

LÆRETIDSATTEST I KJØTTSKJÆRERFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at lærlingen/ lære kandidaten har fått opplæring i kompetansemål fra læreplanen for Vg3 Kjøttskjærerfaget.

Navn:

Fødselsdato:

Opplæring er gitt fra dato (læretidsstart):	Opplæring er gitt til dato (hevingsdato):

Lærebedriften skal skrive ut en attest for den delen av kontraktstida som er gjennomført, som sier noe om innholdet i opplæringen, jf. Opplæringslovens § 4-6. Kryss av for de kompetansemålene som kandidaten har fått hel eller delvis opplæring i.

Kompetansemål for Kjøttskjærerfaget:	Har fått opplæring i (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 kunde krav	

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 fra arbeidsgiver: