# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 slakterfaget | SLF03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |
| **KM8219** | **planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere driving, oppstalling, bedøving og avliving av dyr og klargjøring av skrotter for videre bearbeiding** |  |  |  |
|  | KM8219 | planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere driving, oppstalling, bedøving og avliving av dyr og klargjøring av skrotter for videre bearbeiding |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8218** | **gjøre rede for gjeldende regelverk for transport av levende dyr** |  |  |  |
|  | KM8218 | gjøre rede for gjeldende regelverk for transport av levende dyr |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8217** | **gjøre rede for og ta hensyn til dyrenes naturlige instinkter og vise respekt under driving av levende slaktedyr i tråd med gjeldende regelverk** |  |  |  |
|  | KM8217 | gjøre rede for og ta hensyn til dyrenes naturlige instinkter og vise respekt under driving av levende slaktedyr i tråd med gjeldende regelverk |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8205** | **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** |  |  |  |
|  | KM8205 | 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** |
| **KM8226** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne** |  |  |  |
|  | KM8226 | 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** |
| **KM8214** | **kontrollere, slipe, vedlikeholde og bruke kniver og begrunne hvordan dette bidrar til egen helse** |  |  |  |
|  | KM8214 | kontrollere, slipe, vedlikeholde og bruke kniver og begrunne hvordan dette bidrar til egen helse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8216** | **vedlikeholde og dokumentere kontroll av bedøvingsutstyr og gjøre rede for konsekvenser av manglende vedlikehold og dokumentasjon** |  |  |  |
|  | KM8216 | vedlikeholde og dokumentere kontroll av bedøvingsutstyr og gjøre rede for konsekvenser av manglende vedlikehold og dokumentasjon |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8211** | **utføre bedøving og avliving med stikking og blodtapping og nødvendig etterkontroll i henhold til gjeldende regelverk og gjøre rede for konsekvensene av avvik** |  |  |  |
|  | KM8211 | utføre bedøving og avliving med stikking og blodtapping og nødvendig etterkontroll i henhold til gjeldende regelverk og gjøre rede for konsekvensene av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8224** | **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** |  |  |  |
|  | KM8224 | 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8223** | **gjøre rede for klassifiseringens betydning for økonomi og anvendelse av hele slaktet** |  |  |  |
|  | KM8223 | gjøre rede for klassifiseringens betydning for økonomi og anvendelse av hele slaktet |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8201** | **kontrollere, tilskjære, bearbeide og pakke biprodukter etter spesifikasjoner og reflektere over den økonomiske betydningen av å utnytte hele slaktet** |  |  |  |
|  | KM8201 | kontrollere, tilskjære, bearbeide og pakke biprodukter etter spesifikasjoner og reflektere over den økonomiske betydningen av å utnytte hele slaktet |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8207** | **analysere og tolke nøkkeltall og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater** |  |  |  |
|  | KM8207 | analysere og tolke nøkkeltall og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8222** | **praktisere lovpålagt og forsvarlig bruk og oppbevaring av farlige stoffer og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8222 | praktisere lovpålagt og forsvarlig bruk og oppbevaring av farlige stoffer og gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8208** | **anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | KM8208 | anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8209** | **følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8209 | følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8220** | **reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke slakteskrott og biprodukter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** |  |  |  |
|  | KM8220 | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke slakteskrott og biprodukter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8215** | **gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten** |  |  |  |
|  | KM8215 | gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8213** | **bruke verktøy, maskiner, kniver og utstyr på en faglig kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensene ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8213 | bruke verktøy, maskiner, kniver og utstyr på en faglig kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensene ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8212** | **følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø** |  |  |  |
|  | KM8212 | 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** |
| **KM8204** | **gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet** |  |  |  |
|  | KM8204 | 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** |
| **KM8221** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger og samarbeidspartnere** |  |  |  |
|  | KM8221 | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger og samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8203** | **utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten** |  |  |  |
|  | KM8203 | 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** |
| **KM8210** | **gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten** |  |  |  |
|  | KM8210 | gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8225** | **reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling** |  |  |  |
|  | KM8225 | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8202** | **beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift** |  |  |  |
|  | KM8202 | beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8206** | **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** |  |  |  |
|  | KM8206 | 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 |  |  |  |