



Eksempler på vurderingskriterier og kjennetegn på måloppnåelse i lærefag. Verktøy til hjelp i forbindelse med vurdering og utarbeidelse av vurderingskriterier. Utviklet i Nord-Trøndelag.

Kjøttskjærerfaget Råvarer og produksjon			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 1</b>  Planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere nedskjæring og videreforedling av ulike typer slakt	HMS Hygiene(personlig, produksjon) Kvalitet stykningsdeler(økonomi)	<b>LAV</b>	Planlegger enkelt, bruker personlig verneutstyr og parterer slaktet etter bedriftens gitte eller nasjonal standard og utøver god personlig- og produksjonshygiene. Behov for veiledning.
		<b>MIDDELS</b>	Planlegger detaljert og gjennomfører etter gitt regelverk og bestemmelser, har godkjent kvalitet på produktene, ivaretar HMS og hygienebestemmelser og dokumenterer dette.
		<b>HØY</b>	Planlegger og gjennomfører alle arbeidsoperasjoner effektivt og på en meget god måte, vurderer eget arbeid opp i mot spesifikasjoner i egen bedrift mht økonomi og kvalitet og dokumenterer dette.
<b>Nr. 2</b>  Gjennomføre mottakskontroll av slakt etter gjeldende spesifikasjoner	Hygienisk kvalitet på slaktet Økonomi	<b>LAV</b>	Bruker skjema for mottakskontroll og vet hva som er det viktigste å se etter ved visuell kontroll
		<b>MIDDELS</b>	Bruker skjema for mottakskontroll og finner de viktigste avvik ved visuell kontroll og iverksetter rette tiltak.
		<b>HØY</b>	Bruker skjema, finner evt. avvik, iverksetter rette tiltak, dokumenterer dette og og vet hvorfor avviket har oppstått samt økonomiske følger for bedriften

## Kjøttskjærfaget Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåvisninger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 3</b>  Vurdere slakt og angi bruksområder ut fra kvalitetsklasser og fettgrupper	Kvalitetsklasser(EUROP) Økonomi	<b>LAV</b>	Kjenner til EUROP-systemet og oppbygningen av dette
		<b>MIDDELS</b>	Ser på egen hånd hvilken klasse dyret er plassert i og kan forklare grunnlaget for dette
		<b>HØY</b>	Vurderer på grunnlag av klasse hva slaktet kan brukes til for å få best mulig økonomisk utbytte for bedriften
<b>Nr. 4</b>  Forklare klassifiseringens betydning for prisfastsettelse av helt slakt og for rasjonell kjøttomsetning	Slaktets kvalitet mht kjøttfylde og fett og økonomi i sammenheng med dette	<b>LAV</b>	Vet at klasse og kvalitet er det som bestemmer prisen på slaktet
		<b>MIDDELS</b>	Har forståelse for klassifiseringssystemet og forklarer litt om dette og sammenhengen mellom kvalitet og pris
		<b>HØY</b>	Utfører kalkyleskjæring på egen hånd og finner nøkkeltall, forklarer og vurderer konsekvenser som følge av feil klassifisering

## Kjøttskjærefaget Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 5</b>  Behandle råvarer med avvikende kvalitet ut fra gjeldende regelverk	Hygienisk kvalitet, pH og produksjons-egenskaper Økonomi	<b>LAV</b>	Kjenner til de grunnleggende bestemmelser mht fysisk forurensing og temperaturkrav
		<b>MIDDELS</b>	Arbeider etter bedriftens bestemmelser mht kritiske kontrollpunkter(CCP), iverksetter rette tiltak ved avvik og dokumenterer dette.
		<b>HØY</b>	Kjenner til oppbygningen av bedriftens kvalitetssikringssystem og nasjonale/internasjonale krav og arbeider etter disse på en utmerket måte
<b>Nr. 6</b>  Gjøre rede for kjøttkontrollens ulike stempeler og forklare slaktets bruksområde	Godkjente stempel og betydningen av disse	<b>LAV</b>	Kjenner til de ulike gjeldende stempel som brukes på slakt
		<b>MIDDELS</b>	Leser stempel på slaktet og foretar rette valg mht bruksområder og produksjon
		<b>HØY</b>	Forklarer hva som bestemmer hvilken type stempel som skal brukes, eks. skille mellom ordinær slakteprosess og nødslakt, avvikende hygienisk behandling

