# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 kjøttskjærerfaget | KSK03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| Kandidatens navn: |  |
| Start dato |  |
| Slutt dato |  |
| Opplæringskontorets navn |  |
| Bedriftens navn |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Sign.opplæringskontor | Sign. kandidat | Sign.bedrift |

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8038** | **planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere nedskjæring og videreforedling av ulike typer slakt ut fra produktspesifikasjoner og skjæremønstre** |  |  |  |
|  | KM8038 | planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere nedskjæring og videreforedling av ulike typer slakt ut fra produktspesifikasjoner og skjæremønstre |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8053** | **gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | KM8053 | gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8051** | **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** |  |  |  |
|  | KM8051 | 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8039** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne** |  |  |  |
|  | KM8039 | forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8047** | **følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø** |  |  |  |
|  | KM8047 | følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8061** | **kontrollere, slipe, vedlikeholde og bruke kniver og begrunne hvordan dette bidrar til egen helse** |  |  |  |
|  | KM8061 | kontrollere, slipe, vedlikeholde og bruke kniver og begrunne hvordan dette bidrar til egen helse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8060** | **vise godt håndlag ved nedskjæring, utbeining, tilskjæring, sortering og videreforedling av slakt etter gjeldende skjæremønster** |  |  |  |
|  | KM8060 | vise godt håndlag ved nedskjæring, utbeining, tilskjæring, sortering og videreforedling av slakt etter gjeldende skjæremønster |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8052** | **presentere og forklare gjeldende klassifiseringssystem** |  |  |  |
|  | KM8052 | presentere og forklare gjeldende klassifiseringssystem |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8055** | **gjøre rede for slakteskrottens anatomi og gjenkjenne og beskrive ulike kjøttråvarer** |  |  |  |
|  | KM8055 | gjøre rede for slakteskrottens anatomi og gjenkjenne og beskrive ulike kjøttråvarer |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8064** | **gjøre rede for og standardisere sorteringer i tråd med virksomhetens spesifikasjoner og kundekrav** |  |  |  |
|  | KM8064 | gjøre rede for og standardisere sorteringer i tråd med virksomhetens spesifikasjoner og kundekrav |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8058** | **forklare kjøttets modnings- og mørningsprosesser** |  |  |  |
|  | KM8058 | forklare kjøttets modnings- og mørningsprosesser |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8044** | **anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvaliteten på produktene** |  |  |  |
|  | KM8044 | anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvaliteten på produktene |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8043** | **følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8043 | følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8059** | **identifisere og behandle avvik ved skjæring og reflektere over hvordan dette påvirker kvalitet og økonomi** |  |  |  |
|  | KM8059 | identifisere og behandle avvik ved skjæring og reflektere over hvordan dette påvirker kvalitet og økonomi |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8063** | **reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke kjøttprodukter, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** |  |  |  |
|  | KM8063 | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke kjøttprodukter, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8049** | **gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten** |  |  |  |
|  | KM8049 | gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8048** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8048 | bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8056** | **utføre kalkyleskjæring og forstå en driftsrapport** |  |  |  |
|  | KM8056 | utføre kalkyleskjæring og forstå en driftsrapport |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8062** | **gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner av nedskjæring og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater og nøkkeltall** |  |  |  |
|  | KM8062 | gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner av nedskjæring og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater og nøkkeltall |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8057** | **gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet** |  |  |  |
|  | KM8057 | gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8041** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere** |  |  |  |
|  | KM8041 | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8054** | **utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten** |  |  |  |
|  | KM8054 | utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8046** | **drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av kjøtt og kjøttprodukter og gjøre bevisste og bærekraftige valg** |  |  |  |
|  | KM8046 | drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av kjøtt og kjøttprodukter og gjøre bevisste og bærekraftige valg |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8050** | **gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetenes har overfor virksomheten** |  |  |  |
|  | KM8050 | gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetenes har overfor virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8040** | **reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling** |  |  |  |
|  | KM8040 | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8042** | **beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift** |  |  |  |
|  | KM8042 | beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8045** | **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** |  |  |  |
|  | KM8045 | 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 |  |  |  |