

PRAKSISATTEST I SLAKTERFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

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

Arbeidssted (bedriftens navn)	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Kompetansemål for Slakterfaget:	Har jobbet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere driving, oppstalling, bedøving og avlving 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 bedøvningsutstyr 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	

Sted og dato:

Underskrift og stempel fra arbeidsgiver: