Trin 1 Industri-slagter	Trin 2 Forædler	Trin 2 Svineslagter	Trin 2 Kreatur-slagtning
1, 2, 3, 4	Industrislagter	X			
5, 6, 7, 8	Forædler		X		
9, 10, 11, 12, 13, 14, 15	Svineslagter			X	
16, 17, 18, 19, 20, 21, 22	Kreaturslagter				X

Til kapitel 5 – Tilrettelæggelse af skoleundervisningen og praktikuddannelsen

Elever i både industrislagteruddannelsen og industrislagteruddannelsen med speciale skal udføre brancheopgaver. Skolen udformer disse skriftlige brancheopgaver og sender dem til eleven i praktikperioderne. Eleven skal besvare opgaverne og indsende dem til skolen inden eleven begynder på den efterfølgende skoleperiode. Antallet af opgaver bestemmes af skolen. Skolen skal godkende besvarelsen af opgaverne inden der kan udstedes skolebevis for uddannelsen, jf. uddannelsesbekendtgørelsen.

Til kapitel 6 – Bedømmelse og beviser mv.

Svendeprøve for Industrislagter og Industrislagter med speciale

Den enkelte elevs svendeprøve bedømmes af 2 skuemestre, en fra arbejdsgiverside og en fra arbejdstagerside, udpeget af det faglige udvalg.

Ved indkaldelsen af elever til den sidste skoleperiode sender skolen en liste over de pågældende elever med angivelse af elevernes praktikvirksomheder til det faglige udvalg. Virksomheden anmelder eleven til svendeprøve efter det faglige udvalgs retningslinier. Anmeldelsen skal indeholde følgende oplysninger: Elevens navn og privatadresse, elevens cpr.nr. eller fødselsdato, dato for uddannelsens afslutning samt praktikvirksomhedens navn og adresse.

Prøven planlægges og tilrettelægges af det faglige udvalg.

Prøven omfatter forskellige praktiske discipliner. Opgaverne i de enkelte discipliner udarbejdes på grundlag af uddannelsens kompetencemål.

Til prøven kan maksimalt anvendes 14 klokke timer.

I de enkelte specialer er der følgende discipliner i svendeprøven, med tilhørende bedømmelseskriterier:

Industrislagter

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Mundtlig og skriftlig teoriprøve	Der bedømmes efter antal rigtige besvarelser
Grovopskæring af 1/1 gris (5 deling)	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Hjemmemarkedsudskæring af 1/2 gris	Der bedømmes efter udskæringsspecifikation
Udbening af forender	Der bedømmes efter udskæringsspecifikation
Udbening af skinker	Der bedømmes efter udskæringsspecifikation
Udbening af kamme og brystflæsk	Der bedømmes efter udskæringsspecifikation

Forædler

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Mundtlig teoriprøve	Der bedømmes efter antal rigtige besvarelser
Skriftlig teoriprøve	Der bedømmes efter antal rigtige besvarelser
Farsfremstilling	Der bedømmes efter farsvareopskrift og fremstilling
Sprøjtning af pølser	Der bedømmes efter faglig vurdering om ophængning, ud-

	seende
Opskæring af ½ gris til salt, røg og pålægsvare	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Forender/skinker/midterstykker	Der bedømmes efter udkæringsspecifikation

Svineslagter

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Mundtlig teoriprøve	Der bedømmes efter antal rigtige besvarelser
Skriftlig teoriprøve	Der bedømmes efter antal rigtige besvarelser
Slagtning af 2 svin	Der bedømmes efter slagtekvalitet og fejl
Opskæring af 2 svin	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Automatik	Der bedømmes efter elevens fejlfindingsevne
Efterkontrol	Der bedømmes efter elevens fejlfindingsevne

Kreaturslagter

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Teoriprøve Skriftlig og mundtlig	Der bedømmes efter antal rigtige besvarelser
Slagtning af én okse/kvie	Der bedømmes efter slagtekvalitet og fejl
Slagtning af én kalv	Der bedømmes efter slagtekvalitet og fejl
Bedømmelse af en slagtekrop okse/kvie	Der bedømmes efter elevens evne til kønsbestemmelse, aldersbestemmelse samt af kødfylde og farve
Udbening af okse/kvie pistol	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation
Udbening af okse/kvie vinge	Der bedømmes efter opskæringsspecifikation

Ved bedømmelsen anvendes 7-trins-skalaen. Karakteren 2 eller derover gives for et arbejder som har en kvalitet, der kan sælges i branchens virksomheder.

Hver skuemester giver én karakter for hver disciplin.

Karakteren for en disciplin er gennemsnittet af de 2 skuemestres karakterer. Prøven er bestået, hvis karakteren i de enkelte discipliner er 2 eller derover.

Det faglige udvalg skal tilbyde eleven en ny svendeprøve, eventuelt efter supplerende praktik- eller skoleophold, såfremt eleven ikke består prøven, eller såfremt eleven kan godtgøre, at vedkommende på grund af sygdom eller af anden gyldig grund ikke har kunnet møde eller gennemføre opgaverne til svendeprøven.

Eleven kan indgive klage til det faglige udvalg inden to uger efter, at karakteren på sædvanlig måde er meddelt den pågældende. Det faglige udvalg træffer afgørelse, om der skal ske ombestemmelse eller gives tilbud om omprøve, eller om klagen ikke kan tages til følge. Eleven skal af fagligt udvalg orienteres om klagefristen.

Slagterfagets Fællesudvalg udarbejder svendeprøvevejledning, som udleveres til eleverne, lærere og skoler i rimelig tid inden svendeprøven.

Skolerne kan jf. hovedbekendtgørelsen paragraf 4 stk. 9 fastsætte overgangsordninger for elever.