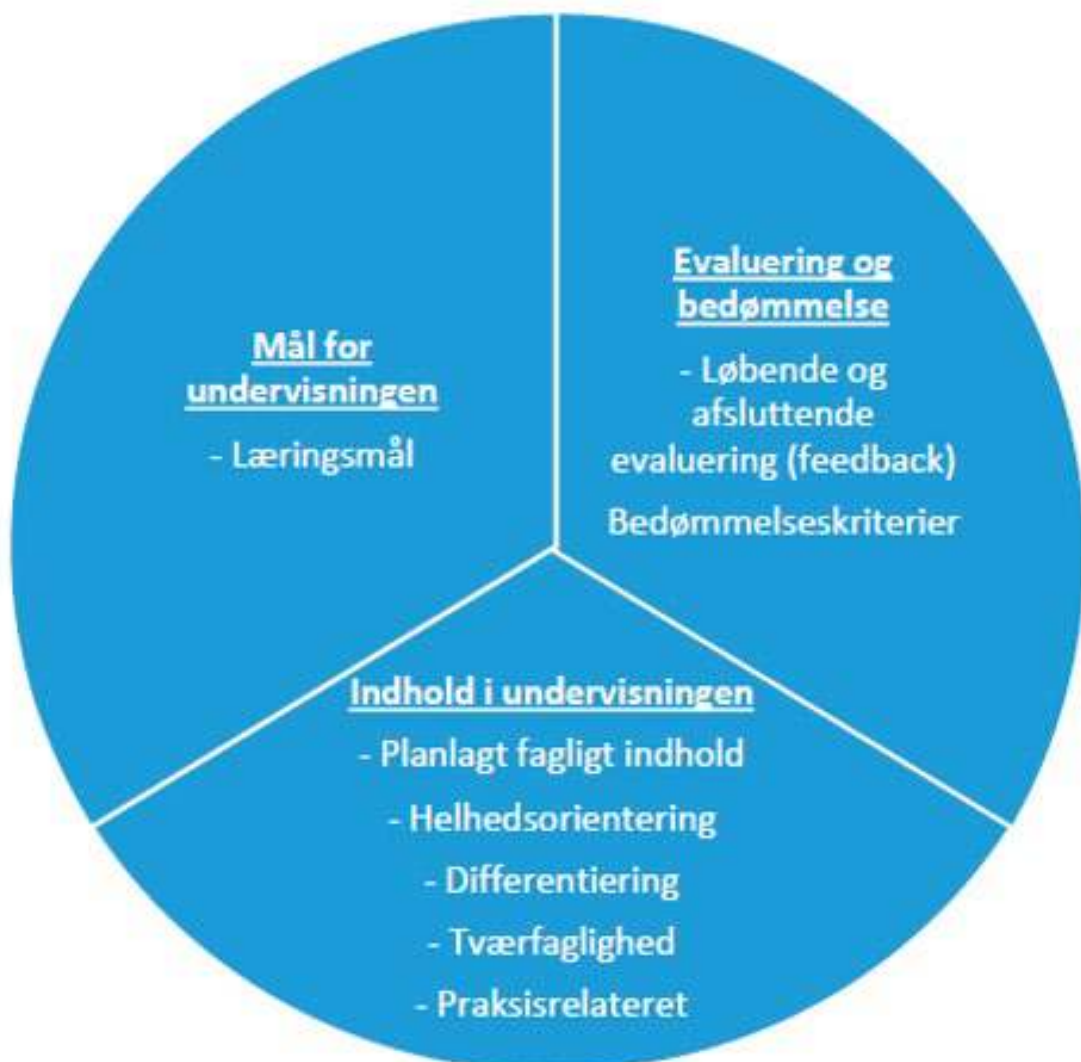


Lokal undervisningsplan for Hovedforløbet Gourmetslagter

Speciale Butik, Delikatesse, Pølsemaker og slagtning

Revideret december 2022



Indhold

| | |
|---|----------|
| Indhold..... | 3 |
| Undervisningsinformationer | 3 |
| Generelle oplysninger..... | 3 |
| Love og bekendtgørelser:..... | 3 |
| Skoleophold..... | 4 |
| Timetal..... | 4 |
| Skoleperioder | 4 |
| <i>En oversigt over skoleperiodernes længde, trin og temaer</i> | <i>5</i> |
| Pædagogiske begreber og metoder | 5 |
| Begrebsafklaringer af pædagogiske opfattelser..... | 5 |
| Kompetencemål | 6 |
| På hovedforløbenes niveau 1 og specialerne på niveau 2 ses de fælles kompetencemål for uddannelsen gourmetslagter med specialerne delikatesse, butik, pølsemaker og slagting i følgende skema. (se fig.2) | 6 |
| Læringsmål for undervisningen | 7 |
| Undervisningsindhold..... | 7 |
| Undervisningens tilrettelæggelse..... | 7 |
| Tværfaglighed og relation til praksis | 7 |
| Helhedsorientering..... | 7 |
| Differentiering | 7 |
| Evaluering og bedømmelse | 8 |
| Hovedforløb 1 - Samlet overblik over læringsmål, indhold og evaluering i de enkelte fag | 10 |

Indhold

Den lokale undervisningsplan for gourmetslagterne indeholder en beskrivelse af undervisningsindholdet, hvor der er en præsentation af relevante love og bekendtgørelser. Der er en oversigt over undervisningen og dens undervisningstimetale. Desuden er der en forklaring af de anvendte pædagogiske begreber samt en forklaring på de enkelte undervisningsfags læringsmål, indhold og evaluering samt overblik over at kompetencemålene for uddannelsens specialer opnås.

Undervisningsinformationer

Generelle oplysninger

Den lokale undervisningsplan omhandler gourmetslagteruddannelsen med specialerne delikatesse, butik, pølsebager og slagting samt uddannelsen som gourmetslagteraspirant. Undervisningsplanen er primært til lærerne, der underviser på uddannelsernes hovedforløb samt virksomheder og potentielle lærlinge. Undervisningsplanen er dokumentation for den aktuelle undervisning, der omfatter områderne planlægning, gennemførelse og evaluering. Den gør det nemmere for underviserne og lærlingene at se, hvad undervisningen indeholder på hovedforløbenes skoleophold. I den lokale undervisningsplan er der en præsentation af love og bekendtgørelser, pædagogiske begreber og generelle oplysninger om undervisningsindholdet på de enkelte hovedforløb.

Love og bekendtgørelser:

Den lokale undervisningsplan er udarbejdet på baggrund af nedenstående love og bekendtgørelser.

- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til "Gourmetslagter", Bek. 491 af 22.04.2022¹
- Lovbekendtgørelse om erhvervsuddannelser, LBK. 868 af 28.09.2021²
- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser (hovedbekendtgørelsen), Bek. 2499 af 13.12.21³
- EUD Eksamens bekendtgørelsen – Bek. om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser, Bek. 41 af 16.01. 2014⁴

¹ <https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2022/491>

² <https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2021/1868>

³ <https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2021/2499?id=211912>

⁴ <https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2014/41>

Skoleophold

Timetal

I fællesskab har skolerne besluttet, at den ugentlige undervisningstid er 25 timer. Derudover har eleverne 12 studietimer, der bl.a. kan indeholde faglig fordybelse⁵.

Undervisningen på hovedforløbet består af uddannelsesspecifikke fag, der både kan være obligatoriske- og valgfri uddannelsesspecifikke fag. Antallet af skoleperioder for den enkelte elev afhænger af det trin og speciale, som lærlingen har ønsket at indgå en uddannelsesaftale på⁶.

Skoleperioder

Nedenstående skemaer viser en oversigt de enkelte skoleperioders temaer, trin (T) og antal uger (U) på de enkelte hovedforløb (HF). Tallene angiver, hvilket forløb og trin der er tale om. Her er trin 1 de første fire skoleperioder, mens trin 2 er de sidste tre skoleperioder. Undervisningen bliver afviklet på tre niveauer.

Trin 1 er rutineret niveau. Her kan lærlingen planlægge og gennemføre en opgave på en rutinemæssig måde ud fra noget genkendeligt. Opgaven kan enten være individuel eller i samarbejde med andre lærlinge. Lærlingen opfordres til selvstændig at søge viden til løsning af opgaven og formidle resultatet mundtlig i plenum. Opgaven vil typisk være i form af praktisk kødudskæring, pølseproduktion og/eller tilberedning, som skal dokumenteres med billeder/video og fagets teori.

Trin 2 er på rutineret, avanceret og ekspertniveau. Lærlingene på uddannelsen som gourmetslagter fokuserer på specialet delikatesse, butik, pølsemaker og slagtning. På **rutineret** niveau kan lærlingen i en kendt kontekst alene eller i samarbejde med andre planlægge og udføre kendte arbejdsopgaver. På **avanceret** niveau kan lærlingen anvende den tilegnede viden, færdighed og kompetence inden for fagområdet og indenfor eget speciale. Der arbejdes videre med individuelle opgaver der også kan løses i samarbejde. Der lægges vægt på den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ samt kompetence til selv at formulere og løse opgaver og udfordringer. På dette niveau udfordres lærlingen også på kvaliteten af produktet, samt evnen til at tænke kreativt. På **ekspert** niveau arbejder pølsemakeren med komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for såvel rækkefølgen af produktionsplanlægningen, samt evaluere egne producerede varer ud fra en faglig kvalitet. (Se fig.1)

⁵ <https://web.slagterfaget.dk/>

⁶ <https://hentdata.stil.dk/uddannelser>

Fig.1:

| Hovedforløb og tema | HF1 | | HF2 | | HF3 | | HF4 | | HF5 | | HF6 | | HF7 | |
|---------------------------------|--|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|
| | T | U | T | U | T | U | T | U | T | U | T | U | T | U |
| Grisen og gryden | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Sælg din steg | | | 1 | 2 | | | | | | | | | | |
| Verden rundt | | | | | 1 | 2 | | | | | | | | |
| Håndværkeren og event-mageren | | | | | | | 1 | 2 | | | | | | |
| | Gourmetslagter aspirant afsluttes på 4. HF | | | | | | | | | | | | | |
| Gourmetslagteren i fokus | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | |
| Den innovative gourmet-slagter | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| Gourmetslagteren som specialist | | | | | | | | | | | | | 2 | 3 |

En oversigt over skoleperiodernes længde, trin og temaer

Pædagogiske begreber og metoder

Med udgangspunkt i den enkelte lærlings forudsætninger, inddragelse og medansvar, giver det mulighed for at tilrettelægge et undervisningsforløb, der bl.a. har fokus på lærlingens trivsel, relationer, motivation og læring. Her har lærlingen mulighed for at udvikle de faglige, almene og personlige kompetencer på det individuelle og samfundsmæssige plan. Disse egenskaber kan de anvende på uddannelsen som gourmet-slagter, da de er medvirkende til at styrke lærlingens læringsudvikling. Det omhandler bl.a. lærlingens medansvar og selvstændighed i de planlagte undervisningsprocesser.

For at få undervisningsindholdet i spil er der i forbindelse med planlægningen anvendt forskellige pædagogiske metoder. Det giver grundlag for en afklaring af de didaktiske tilgange, der omhandler en begrebsafklaring af undervisningsformerne praksisrelateret undervisning, heltidsorienteret, tværfaglighed og differentiering.

Begrebsafklaringer af pædagogiske opfattelser

Praksisrelateret undervisning

Hensigten med den praksisrelateret undervisning er at få skabt en sammenhæng mellem den teoretiske og praktiske undervisning, og skabe forbindelse mellem indholdet af undervisningen på slagterfagskolen og lærlingens erhvervsfaglige praksis/oplæringsvirksomhed. Dette gøres ved at motivere lærlingen for faget, ved at de ser en mening med opgaverne stillet i den praksisrelaterede undervisning, der er med til at fremme motivationen hos lærlingen, som på sigt kan se kobling mellem skoleundervisningen og den erhvervsfaglige praksis⁷.

⁷ <https://emu.dk/sites/default/files/2019-05/P%C3%A6dagogisk%20principper.pdf>

Helhedsorienteret

Formålet med helhedsorienteret undervisning er at støtte lærlingens motivation, så lærlingen i undervisningen oplever praksisnære helheder. Dvs., her skal lærlingen have en forståelse for betydningen af enkeltdele i helheden⁸.

Tværfaglighed

En tværfaglig undervisning er, hvor lærlingene opnår kompetencemålene på tværs af de involverede fag. Ved en tværfaglig undervisning bliver der anvendt faglige dele fra de valgte fag. Tværfaglig undervisning er, at fagene bliver gennemført i et relateret forløb⁹.

Differentiering

Den pædagogiske definition af differentiering er, at underviseren tager afsæt i elevernes forskellige forudsætninger. Dermed bliver den enkelte elev udfordret på det niveau, som eleven befinder sig på¹⁰. Elevforudsætninger omfatter f.eks. faglige og sociale forudsætninger samt læringsstile. Undervisningsdifferentiering omfatter både differentiering i krav og metoder¹¹.

Kompetencemål

Lærlingen skal have opfyldt gourmetslagteruddannelsens læringsmål før, lærlingen kan opnå den valgte uddannelses kompetencemål.

På hovedforløbenes niveau 1 og specialerne på niveau 2 ses de fælles kompetencemål¹² for uddannelsen gourmetslagter med specialerne delikatesse, butik, pølsemaker og slagting i følgende skema. (se fig.2)

Fig.2:

| Fælles kompetencemål Nr.1-7 | |
|-----------------------------|---|
| 1) | Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger |
| 2) | Lærlingen kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine. |
| 3) | Lærlingen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger |
| 4) | Lærlingen kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning. |
| 5) | Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder. |
| 6) | Lærlingen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. |
| 7) | Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget. |

⁸ <https://emu.dk/sites/default/files/2019-05/P%C3%A6dagogisk%20principper.pdf>

⁹ <https://emu.dk/sites/default/files/2021-05/Vejledning%20Ny%20LUP.pdf>

¹⁰ <https://emu.dk/sites/default/files/2019-05/P%C3%A6dagogisk%20principper.pdf>

¹¹ <https://emu.dk/sites/default/files/2021-05/Vejledning%20Ny%20LUP.pdf>

¹² <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2022/491>

| Kompetencemål Nr. 8 - 16 | Speciale Delika- tesse | Speciale Butik | Speciale Pølse- mager | Speciale Slagt- ning |
|--|------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 8) Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. | X | X | X | |
| 9) Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team. | X | X | X | |
| 10) Læringsen kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger. | X | X | X | |
| 11) Læringsen kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger. | X | X | X | |
| 12) Læringsen kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. | X | X | X | X |
| 13) Læringsen kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter efter kendte metoder. | | | X | X |
| 14) Læringsen kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion. | | | X | |
| 15) Læringsen kan fremstille fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm. | | | X | |
| 16) Læringsen kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse. | | | | X |

Tabellen viser kompetencemålene for gourmetslagter uddannelsens specialer

Læringsmål for undervisningen

Læringsmålene fra uddannelsesordningen til gourmetslagter er de mål, som eleverne skal opnå i undervisningen. Målene fra uddannelsesordningen sammenholdes med kompetencemålene fra bekendtgørelsen, og bruges som grundlag for tilrettelæggelsen af undervisningen.

Undervisningsindhold

Indholdet i undervisningen planlægges ud fra målene i uddannelsesordningen og bekendtgørelsens kompetencemål.

Undervisningens tilrettelæggelse

Tværfaglighed og relation til praksis

Tværfaglige projekter der involverer læringsens erfaringer fra oplæringsvirksomheden og ved at inddrage teoretisk stof til at underbygge de praktiske øvelser og til at forklare processerne i produkterne, altid holdt op imod fagets kvalitetsnormer og faglig stolthed.

Helhedsorientering

Ud fra et produkt inddrages elementerne til at forklare de processer der sker, processer der er nødvendige for at opnå et produkt af høj kvalitet indenfor de 4 specialer.

Differentiering

Der tages udgangspunkt i læringsens forudsætninger, og der arbejdes herudfra, med sigte på at opnå de faglige mål. Der differentieres i produktet der afleveres/fremstilles.

Evaluering og bedømmelse

Skolen sender en skolevejledning til eleven efter hver skoleperiode og et skolebevis, når alle skoleperioder på hovedforløbet er gennemført.

I dette afsnit beskriver vi, på et overordnet niveau, den løbende evaluering og feedback, og den afsluttende bedømmelse, herunder bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier.

Både undervisningen og elevens udbytte heraf evalueres løbende. Evalueringens formål er at understøtte progressionen i den enkelte elevs læring og skal sikre, at eleverne reflekterer over deres faglige udvikling i sammenhæng med faget og erhvervsuddannelsen som helhed. Eksempler herunder.

Feed-up: Der arbejdes med mundtlig og skriftlig fremlæggelse af egne projekter, for at øve faglige betegnelser og den mundtlig fremstilling i det fagfaglige sprog. Her tages udgangspunkt i den enkeltes læringsforudsætninger.

Feed-forward: Vi arbejder med lærlingens egen evaluering, der bevidstgør lærlingen om egen læringskurve i forhold til fagets mål og næste udviklingstrin.

Feed-back: Når lærlingen evalueres, vurderes det endelige produktet, men også processen. Såvel produkt som proces holdes op imod målene.

Vi har multiple choice test til at teste lærlingens paratviden og som refleksion over lærerens gennemgang af stoffet.

Der gives delkarakter eller standpunktskarakter i de enkelte fag. Se skema herunder.

Hovedforløb 1 - Samlet overblik over læringsmål, indhold og evaluering i de enkelte fag

Fra Kompetencemål til fag og målpinde, niveau og skoleperioder

TRIN 1 - Uddannelsescenter Holstebro 2022 – Version 9

| Nr. og Fag | Målpinde | Niveau | Kompetencemål: | Hovedforløb Bedømmelse |
|--|---|-----------|--|--|
| Obligatoriske Uddannelsesspecifikke fag | | | | |
| 17528 Salg og Service | 1 Lærlingen kan redegøre og udføre personligt salg, - mere salg af beslægtede varer og kundebetjening / service 4 Lærlingen har kendskab til markedsføringsmæssige metoder og kan formidle betydning heraf | Rutineret | 2 Lærlingen kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine. 6 Lærlingen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. 10 Lærlingen kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger. | 10 timer Delkarakter 2. HF |
| | 2 Lærlingen kan redegøre for forbrugerforhold 3 Lærlingen opnår grundlæggende kendskab til bestemmelserne i købeloven, der tager sigte på at beskytte forbrugeren i forbrugerkøb 4 Lærlingen har kendskab til markedsføringsmæssige metoder og kan formidle betydning heraf | | | 15 timer Standpunktskarakter 4. HF |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | <p>3 Læringsen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder</p> | | <p>5 Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder.</p> | |
| | <p>1 Læringsen får praktiks viden i grovopskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol</p> <p>2 Læringsen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ</p> <p>3 Læringsen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>2. HF</p> |
| | <p>1 Læringsen får praktiks viden i grovopskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol</p> <p>2 Læringsen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ</p> <p>3 Læringsen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>4. HF</p> |

| | | | | |
|-----------------------|---|-----------|---|---|
| | 4 Læringsen kan gennemføre den Salgs-mæssig emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning | | | |
| 17520 Tilberedning | <p>1 Læringsen kan redegøre og anvende forskellige tilberedningsmetoder samt tilbehør til de almene kendte detailudskårne kødstykker i detailopskæring samt fremstille garniturer/saucer til disse</p> <p>3 Læringsen kan redegøre for ernæring og sundhed i retterne</p> | Rutineret | <p>1 Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>5 Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder.</p> | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>1. HF</p> |

| | | | | |
|--|--|-----------|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan redegøre og anvende forskellige tilberedningsmetoder samt tilhører til de almene kendte detailudskårne kødstykker i detailopskæring samt fremstille garniturer/saucer til disse</p> <p>2 Lærlingen kan rådgive og vejlede i forbindelse med tilberedning af måltidsløsninger og produktion heraf</p> <p>3 Lærlingen kan redegøre for ernæring og sundhed i retterne</p> | | | <p>10 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>4. HF</p> |
| <p>17526</p> <p>Ernæringslære-Lovgivning</p> | <p>1 Lærlingen skal have kendskab til ernæring og de energigivende næringsstoffer</p> <p>2 Lærlingen kan vejlede kunder om ernæring ud fra gældende anbefalinger</p> <p>5 Lærlingen kan anvende relevante regler herunder allergener, sporbarhed og mærkning mv. jf. gældende lovgivning</p> | Rutineret | <p>2 Lærlingen kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.</p> <p>3 Lærlingen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger.</p> | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>1. HF</p> |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|------------------|---|---|
| | <p>3 Lærlingen kan udregne energifordeling i forskellige produkter</p> <p>4 Lærlingen kan bruge IT-værktøjer til beregninger af energifordeling</p> <p>5 Lærlingen kan anvende relevante regler herunder allergener, sporbarhed og mærkning mv. jf. gældende lovgivning</p> | | <p>4 Lærlingen kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.</p> | <p>10 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>4. HF</p> |
| <p>17532</p> <p>Forædling gourmet</p> | <p>1 Lærlingen kan producere og anvende forskellige saltemetoder og røge metoder.</p> <p>2 Lærlingen kan varmebehandle forskellige saltede og røgede produkter</p> <p>3 Lærlingen kan planlægge og producere forskellige typer af pølse-mager varer</p> | <p>Rutineret</p> | <p>1 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>13 Lærlingen kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter eftergældende metoder.</p> <p>14 Lærlingen kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion.</p> | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>2. HF</p> |
| | <p>1 Lærlingen kan producere og anvende forskellige saltemetoder og røge metoder.</p> <p>2 Lærlingen kan varmebehandle forskellige saltede og røgede produkter</p> <p>3 Lærlingen kan planlægge og producere forskellige typer af pølse-mager varer</p> | | | <p>35 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>3. HF</p> |

| | | | | |
|--|---|-----------|--|----------------------------------|
| | 4 Læringsen kan anvende gældende lovgivning på området | | | |
| TRIN 2 – De enkelte specialer – BU – DE – SL – PØ | | | | |
| Speciale Butik | | | | |
| 17563 Produkt- innovation og teknologi | <p>1 Læringsen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder</p> <p>2 Læringsen kan gøre rede for produkters påvirkning af miljøet</p> <p>4 Læringsen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed</p> <p>5 Læringsen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | Rutineret | <p>1 Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>3 Læringsen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmet slagterprodukter og måltidsløsninger.</p> <p>5 Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmet slagter virksomheder.</p> | 15 timer Delkarakter 5. HF |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder</p> <p>3 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | | <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> | <p>20 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>6. HF</p> |
| | <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder</p> <p>3 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |

| | | | | |
|------------------------------|---|------------------|---|---|
| | <p>parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | | | |
| <p>33506 Kalkulation</p> | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.</p> <p>4 Lærlingen kan udregne en produktionskalkulation på en given produktion i branchen.</p> | <p>Rutineret</p> | <p>6 Lærlingen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder.</p> | <p>10 timer Delkarakter 5. HF</p> |

| | | | | |
|----------------------------|--|-----------|--|---|
| | | | | |
| | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| 17536 Opskæring gourmet | <p>1 Lærlingen kan grov opskære for og bagfjerdinger af ungvæg</p> <p>2 Lærlingen kan grov og detail- udkære grise</p> <p>3 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder</p> | Avanceret | <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> | <p>13 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|---|---|------------------|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan grov opskære for og bagfjerdinger af ungvæg</p> <p>2 Lærlingen kan grov og detail- udkære grise</p> <p>3 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder</p> <p>4 Lærlingen kan udkære til alternative udkæringer af de grov opskårne kødstykker</p> <p>5 Lærlingen kan gennemføre den salgsmæssige emballering og etikettering i henhold til den gældende lovgivning</p> | | | <p>12 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>33492</p> <p>Eksposering og kundebetjening</p> | <p>1 Lærlingen kan klargøre og ekspone varer til salg og varemøntre og på varehylder.</p> <p>2 Lærlingen kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksposering, god markedsføring, reklame, salg og service mv.</p> <p>3 Lærlingen kan foretage salgsprisudregning.</p> <p>4 Lærlingen kan betjene kunder, vejlede om tilberedning og tilbehør samt skabe mersalg ved personlige salgsteknikker og spørgeteknikker.</p> <p>5 Lærlingen kan samarbejde i temas omkring løsning af driftsopgaver.</p> | <p>Avanceret</p> | <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>9 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.</p> <p>10 Lærlingen kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger.</p> | <p>12 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | | | | |
| | <p>1 Lærlingen kan klargøre og eksponere varer til salg og varemontre og på varehylder.</p> <p>3 Lærlingen kan foretage salgsprisudregning.</p> <p>4 Lærlingen kan betjene kunder, vejlede om tilberedning og tilbehør samt skabe mersalg ved personlige salgsteknikker og spørgeteknikker.</p> <p>5 Lærlingen kan samarbejde i temas omkring løsning af driftsopgaver.</p> | | | <p>13 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |

| | | | | |
|---|--|------------------|--|---|
| <p>16670</p> <p>Convenience</p> <p><i>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</i></p> | <p>1 Lærlingen kan fremstille, afpynte og dekorere lune retter eller retter, der er klar til at lune</p> <p>2 Lærlingen kan fremstille aktuelle fast-food og slowfood produkter</p> <p>3 Lærlingen kan fremstille kartoffelretter, frugt- og grønsagsretter samt salater</p> <p>5 Lærlingen kan fremstille tilbehør til charcuterivarer</p> <p>6 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver</p> | <p>Avanceret</p> | <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>9 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.</p> <p>11 Lærlingen kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger.</p> | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>6. HF</p> |
| | <p>1 Lærlingen kan fremstille, afpynte og dekorere lune retter eller retter, der er klar til at lune</p> <p>3 Lærlingen kan fremstille kartoffelretter, frugt- og grønsagsretter samt salater</p> <p>4 Lærlingen kan fremstille take away- og convenience produkter samt pastaretter</p> <p>6 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver</p> <p>7 Lærlingen kan medvirke til produktudvikling inden for området</p> | | | <p>10 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | <p>parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | | | |
| | <p>1 Læringsen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder indtænke relevante krav og standarder</p> <p>3 Læringsen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed</p> <p>4 Læringsen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarsikkerhed</p> <p>5 Læringsen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |

| | | | | |
|---------------------------------|---|------------------|---|---|
| <p>33506</p> <p>Kalkulation</p> | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.</p> <p>4 Lærlingen kan udregne en produktionskalkulation på en given produktion i branchen.</p> | <p>Rutineret</p> | <p>6 Lærlingen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder.</p> | <p>10 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |
| | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |

| | | | | |
|-----------------------------|--|-----------|--|--|
| 17540 Charcuteri gourmet | 1 Lærlingen kan redegøre for forskellige salte og røge metoder 2 Lærlingen kan fremstille forskellig former for kogte, saltede og røgede charcuteri og pålægs produkter 4 Lærlingen kan fremstille salater og tilbehør til forskellige charcuteri produkter 5 Lærlingen kan fremstille anretninger af de fremstillede råvarer | Avanceret | 8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. 11 Lærlingen kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger. | 13 timer Delkarakter 5. HF |
| | 3 Lærlingen kan fremstille retter med marinerede kødtyper 4 Lærlingen kan fremstille salater og tilbehør til forskellige charcuteri produkter 5 Lærlingen kan fremstille anretninger af de fremstillede råvarer 6 Lærlingen kan anvende gældende lovgivning inden for faget | | | 12 timer Standpunktskarakter 6. HF |

| | | | | |
|--|--|------------------|--|---|
| <p>16670</p> <p>Convenience</p> <p><i>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</i></p> | <p>1 Lærlingen kan fremstille, afpynte og dekorere lune retter eller retter, der er klar til at lune</p> <p>2 Lærlingen kan fremstille aktuelle fast-food og slowfood produkter</p> <p>3 Lærlingen kan fremstille kartoffelretter, frugt- og grønsagsretter samt salater</p> <p>4 Lærlingen kan fremstille take away- og convenience produkter samt pastaretter</p> <p>5 Lærlingen kan fremstille tilbehør til charcuterivarer</p> <p>6 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver</p> <p>7 Lærlingen kan medvirke til produktudvikling inden for området</p> | <p>Avanceret</p> | <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>9 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.</p> <p>11 Lærlingen kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger.</p> | <p>25 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>16669</p> <p>Måltidsløsninger</p> <p><i>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</i></p> | <p>1 Lærlingen kan klargøre, fremstille anrette enkle varme, kolde og lune retter</p> <p>2 Lærlingen kan foretage enkel emballering og distribution</p> <p>5 Lærlingen kan sammensætte forskellige måltider med tilbehør ud fra forskellige temaer og sæsoner</p> <p>6 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver</p> | <p>Avanceret</p> | <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>9 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.</p> | <p>18 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>6. HF</p> |

