

Udskriftsdato: 26. december 2024

BEK nr 431 af 08/04/2020 (Historisk)

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til slagter

Ministerium: Børne- og Undervisningsministeriet

Journalnummer: Børne- og Undervisningsmin.,
Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, j.nr. 19/14975

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 494 af 22/04/2022

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til slagter

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 51 af 22. januar 2020, og efter bestemmelse fra Slagterfagets Fællesudvalg, fastsættes efter bemyndigelse:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til slagter har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Produktion af kødprodukter fra råvarens modtagelse til produkternes færdigemballering og forsendelse.
- 2) Styling af produkternes kvalitet i overensstemmelse med virksomhedens kvalitetsmål.
- 3) Samarbejdsrelationer med andre faggrupper.

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven har valgt.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder trin 1, slagter, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller et af følgende specialer (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring:

- 1) Forædler.
- 2) Svineslagter.
- 3) Kreaturslagter.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år og 6 måneder til 3 år og 6 måneder, inklusive grundforløbet, hvoraf grundforløbets 2. del udgør 10 skoleuger.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens trin 1, slagter 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 13 uger fordelt på mindst 4 skoleperioder. Uddannelsens specialer (trin 2) varer yderligere 1 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 11 uger fordelt på mindst 3 skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens trin 1, slagter 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 12,5 uge. Uddannelsens specialer (trin 2) varer yderligere 11 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 9 uger.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i fire skoleperioder på trin 1 og tre skoleperioder på trin 2 for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-7.

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Slagteribranchens branchestruktur samt branchens samfundsmæssige betydning herunder eksport.
- 2) Produktionsforhold og ledelsesprincipper.
- 3) Materialer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion.
- 4) Almindelige fagudtryk i slagteri.
- 5) Svinets anatomiske opbygning.
- 6) Korrekt udskæring og produktionsteknik.
- 7) Avlsdiagrammer og betegnelser for gris og kreatur.
- 8) Kalkulation af svin.
- 9) Transport, dyrevelfærd og etik.

- 10) Generelle funktioner i informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 11) Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse regler.
- 12) Fødevarerhygiejne, egenkontrol og fødevarer sikkerhed.
- 13) Arbejdsmiljø.

Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Sikker, forsvarlig og hensigtsmæssig anvendelse af værktøjer, maskiner og udstyr i slagterier.
- 2) Metoder til korrekt udskæring og ind-transport af svin ud fra viden om dyrevelfærd og produktionsteknik.
- 3) Metoder og forholdsregler til opretholdelse af god produktionshygiejne.
- 4) Principper til egenkontrol efter HACCP-systemet.

Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 2) Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet.
- 3) Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
- 4) Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder.
- 5) Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces.
- 6) Samarbejde med andre om løsning af opgaver.
- 7) Anvende innovative metoder i opgaveløsning.
- 8) Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces.
- 9) Udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.
- 10) Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- 11) Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- 12) Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge.
- 13) Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.
- 14) Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber.
- 15) Beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.
- 16) Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser.
- 17) Vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

Stk. 5. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter: Naturfag på F-niveau, bestået.

Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.
- 4) Kompetencer svarende til de krav, der stilles til kompetencebevis for uddannelse af personer, der beskæftiger sig med aflivning af dyr og dermed forbundne aktiviteter på slagteri, jf. Fødevarerstyrelsens bekendtgørelse.

Stk. 7. Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:

