

Uddannelsesordning for uddannelsen til
detailslagter

Udstedelsesdato:

Slagterfagets Fællesudvalg har den 1. august 2010 i henhold til bekendtgørelse om uddannelserne i indgangen ”Mad til mennesker”, bekendtgørelse nr. 329 af 28. april 2009, udstedt følgende uddannelsesordning for uddannelsen til detailslagter. Ændringen udstedes på baggrund af, at der er ændringer i opdelingen af områdefag Opskæring/tilberedning og specialefag Ost & Vin er udgået. Skolen kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved denne uddannelsesordnings udstedelse.

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 2.

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

Anbefalet model for uddannelsens struktur:

Grundforløb	Hovedforløb trin 1					Hovedforløb, trin 2			
Skole 20 uger	praktik	Skole 5 uger	praktik	Skole 4 uger	praktik	Skole 3 uger	praktik	Skole 3 uger	praktik

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 2.

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 numre i uddannelsesbekendtgørelsen.	Fagnavn	Præstationsniveau for faget	Vejledende tid i uger	Trin 1 Detailslagter aspirant	Trin 2 Detail- slagter
	Grundfag		3,5		
4,6	Informations- teknologi	F	1	x	
2	Salg og service	F	1	x	
3	Samfundsfag	F	1,5	x	
	Områdefag		4		
3,6	Kalkulation	Rutineret	1	x	
1, 5	Opskæring	Rutineret	1	x	
1, 5	Tilberedning	Rutineret	1	x	
2,3,4	Praktisk anvendelse af ernæringslære og lovgivning	Rutineret	1	x	
	Specialefag				
	Bundne specialefag		4		
	Specialet butik				
7,10,11	Detailhandel	Avanceret	1,0		x
7	Detailopskæring	Avanceret	1,0		x
7,10,11	Eksponering og kundebetjening	Avanceret	1,0		x
7,8,9,10,11	Måltidsløsninger	Avanceret	1,0		x
	Specialet delikatesse				
7,9,10	Charcuteri	Avanceret	1,0		x
7	Detailopskæring delikatesse	Avanceret	1,0		x
7,10,11	Eksponering og kundebetjening	Avanceret	1,0		x

7,8,9,10,11	Måltidsløsninger	Avanceret	1,0		x
	Specialet fisk og vildt				
7,9,10	Delikatesser af fisk og vildt	Avanceret	1,0		x
7,10,11	Eksponering og kundebetjening	Avanceret	1,0		x
7,8,9,10,11	Måltidsløsninger	Avanceret	1,0		x
7,11	Udskæring af fisk	Avanceret	1,0		x
	Specialet slagtning				
7	Detailopskæring	Avanceret	1,0		x
7,10,12	Slagtning af svin	Avanceret	1,5		x
7,10,12	Slagtning og be- dømmelse af kre- aturer	Avanceret	1,5		x
	Valgfri speciale- fag		2,0		X
7,8,9,10,11,12	Egenkontrol	Avanceret	1,0		X
9	Pølsemageri	Avanceret	1,0		X
10	Teamwork og arbejdsplanlæg- ning	Rutineret	1,0		X
10,11	Butiksofbygning	Rutineret	1,0		X
7,9	Charcuteri	Avanceret	1,0		X
7,9	Catering - ost & vin	Avanceret	1,0		X
7	Detailopskæring	Avanceret	1,0		X
11	Eksponering og kundebetjening	Avanceret	1,0		X
7,10,11	Måltidsløsninger	Avanceret	1,0		X
7	Opskæring af vildt	Avanceret	1,0		X
7	Udskæring af fisk	Avanceret	1,0		X
7,9	Delikatesser af fisk og vildt	Avanceret	1,0		X
12	Slagtning af svin	Rutineret	1,0		X
	Valgfag		1,5	x	x

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 Detail- slagter- aspirant.	Trin 2 Detail- slagter
	Detailslagteraspirant		
1,3	Produktion og egenkontrol	X	
2,3,4,6	Ekspedition og kundebetjening	X	
5	Samarbejde	X	
	Detailslagter		
	Specialet butik		
7,8,10,11	Slagterbutik		X
	Specialet delikatesse		
7,8,10,11	Delikatesseafdeling		X
	Specialet fisk og vildt		
7,8,10,11	Fisk og vildt området		X
	Specialet slagtning		
7, 10,12	Slagtning af dyr		X

Til kapitel 5 – Tilrettelæggelse af skoleundervisningen og praktikuddannelsen

Elever i både detailslagteraspirantuddannelsen og detailslagteruddannelsen 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.

6.1. Afsluttende prøve - detailslagter aspirant

Skolen beslutter, hvornår projektet afholdes. Skolen tilrettelægger forløbet af projektet i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Projektet varer højst ½ uge med normal arbejdstid.

Eksamen omfatter en mundtlig eksamination. Eksaminationen varer højst 20 minutter pr. elev. Der medvirker en censor. Censor udpeges af skolen og skal have relevant erhvervs erfaring.

Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præstation.

I øvrigt finder reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) anvendelse.

Skolen skal orientere det faglige udvalg om resultatet af de gennemførte prøver.

6.2. Afsluttende skoleprøve - detailslagter

Opgaven udarbejdes af skolen og tager udgangspunkt i målene for skoleundervisningen. Prøven har en varighed af 2 klokketimer. Der medvirker en censor. Censor udpeges af skolen og skal have relevant erhvervs erfaring.

I øvrigt finder reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) anvendelse.

6.3 Svendeprøve - detailslagter

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 klokketimer.

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

Butik

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Tilberedning	Elevens præstation bedømmes på tilberedningsmetoder, kernetemperatur, smag, ernæringstivitet, anvendelse af råvarer samt udvalgt målgruppe.
Opskæring	Opskæringen vurderes på økonomi og akkuratelse i udskæringen
Udskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, akkuratelse, kreativitet i udskæringen og salgbarhed
Produktion af farsvarer/ specialiteter	<u>Farsvarer:</u> Produkterne vurderes på afbinding, afdrejning, findelingsgrad, størrelse, ensartethed, seluflthuller i farsen samt udarbejdelsen af deklARATIONEN. <u>Specialiteter:</u> Produkterne bedømmes på salgsegnet, smag, udseende, kreativitet, akkuratelse samt udarbejdelsen af deklARATIONEN.
Eksponering	Elevens præstation bedømmes på tilberedningsmetoder, økonomi/prisfastsættelse, salgportionering, sæsonbetoning, forslag til tilbehør/ drikkevarer
Salg og kundebetjening	Elevens præstation vurderes på personlig fremtoning, hygiejne, varekendskab, evne til plussalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, til emballering. Betjening af vægte / prisudregning.

Delikatesse

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Tilberedning	Elevens præstation vurderes på tilberedningsmetoder, kernetemperatur, smag, ernæringstet, anvendelse af råvarer, samt udvalgt målgruppe.
Opskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, akkuratelse, kreativitet i udskæringen og salgbarhed
Udskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, akkuratelse, kreativitet i udskæringen og salgbarhed
Produktion af menu	Elevens præstation bedømmes på tilberedningsmetoder, kernetemperatur, smag, ernæringstivitet, anvendelse af råvarer, samt udvalgt målgruppe.
Eksponering	Elevens præstation bedømmes på tilberedningsmetoder, økonomi/prisfastsættelse, salgportionering, sæsonbetoning, forslag til tilbehør/ drikkevarer.
Salg og kundebetjening	Elevens præstation bedømmes på personlig fremtoning, hygiejne, varekendskab, evne til plussalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, til emballering. Betjening af vægte / prisudregning.

Slagtning

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Slagtning af svin.	Slagtningen vurderes på: Aflivning / stikning. Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedrekt skoldning, skabning, svidning. Oplukning, opbrystning, udtagning af pluks, blank og flækning. Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol

Opskæring af pistol af ungvæg.	Opskæringen vurderes på økonomi og akkuratelse i opskæringen.
Opskæring ½ gris skinke detail.	Opskæring/ udskæring vurderes på økonomi, akkuratelse, samt kreativitet i udskæring skinken.
Produktion af farsvare	Produkterne vurderes på afbinding, afdrejning, findelingsgrad, størrelse, ensartethed, s lufthuller i farsen.
Slagtning af kreatur.	Slagtningen vurderes for: Aflivning / stikning. Korrekt hygiejnisk håndtering af slagte ridsning, afslagtning af snitfri hud. Opbrystning, udtagning af indvolde, flækning, Korn vering af slagtedyret til veterinærkontrol
Kvalitetsbedømmelse.	Eleven bedømmes på viden om: Levende bedømmelse: Alder, fodringsstand, vægt, slagteprocent. Slagtet bedømmelse: EUROP klassificeringen.

Fisk og vildt

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Tilberedning	Elevens præstation bedømmes på tilberedningsmetoder, kernetemperatur, målgruppe, e kreativitet, anvendelse af råvarer.
Delikatesser af fisk	Elevens præstation bedømmes på smag, konsistens, kreativitet, nytænkning, hygiejne o bejdsprocessen
Udskæring af blandet fisk	De fileterede og udskårne produkter bedømmes ud fra faglige retningslinier (fiskens op sæson og kvalitet), kreativitet samt hvor god eleven har været til at udnytte råvaren. Eleven bedømmes på kreativitet i forhold til ideer til anvendelsesmuligheder for de ud stykker samt på finish, kvalitet, økonomi, akkuratelse og salgbarhed.
Produktion	Elevens præstation bedømmes på kreativitet, kvalitet, hygiejne, orden, økonomi, smag, stens og arbejds gang.
Eksposering	Elevens præstation bedømmes på anretning, udseende, tilbehør og sammensætning.
Salg og kundebetjening	Elevens præstation bedømmes på personlig fremtoning, hygiejne, varekendskab, evne plussalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder og emballering. Betjening af vægte / prisudregning.

Ved bedømmelsen anvendes 7-trins-skalaen. Karakteren 2 eller derover gives for 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 ved-

kommende 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 ombødning 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.