| | | | | |
|---|--|-----------|---|--|
| | <p>3 Lærlingen kan foretage prisberegninger ud fra kostpriser</p> <p>4 Lærlingen kan foretage markedsføring under anvendelse af grundlæggende principper for markedsføring</p> <p>5 Lærlingen kan sammensætte forskellige måltider med tilbehør ud fra forskellige temaer og sæsoner</p> <p>6 Lærlingen kan samarbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver</p> | | <p>10 Lærlingen kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger.</p> <p>11 Lærlingen kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger.</p> <p>12 Lærlingen kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper.</p> | <p>7 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| Speciale Slagtning | | | | |
| <p>17563</p> <p>Produktion, innovation og teknologi</p> | <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder indtænke relevante krav og standarder</p> <p>2 Lærlingen kan gøre rede for produktets påvirkning af miljøet</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | Rutineret | <p>1 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>3 Lærlingen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger.</p> <p>5 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder.</p> <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse</p> | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder indtænke relevante krav og standarder</p> <p>3 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarsikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | | <p>med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> | <p>25 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>6. HF</p> |
|--|---|--|---|---|

| | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder indtænke relevante krav og standarder</p> <p>3 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarsikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | | | <p>10 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>33506</p> <p>Kalkulation</p> | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.</p> <p>4 Lærlingen kan udregne en produktionskalkulation på en given produktion i branchen.</p> | Rutineret | <p>6 Lærlingen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder.</p> | <p>10 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|----------------------------|--|-----------|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| 33501 Detailopskæring | <p>1 Lærlingen kan detailopskære de kødarter, der forekommer i virksomheden.</p> <p>2 Lærlingen kan udføre salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan vurdere den slagmæssige betydning for produkternes anvendelse.</p> | Avanceret | <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>16. Lærlingen kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse.</p> | <p>25 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| 33509 Slagtning af svin | <p>1 Lærlingen kan gennemføre slagtning af svin fra stald til kølerum under hensyntagen til de gældende regler om slagtehygiejne og til lovgivningen for området.</p> | Avanceret | <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og</p> | <p>12 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|--|---|------------------|--|---|
| | <p>1 Lærlingen kan gennemføre slagtning af svin fra stald til kølerum under hensyntagen til de gældende regler om slagtehygiejne og til lovgivningen for området.</p> | | <p>anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>9 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.</p> <p>13 Lærlingen kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter eftergældende metoder.</p> <p>16. Lærlingen kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse.</p> | <p>12 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>6. HF</p> |
| | <p>1 Lærlingen kan gennemføre slagtning af svin fra stald til kølerum under hensyntagen til de gældende regler om slagtehygiejne og til lovgivningen for området.</p> | | | <p>13,5 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>33510</p> <p>Slagtning og bedømmelse af kreaturer</p> | <p>1 Lærlingen kan bedømme kreaturer i levende og slagtet tilstand og udvise forståelse af den salgsmæssige betydning for</p> <p>produkternes anvendelighed.</p> <p>2 Lærlingen kan slagte kreaturer under hensyntagen til de gældende regler for slagtehygiejne og lovgivningen for området.</p> | <p>Avanceret</p> | <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>9 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i</p> | <p>13 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|---|
| | <p>1 Lærlingen kan bedømme kreaturer i levende og slagtet tilstand og udvise forståelse af den salgsmæssige betydning for produkternes anvendelighed.</p> <p>2 Lærlingen kan slagte kreaturer under hensyntagen til de gældende regler for slagtehygiejne og lovgivningen for området.</p> | | <p>gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.</p> <p>13 Lærlingen kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter eftergældende metoder.</p> <p>16. Lærlingen kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse.</p> | <p>13 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>6. HF</p> |
| | <p>1 Lærlingen kan bedømme kreaturer i levende og slagtet tilstand og udvise forståelse af den salgsmæssige betydning for produkternes anvendelighed.</p> <p>2 Lærlingen kan slagte kreaturer under hensyntagen til de gældende regler for slagtehygiejne og lovgivningen for området.</p> | | | <p>11,5 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>Speciale Pølsemaker</p> | | | | |

| | | | | |
|---|--|------------------|--|---|
| <p>17563</p> <p>Produktion, innovation og teknologi</p> | <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder indtænke relevante krav og standarder</p> <p>2 Lærlingen kan gøre rede for produktets påvirkning af miljøet</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | <p>Rutineret</p> | <p>1 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>3 Lærlingen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmet slagterprodukter og måltidsløsninger.</p> <p>5 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmet slagter virksomheder.</p> <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |
|---|--|------------------|--|---|

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder indtænke relevante krav og standarder</p> <p>3 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarsikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> <p>1 Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og gourmet slagter området, herunder indtænke relevante krav og standarder</p> | | | <p>25 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>6. HF</p> |
|--|--|--|--|---|

| | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|---|---|
| | <p>3 Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed</p> <p>4 Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed</p> <p>5 Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet</p> | | | <p>10 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>33506</p> <p>Kalkulation</p> | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind.</p> <p>4 Lærlingen kan udregne en produktionskalkulation på en given produktion i branchen.</p> | Rutineret | <p>6 Lærlingen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder.</p> | <p>10 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|---------------------------------------|--|------------------|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg.</p> <p>2 Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker.</p> <p>3 Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringsvind og salgsvind.</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>17536</p> <p>Opskæring gourmet</p> | <p>1 Lærlingen kan grov opskære for og bagfjerdinger af ungvæg</p> <p>2 Lærlingen kan grov og detail-udskære grise</p> <p>3 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder</p> | <p>Avanceret</p> | <p>7 Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.</p> <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> | <p>10 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|----------------------------------|--|------------------|---|---|
| | <p>1 Lærlingen kan grov opskære for og bagfjerdinger af ungkvæg</p> <p>2 Lærlingen kan grov og detail- udkære grise</p> <p>3 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder</p> <p>4 Lærlingen kan udkære til alternative udkæringer af de grov opskårne kødstykker</p> <p>5 Lærlingen kan gennemføre den salgsmæssige emballering og etikettering i henhold til den gældende lovgivning</p> | | | <p>15 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |
| <p>17478</p> <p>Pølsemaker 1</p> | <p>1 Lærlingen kan anvende relevant teori i forbindelse med simple produktionsteknikker</p> <p>2 Lærlingen kan fremstille saltede-, røgede- og kogte produkter til detailsalg</p> <p>3 Lærlingen kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer</p> <p>5 Lærlingen kan fremstille bindefarsprodukter, så som grill-, middags- og pålægsølser</p> <p>6 Lærlingen kan fremstille rørte middagsølser</p> | <p>Avanceret</p> | <p>1 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>13 Lærlingen kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter eftergældende metoder.</p> <p>14 Lærlingen kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion.</p> <p>15 Lærlingen kan fremstille fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.</p> | <p>15 timer</p> <p>Delkarakter</p> <p>5. HF</p> |

| | | | | |
|----------------------------------|---|----------------|--|---|
| | | | | |
| | <p>1 Lærlingen kan anvende relevant teori i forbindelse med simple produktionsteknikker</p> <p>4 Lærlingen kan fremstille varianter af traditionelle danske spegepølsetyper</p> <p>5 Lærlingen kan fremstille bindefarsprodukter, så som grill-, middags- og pålægspølser</p> | | | <p>10 timer Standpunktskarakter</p> <p>7 HF</p> |
| <p>17479</p> <p>Pølsemaker 2</p> | <p>1 Lærlingen kan anvende gældende lovgivning inden for produktion af kødvarer</p> <p>2 Lærlingen kan anvende relevant teori i forbindelse med produktionsteknikker</p> <p>3 Lærlingen kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølser typer</p> <p>4 Lærlingen kan fremstille grove bindefarsprodukter, så som skærefaste pålægspølser og bierwurst</p> | <p>Ekspert</p> | <p>1 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>13 Lærlingen kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter eftergældende metoder.</p> <p>14 Lærlingen kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion.</p> | <p>25 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>7. HF</p> |

| | | | | |
|---|---|-----------|--|---|
| | <p>5 Lærlingen kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser</p> <p>6 Lærlingen kan fremstille tørrede, røgede og fermenterede produkter</p> <p>7 Lærlingen kan fremstille udenlandsk inspirerede produkter</p> | | <p>15 Lærlingen kan fremstille fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.</p> | |
| <p>17540</p> <p>Charcuteri gourmet</p> <p>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</p> | <p>1 Lærlingen kan redegøre for forskellige salte og røge metoder</p> <p>2 Lærlingen kan fremstille forskellig former for kogte, saltede og røgede charcuteri og pålægs produkter</p> <p>3 Lærlingen kan fremstille retter med marinerede kødtyper</p> <p>4 Lærlingen kan fremstille salater og tilbehør til forskellige charcuteri produkter</p> <p>5 Lærlingen kan fremstille anretninger af de fremstillede råvarer</p> <p>6 Lærlingen kan anvende gældende lovgivning inden for faget</p> | Avanceret | <p>8 Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.</p> <p>9 Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.</p> <p>11 Lærlingen kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger.</p> | <p>25 timer</p> <p>Standpunktskarakter</p> <p>6. HF</p> |