- 1) Almindelige fejl i udstyr og maskiner.
- 2) Fejl og afvigelser konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 2) Eleven får kendskab til og afprøvet partering af en halv gris, skilt og oksepistol.
- 3) Eleven får kendskab til saltemetoder samt røgning af forskellige kødprodukter.
- 4) Eleven får kendskab til lean inden for maskin- og robotteknologi inden for slagteribranchen.
- 5) 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.
- 6) Eleven kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol i teori og praksis, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 7) Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- 8) 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.
- 9) Eleven kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion så som kogepølser i forskellige tarmprodukter.
- 10) Eleven kan fremstille fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.
- 11) Eleven kan arbejde sammen med andre eller selvstændigt planlægge og varetage produktion af svineslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne.
- 12) Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
- 13) Eleven kan selvstændigt og i samarbejde med andre planlægge og varetage produktion af svineopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne.
- 14) Eleven kan indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
- 15) Eleven kan optimere drift af teknologi efter givne specifikationer og produktionskrav samt konsekvensvurdere ændring af teknologiens grundopsætning.
- 16) Eleven kan vurdere sporbarhed og taktstyring.
- 17) Eleven kan udføre manuel programmering til slagte- og opskæringsteknologi samt fejlsøge og korrigere teknologien for at optimere teknologidriften.
- 18) Eleven kan planlægge og varetage kreaturslagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed.
- 19) Eleven kan udføre manuelle slagteoperationer på alle niveauer i processen og anvende indsigt i faglighed og teknologi.
- 20) Eleven kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
- 21) Eleven kan planlægge og varetage kreaturopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed.
- 22) Eleven kan forstå, betjene og anvende ny opskæringsteknologi samt udføre manuelle opskæringsoperationer på alle niveauer i processen og opnå indsigt i faglighed og teknologi.
- 23) Eleven kan indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
- 24) Eleven kan detailudskære oksepistol og okseskilt.

Stk. 2. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 1-7, gælder for trin 1 og for alle specialer på trin 2. Herudover gælder kompetencemålene i stk. 1, nr. 8-10, for specialet forædler, kompetencemålene i stk. 1, nr. 11-17, for specialet svineslagter og kompetencemålene i stk. 1, nr. 18-24, for specialet kreaturslagter.

Stk. 3. Samspillet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens erhvervserfaring og tidligere uddannelse er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve og svendeprøve

§ 6. Som en del af den sidste skoleperiode på trin 1 og den sidste skoleperiode på trin 2 afholder skolen en afsluttende prøve.

Stk. 2. Den afsluttende prøve tilrettelægges som en teoretisk, skriftlig prøve, der tager udgangspunkt i skoleundervisningen. Opgaven stilles af skolen i samråd med en opgavekommission nedsat af det faglige udvalg. Bedømmelsen foretages af eksaminandens lærer, der er eksaminator, og af en censor udpeget af det faglige udvalg.

Stk. 3. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået beståelseskarakterer som gennemsnit af karaktererne for alle grundfag og områdefag i hovedforløbet. For elever, der gennemfører uddannelsens trin 2, skal hvert enkelt specialefag være bestået. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Endvidere skal prøver efter stk. 1. være bestået.

Stk. 4. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

§ 7. Efter afslutningen af den sidste skoleperiode på trin 1 og på trin 2 afholder det faglige udvalg en afsluttende prøve i form af en svendeprøve. Prøven på trin 1, slagter, skal kun aflægges af elever, der afslutter uddannelsen på dette trin. Det er en betingelse for at deltage i svendeprøven, at der er udstedt skolebevis, jf. § 6, stk. 4.

Stk. 2. Svendeprøven består af følgende:

- 1) En praktisk prøve, der består af afprøvning i forskellige discipliner inden for uddannelsens mål.
- 2) En mundtlig prøve, der består af fremlæggelse af den teori, der knytter sig til den praktiske prøve.

Stk. 3. Prøven, jf. stk. 2, stilles af det faglige udvalg og skal løses inden for en varighed af 16 arbejdstimer. Indhold, bedømmelseskriterier og øvrige retningslinjer er fastsat i uddannelsens svendeprøveregulativ.