## Kjøttskjærfaget Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 7</b>  Gjøre rede for slaktets oppbygning og hvordan bein, muskler, sener og fett er fordelt	Slaktets anatomi	<b>LAV</b>	Kjenner til standard grovdeling av gjeldende slakt
		<b>MIDDELS</b>	Peker på og kan navnet på de forskjellige muskler(biff, steik, filet, produksjonskjøtt) og bruksområdene for disse
		<b>HØY</b>	Kjenner navnet på de fleste bein i dyreskrotten, forklarer hva som bestemmer mørheten på muskulaturen i forhold til plassering på slaktet, sammenheng mellom fett og alder/foring
<b>Nr. 8</b>  Gjøre rede for kjøttets modnings- og mørningsprosesser	Vite forskjellen mellom mørt og seigt kjøtt	<b>LAV</b>	Forklarer enkelt hvorfor noe kjøtt må modnes
		<b>MIDDELS</b>	Kan fortelle hva som skjer når kjøtt modnes og hvorfor vi gjør dette, gjerne si noe om nødvendigheten av modning av kjøtt fra de forskjellige dyreslag
		<b>HØY</b>	Forklarer sammenhengen mellom kjøttets innhold av glykogen, pH og modningsprosess, stresskjøtt –årsaker til dette

## Kjøttskjærfaget Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 9</b>  Slipe og vedlikeholde kniver og annet relevant verktøy	Egenhendig kunne slipe og vedlikeholde kniver og annet relevant verktøy	<b>LAV</b>	Kjenner til hvorfor kniver/verktøy må slipes og er i stand til å vedlikeholdes/ståle/polere dette selv med noe veiledning
		<b>MIDDELS</b>	Sliper og vedlikeholder kniven/verktøyet sitt ut i fra gjeldende grunnprinsipper og vet viktigheten av å ha skarp redskap
		<b>HØY</b>	Sliper og vedlikeholder/ståler egen kniv slik at den er optimal for de arbeidsoperasjoner som skal utføres, utstørvalg –rette kniv til rette jobb, ser sammenhengen mellom sikkerhet og skarp redskap
<b>Nr. 10</b>  Vise godt håndlag ved føring av kniv og andre redskaper	Ferdighet og håndlag HMS	<b>LAV</b>	Holder kniven rett og har rett arbeidshøyde men trenger noe veiledning
		<b>MIDDELS</b>	Arbeider med en gjennomgående god teknikk med rette grep om kniv/redskap, justerer seg selv eller produktet til rett arbeidshøyde med de muligheter arbeidsplassen gir
		<b>HØY</b>	Kan fortelle om sammenhengen mellom ergonomi og egen helse og sikkerhet og hvordan dette påvirker bedriftens økonomi

## Kjøttskjærefaget Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 11</b>  Ivareta krav til hygiene, produktivitet og kvalitet i arbeidet	IK-mat CCP	<b>LAV</b>	Vet hva begrepene IK-mat og CCP står for
		<b>MIDDELS</b>	Følger bedriftens hygienebestemmelser og regelverk i alt arbeid og vet hva som er bedriftens/avdelingens kritiske kontrollpunkter
		<b>HØY</b>	Utfører sitt arbeid med godt tempo og god kvalitet og kan forklare hvordan IK-mat og kritiske kontrollpunkter innvirker på egen arbeidssituasjon
<b>Nr. 12</b>  Skjære ned, stykke, utbeine, tilskjære, pusse og sortere slaktet etter gjeldende spesifikasjoner	Praktisk utførelse av standard stykning/skjæring	<b>LAV</b>	Stykker ned og skjærer/sorterer etter standard skjema med veiledning
		<b>MIDDELS</b>	Presenterer fine stykningsdeler og kan navngi disse, skjærer og sorterer etter gjeldene bestemmelser og skjæremønster(nasjonalt og bedrift)
		<b>HØY</b>	Har meget godt håndlag og jobber med godt tempo, viser til god kvalitet hele veien på arbeid og produkter og har helhetlig forståelse for økonomien i sitt arbeid

