

## PRAKSISATTEST I KJØTTSKJÆRERFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

**Navn:**

**Fødselsdato:**

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i Læreplan i Vg3 Kjøttskjærerfaget.

| Arbeitssted (bedriftens navn) | Fra dato | Til dato | Stillingsprosent (eller antall timer) |
|-------------------------------|----------|----------|---------------------------------------|
|                               |          |          |                                       |
|                               |          |          |                                       |
|                               |          |          |                                       |
|                               |          |          |                                       |

| Kompetansemål for Kjøttskjærerfaget:  | Har jobbet med (sett kryss) |
|---|-----------------------------|
| 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 samarbeidspartnere                                 |  |
| 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 yrkesfellesskap 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 |  |

**Sted og dato:**

**Underskrift og stempel fra arbeidsgiver:**