Stk. 4. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelse, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

Stk. 5. Svendeprøven på trin 2, for specialerne svineslagter og kreaturslagter, bedømmes af to skuemestre, en fra arbejdsgiverside og en fra arbejdstagerside, udpeget af det faglige udvalg. Svendeprøve på trin 2 for specialet forædler bedømmes af 2 skuemestre udpeget af det faglige udvalg efter gældende principper om habilitet og faglig kompetence. Hver skuemester giver en karakter for hver prøve, jf. stk. 2, nr. 1 og 2. Karakteren for hver af disse prøver er gennemsnittet af de to skuemestres karakterer. Hver skuemester giver en karakter for hver disciplin, der indgår i den praktiske prøve efter stk. 2, nr. 1. De afgivne karakterer for disciplinerne i den praktiske prøve omregnes til et gennemsnit af de to skuemestres karakterer. Karakteren for svendeprøven er gennemsnittet af karaktererne for den praktiske prøve og den mundtlige prøve.

Stk. 6. Ved uddannelsens afslutning, herunder afslutning med trin 1, udsteder det faglige udvalg et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. Karakteren for svendeprøven fremgår af svendebrevet.

Stk. 7. For at der kan udstedes svendebrev skal hver af de i stk. 2 nævnte prøver være bestået.

Stk. 8. Hvis eleven ikke består svendepøven, eller hvis eleven ikke har kunnet gennemføre svendepøven på grund af dokumenteret sygdom eller anden gyldig årsag, skal det faglige udvalg tilbyde eleven en ny svendepøve, eventuelt efter supplerende praktikuddannelse.

Stk. 9. Klager i forbindelse med en svendepøve kan indgives til det faglige udvalg inden 2 uger efter, at karakteren på sædvanlig måde er meddelt den pågældende. Det faglige udvalg beslutter, om der skal ske ombedømmelse eller gives tilbud om omprøve. Eleven skal orienteres om klagefristen. Reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser §§ 39-42 finder tilsvarende anvendelse for det faglige udvalgs afgørelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2020.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 383 af 9. april 2019 om erhvervsuddannelsen til slagter ophæves. Bekendtgørelsen finder fortsat anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen efter bekendtgørelsen.

Stk. 3. Elever, som nævnt i stk. 2, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle praktikvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 8. april 2020

KONSTITUERET DIREKTØR
MARTIN LARSEN

/ Nina Topp

Kriterier for godskrivning**1. Kriterier for vurdering af, om eleven har 2 års relevant erhvervserfaring^{*)}, jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser**

Eleven skal have haft mindst 2 års fuldtidsbeskæftigelse inden for faget slagter på industriområdet. Erhvervserfaringen skal være opnået senest 5 år før påbegyndelse af uddannelsen.

Erfaringen skal omfatte følgende certifikatuddannelse:

- Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- Elementær brandbekæmpelse, jf. Dansk Brand- og sikringsinstituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Erhvervserfaringen skal have omfattet varetagelse af følgende jobfunktioner i perioden:

- Udbening af alle delstykker af svin i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Opskæring og udbening af en halv gris i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Udarbejdelse kalkulationer af udbytte ud fra produktspecifikationer i den daglige produktion med brug af it.
- Anvende kalkulationer til kvalitets- og udbytte kontrol og opfølgning i den daglige produktion med brug af it.

For elever, der skal gennemføre uddannelsens trin 2, skal erhvervserfaringen tillige have omfattet varetagelse af følgende jobfunktioner i perioden inden for det valgte speciale:

For specialet forædler:

- Saltning af forskellige slagtervarer med forskellige saltemetoder.
- Røgning af de gængse slagtervarer.
- Anvendelse og vurdering af vegetabiliske og animalske proteiners funktionalitet i salteprocessen i forskellige slagtervarer – herunder deres bindingsevne.
- Planlægning og varetagelse af produktion af farsvarer, herunder kogepølser i forskellige tarmprodukter.
- Fremstilling af fars med brug af hjælpestoffer.
- Stopning af pølser i natur- og kunsttarm.

For specialet svineslagter:

- Planlægning og varetagelsen af svineslagteprocessen i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Planlægning og varetagelse af svineopskæring i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerheds- og hygiejnekrav.

- Optimering af driftsteknologi efter givne specifikationer og produktionskrav, herunder konsekvensvurdering af teknologiens grundopsætninger.
- Vurdering af sporbarhed og taktstyring.
- Manuel programmering af slagte- og opskæringsteknologi.
- Fejlsøgning og korrektion af slagte- og opskæringsteknologi for optimeret teknologidrift.

For specialet kreaturslagter:

- Planlægning og varetagelse af kreaturslagteprocessen i overensstemmelse med gældende arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav.
- Planlægning og varetagelse af kreaturopskæring i overensstemmelse med gældende arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav.
- Manuelle slagte- og udskæringsoperationer på alle niveauer i processen.
- Betjening og anvendelse af tidssvarende opskæringsteknologi.
- Detailudskæring af oksepistol og okseskilt.

*) Note:

Elever, der er fyldt 25 år når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervs-erfaring skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden praktikuddannelse, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 6, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

2. Erhvervs erfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

| Relevant erhvervs erfaring | Varighed (måneder) | Afkortning for euv (skoleuger) | Afkortning for euv (praktik-mdr.) |
|---|--------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| For specialet industrislagter (trin 2) og slagter trin 1: Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for partering og slagtning: - Udbening af alle delstykker af svin i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav - Opskæring og udbening af en halv gris i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav | 12 | - | 6 |
| For specialet industrislagter (trin 2) og slagter trin 1: Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for partering og slagtning: | 12 | - | 6 |

| | | | |
|--|----|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Udarbejde kalkulationer af udbytte ud fra produkt-specifikationer i den daglige produktion med brug af IT - Anvende kalkulationer til kvalitets- og udbytte kontrol og opfølgning i den daglige produktion med brug af IT | | | |
| <p>For specialet forædler (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af opgaver inden for saltning og røgning: Saltning af forskellige slagtervarer med forskellige saltemetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> - Røgning af de gængse slagtervarer - Anvendelse og vurdering af vegetabiliske og animalske proteiners funktionalitet i salteprocessen i forskellige slagtervarer – herunder deres bindings-evne | 12 | - | 3 |
| <p>For specialet forædler (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af opgaver i produktion af fars og pølser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planlægning og varetagelse af produktion af farsvarer – herunder kogepølser i forskellige tarmprodukter - Fremstilling af fars med brug af hjælpestoffer - Stopning af pølser i natur- og kunsttarm. | 12 | - | 3 |
| <p>For specialet svineslagter (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for svineslagtning og opskæring:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planlægning og varetagelse af svineslagteprocessen i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav - Planlægning og varetagelse af svineopskæring i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav | 12 | - | 3 |
| <p>For specialet svineslagter (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for driftsoptimering, teknologi og sporbarhed:</p> | 12 | - | 3 |

| | | | |
|--|----|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Optimering af driftsteknologi efter givne specifikationer og produktionskrav – herunder konsekvensvurdering af teknologiens grundopsætninger - Vurdering af sporbarhed og taktstyring - Manuel programmering af slagte- og opskærings-teknologi - Fejlsøgning og korrektion af slagte- og opskæringsteknologi for optimeret teknologidrift | | | |
| <p>For specialet kreaturslagter (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for kreaturslagtning:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planlægning og varetagelse af kreaturslagteprocessen i overensstemmelse med gældende arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav | 12 | - | 2 |
| <p>For specialet kreaturslagter (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse produktionsopgaver inden for produktionsopgaver inden for kreaturudskæring:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planlægning og varetagelse af kreaturopskæring i overensstemmelse med gældende arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav - Manuelle slagte- og udskæringsoperationer på alle niveauer i processen - Betjening og anvendelse af tidssvarende opskæringsteknologi - Detailudskæring af oksepistol og oksekilt | 12 | - | 4 |

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

| Uddannelse | Titel | Uddannelseskode | Afkortning for euv (skoleuger) | Afkortning for euv (praktik mdr.) |
|--------------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Erhvervsuddannelse | Detailslagter og Gourmet-slagter | 1670 | - | 12 |

| | | | | |
|--------------------|------------|------|---|---|
| Erhvervsuddannelse | Tarmrenser | 1660 | - | 3 |
|--------------------|------------|------|---|---|