## Kjøttskjærefaget Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 13</b>  Forklare den økonomiske og produksjonsmessige betydningen av standardisering	Standardisering og betydningen av jevn kvalitet	<b>LAV</b>	Kjenner til de viktigste standarder(eks. sorteringer) i på egen arbeidsplass
		<b>MIDDELS</b>	Kjenner til de mest vanlige produksjonskjøttsorteringer og stykningsdeler på egen arbeidsplass og hvordan bedriften sikrer at disse holder den kvalitet de skal ha
		<b>HØY</b>	Forklarer hvorfor vi må ha standardisering av produkter og følgene av feil standardisering på slakt, stykningsdeler, produksjonsorteringer
<b>Nr. 14</b>  Analysere og korrigere produksjonskjøttet til gitte standarder	Bruk av standardiseringsutstyr	<b>LAV</b>	Vet hvordan bedriften standardiserer produksjonskjøttet
		<b>MIDDELS</b>	Kjenner til hvordan man i egen bedrift kan ta ut prøver og måle fettinnhold i produksjonskjøtt, i enkelte anlegg skal man også kunne utføre dette selv
		<b>HØY</b>	Utføre standardisering av produksjonskjøtt på egen hånd og iverksette tiltak som må gjøres for å oppnå rett kvalitet.

## Kjøttskjærefaget Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 15</b>  Velge emballasje, pakkemetode og merking i henhold til gjeldende regelverk	Pakking og merkeforskrift	<b>LAV</b>	Kjenner til de emballasjetyper bedriften/avdelingen bruker daglig
		<b>MIDDELS</b>	Kjenner til bedriftens/avdelingens bruk av emballasje, pakkemetoder og merking og utfører dette på en tilfredsstillende måte ved behov
		<b>HØY</b>	Kan fortelle om emballasjens egenskaper og hva som avgjør valg av emballasje til produktene, kjenne til kravene i merkeforskriften og kunne etterleve disse.
<b>Nr. 16</b>  Følge gjeldende krav til sporing og merking	Vite hva sporing av produkter betyr	<b>LAV</b>	Vite hva sporing av produkter betyr
		<b>MIDDELS</b>	Forteller hvorfor vi bør kunne spore produkter opp i mot begrepet trygg mat
		<b>HØY</b>	Belyser og drøfter de utfordringer egen bedrift har mht sporing av produkter og forteller hvordan dette er løst



## Kjøttskjærefaget Hygiene og kvalitetsstyring

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 1</b>  Følge kvalitetsstyringssystemer og iverksette korrigerende tiltak	Bedriftens kvalitetsstyringssystemer	<b>LAV</b>	Forteller hvilke system bedriften har for å opprettholde god kvalitet
		<b>MIDDELS</b>	Utfører egne arbeidsoperasjoner etter gjeldende kvalitetskriterier og kan fortelle om viktigheten av å gjøre dette
		<b>HØY</b>	Har inngående kunnskap om kvalitetsstyringen i egen bedrift, hvordan dette er oppbygd og utførelse avviksbehandling og dokumentasjon ved behov
<b>Nr. 2</b>  Følge gjeldende regelverk og rutiner for hygiesoner, persontrafikk og vareflyt	Korrekt person- og vareflyt i anlegget	<b>LAV</b>	Vet hva som er rene og urene soner på arbeidsplassen, etterkommer og forstår dette
		<b>MIDDELS</b>	Jobber og beveger seg etter bedriftens bestemmelser mht vare- og personflyt(trafikk), forstår viktigheten av og evt. konsekvenser av brudd på dette
		<b>HØY</b>	Har god forståelse for betydningen av rett vare - og personflyt i anlegget, kan sette opp flytskjema for produkter og forklare disse mht skiller mellom rene og urene soner

## Kjøttskjærerfaget Hygiene og kvalitetsstyring

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 3</b>  Praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer	Kunne utføre/praktisere personlig og produksjonshygiene	<b>LAV</b>	Møter frisk og rein på jobben og utfører tilfredsstillende skifte til korrekt arbeidsantrekk og håndvask etter gjeldende bestemmelser
		<b>MIDDELS</b>	Kunne forklare hvorfor det er viktig med god personlig hygiene og produksjonshygiene og følgene av ikke å etterkomme dette
		<b>HØY</b>	Kunne lete opp og vise til gjeldende regelverk mht. hygiene i en kjøttbedrift, både nasjonalt og bedriftens egne bestemmelser, hvem som har ansvar for kontroll og overordnet kontroll av dette.
<b>Nr. 4</b>  Følge rutiner for renhold, renholdskontroller og forebyggende vedlikehold av lokaler, maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	Kunne fortelle om renholds- og vedlikeholdsrutiner	<b>LAV</b>	Holder orden og system på egen arbeidsplass, rydder vekk eget utstyr etter endt arbeidsdag og varsler om utstyr er i uorden
		<b>MIDDELS</b>	Kan fortelle hvilke renholdsplaner bedriften har, evt. egne oppgaver, kontrollrutiner og frekvens(hvor ofte), ansvar for gjennomføring.
		<b>HØY</b>	Kunne redegjøre for hvem som har hovedansvaret for renholdsplaner og vedlikehold i bedriften, er i stand til å vurdere om systemet er godt nok, kommer med forslag til forbedringer

## Kjøttskjærfaget Hygiene og kvalitetsstyring

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 5</b>  Skille mellom rene og urene arbeidsoperasjoner, foreta rutinemessig sterilisering av kniv og annet utstyr som berører rent kjøtt ved endring fra uren til ren arbeidsoperasjon	Arbeide etter bestemmelser om urene og rene soner/arbeidsoperasjoner	<b>LAV</b>	Etterlever bestemmelser om bedriftens urene og rene soner/arbeidsoperasjoner
		<b>MIDDELS</b>	Skiller mellom rene og urene arbeidsoperasjoner, foretar rutinemessig sterilisering av kniv og annet utstyr ved behov
		<b>HØY</b>	Forklarer hva som skjer ved sterilisering av kniv, temperaturkrav og hvorfor toknivsmetoden er innført
<b>Nr. 6</b>  Følge fastsatte rutiner i forbindelse med håndtering av særskilt risikofylt materiale	Vet hva som menes med begrepet SRM	<b>LAV</b>	Kan si noe om hva som menes med særskilt risikofylt materiale
		<b>MIDDELS</b>	Tar hensyn til og behandler SRM -avfall etter bedriftens gjeldende bestemmelser og krav
		<b>HØY</b>	Forklarer hvorfor vi har innført bestemmelser mht SRM -avfall og behandling og ufarliggjøring av dette

## Kjøttskjærerfaget Hygiene og kvalitetsstyring

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 7</b>  Foreta nødvendige korrigerende tiltak under skjæreprosessen og hindre spredning av forurenset kjøtt og smittefarlig materiale	Korrigerende tiltak ved fysisk forurensing av kjøtttråvarer og behandling av smittefarlig materiale	<b>LAV</b>	Forteller hva vi mener med forurensing av kjøtt under arbeidet
		<b>MIDDELS</b>	Redegjør for de viktigste tiltak hver arbeidstaker og bedriften skal iverksette når kjøtt forurennes eller det oppdages forhold med kjøtttråvaren som kan betegnes som smittefarlig materiale
		<b>HØY</b>	Er klar over og kan drøfte hvilke konsekvenser feil behandling av forurenset kjøtt og smittefarlig materiale kan få for enkeltpersoner og bedriften og ser de økonomiske konsekvenser av dette
<b>Nr. 8</b>  Utføre arbeidet slik at minst mulig organisk materiale slippes ut i det ytre miljøet	Vet hvordan man skal jobbe for å unngå organisk utslipp fra en skjærebedrift	<b>LAV</b>	Vet hvordan man skal jobbe for å unngå organisk utslipp fra egen skjærebedrift
		<b>MIDDELS</b>	Jobber på en slik måte at organisk avfall reduseres til et minimum og etter bedriftens retningslinjer og bestemmelser på dette området
		<b>HØY</b>	Redegjør for de utfordringer slakter i- og skjærebedrifter har mht utslipp av organisk avfall, hva som menes med dette og hvilke konsekvenser utslipp kan få for miljøet både lokalt og globalt

## Kjøttskjærfaget Hygiene og kvalitetsstyring

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
<b>Nr. 9</b>  Delta i arbeid med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følge rutinene på området	Unngå insekter og skadedyr	<b>LAV</b>	Vet hva som er de vanligste insekter og skadedyr i bedriften og hvordan vi skal unngå disse
		<b>MIDDELS</b>	Følger de tiltak som har med bekjempelse av insekter og skadedyr å gjøre og vet hvorfor vi skal det
		<b>HØY</b>	Redegjør på en god måte hvilke tiltak bedriften har for å bekjempe insekter og skadedyr, vet om de vanligste sykdommer som kan forårsakes av dårlig kontroll på dette området og hva som er de største utfordringene i egen bedrift og bransje

## Kjøttskjærerfaget Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE
--	--------------------------------------	----------------------------

<b>Nr. 1</b>  Drøfte sammenhenger mellom produktivitet, kvalitet og internt arbeidsmiljø	Ser sammenhengen mellom arbeidsmiljø, kvalitet og produktivitet	<b>LAV</b>	Gjør jobben sin uten at det går ut over arbeidsmiljøet og produktiviteten
		<b>MIDDELS</b>	Er en arbeider som glir godt inn i arbeidsmiljøet, er punktlig, har en god kvalitet på sitt arbeid og jobber effektivt
		<b>HØY</b>	Drøfter sammenhengen mellom forholdene arbeidsmiljø, kvalitet og produktivitet, vet hva som menes med begrepene og hvordan dette innvirker på totaløkonomien i bedriften

<b>Nr. 2</b>  Drøfte bransjens rammebetingelser og bedriftens plass i samfunnet	Skjønner hvilken betydning egen bedrift/arbeidsplass har i samfunnet	<b>LAV</b>	Forteller enkelt om egen bedrift sin plass og betydning i lokalsamfunnet
		<b>MIDDELS</b>	Forteller hva som menes med rammebetingelser for sin bedrift og hva som er de viktigste for at bedriften skal kunne eksistere
		<b>HØY</b>	Redegjør for endringer i rammebetingelser over år for bransjen og hvordan politikk innvirker på disse

## Kjøttskjærerfaget Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE
--	-------------------------------------	----------------------------

<b>Nr. 3</b>  Gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	Kjenner til regelverk/kjøpsloven mht forbrukerrettigheter og klage	<b>LAV</b>	Vet litt om hvilke rettigheter en kunde av bedriften har mht klage på produktene
		<b>MIDDELS</b>	Vet hva som menes med forbrukerrettigheter og plikter iflg. regelverk og kan gi eksempler på dette
		<b>HØY</b>	Gjør rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang

<b>Nr. 4</b>  Gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk for dette	Kjenner til produktmerking for å ivareta matvaretryggheten	<b>LAV</b>	Vet hva som skal stå på produktmerkingen på egne produkter
		<b>MIDDELS</b>	Forteller hvordan bedriften har lagt opp sitt arbeid mht produktmerking og matvaretrygghet og vet hvordan enkel sporing av produkter kan gjennomføres i egen bedrift
		<b>HØY</b>	Gjør rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk for dette

## Kjøttskjærefaget Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE
--	--------------------------------------	----------------------------

<b>Nr. 5</b>  Forklare hvordan ulike sesongvariasjoner påvirker råstofftilgangen og produktetterspørselen	Sesonger på egen arbeidsplass	<b>LAV</b>	Forteller hva som er de viktigste sesonger for bedriften
		<b>MIDDELS</b>	Kjenner til variasjonen i produksjon på grunnlag av råvaretilgang og hva bedriften og bransjen gjør for å utjevne dette
		<b>HØY</b>	Forklarer hvordan ulike sesongvariasjoner påvirker råstofftilgangen og produktetterspørselen, vet hvilke hensyn bonden som produsent tar mht levering av slaktedyr

<b>Nr. 6</b>  Gjøre rede for industri-, storkjøkken- og forbrukermarkedets behov for ulike produkter og tjenester	Kjenner til de tre hovedmarkedene for sine produkter	<b>LAV</b>	Kjenner til de tre hovedmarkedene for sine produkter
		<b>MIDDELS</b>	Forteller hvilke produkter i egen produksjon som går mest til de tre hovedmarkedene og leveres til interne og eksterne kunder
		<b>HØY</b>	Gjør rede for industri-, storkjøkken- og forbrukermarkedets behov for ulike produkter og tjenester og hvordan egen bedrift jobber for å tilfredsstille dette



## Kjøttskjærefaget Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE
--	--------------------------------------	----------------------------

<b>Nr. 7</b>  Gjennomføre registreringer, forklare og analysere nøkkeltall og anvende nøkkeltall for optimal nedskjæring	Jobber for å få optimalt utbytte av råvaren/slaktet	<b>LAV</b>	Utfører sine arbeidsoppgaver mht å få god utnyttelse av slaktet med noe veiledning
		<b>MIDDELS</b>	Utfører sitt arbeid på en slik måte at råvaren utnyttes optimalt mht kvalitet og verdi på stykningsdeler og produksjonssorteringer og gjennomfører alle pålagte registreringer
		<b>HØY</b>	Redegjør for alle pålagte registreringer som skal gjøres, forklarer og analyserer nøkkeltall og anvender nøkkeltall for optimal nedskjæring

<b>Nr. 8</b>  Beregne utbytteprosenten og verdien av de enkelte delene av slaktet	Kalkyleskjæring og driftskontroll	<b>LAV</b>	Vet hvilke stykningsdeler og sorteringer som har størst og minst verdi
		<b>MIDDELS</b>	Deltar i kalkyleskjæring og jobber etter skjema for dette og kan si hvorfor bedriften driver med dette
		<b>HØY</b>	Er i stand til å beregne utbytteprosenten og verdien av de enkelte delene av slaktet ved hjelp av kalkyleskjæring

## Kjøttskjærerfaget Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE
--	--------------------------------------	----------------------------

<b>Nr. 9</b>  Drøfte forholdet mellom markedets behov og en optimal skjæreøkonomi	Vet at markedet bestemmer skjæremønster	<b>LAV</b>	Ser enkelt sammenhengen mellom marked og produksjon/skjæremønster
		<b>MIDDELS</b>	Kjenner til hvordan markedet bestemmer hva bedriften skal produsere, viktigheten av å opprettholde god kvalitet for å få en god skjæreøkonomi
		<b>HØY</b>	Drøfter forholdet mellom markedets behov og en optimal skjæreøkonomi i egen bedrift og ser behovet for å styre lagerbeholdning

<b>Nr. 10</b>  Drive profesjonell kundebehandling	Vet hva vi mener med god kundebehandling	<b>LAV</b>	Forholder seg til sine "kunder" på en grei måte.
		<b>MIDDELS</b>	Kjenner til alle kunder for egne produkter og vet hva som skal til for å behandle disse på en god måte, kjenner til servicebegrepet
		<b>HØY</b>	Utfører i den grad det er nødvendig en meget god på kundebehandling i sin aktivitet og virksomhet og kan redegjøre for de viktigste momenter for profesjonell kundebehandling

## Kjøttskjærfaget Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE
--	--------------------------------------	----------------------------

<b>Nr. 11</b>  Gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	Vet hvilke tilsynsmyndigheter som er på egen arbeidsplass og deres oppgave	<b>LAV</b>	Kjenner til mattilsynets oppgaver i egen bedrift
		<b>MIDDELS</b>	Kjenner til mattilsynet, arbeidstilsynet og aktuelle sertifiseringstilsyn(EU-godkjenning) og redegjør for de viktigste oppgaver for disse
		<b>HØY</b>	Kan fortelle hvorfor vi har tilsynsmyndigheter, hvilke og oppgaver for disse og kan redegjøre for de viktigste rutiner og prosedyrer bedriften har for å tilfredsstille kravene til disse

<b>Nr. 12</b>  Følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet og bruke verneutstyr	Vet hva begrepet HMS står for	<b>LAV</b>	Vet hva begrepet HMS står for og følger bedriftens bestemmelser for dette
		<b>MIDDELS</b>	Følger gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet og bruker påbudt verneutstyr
		<b>HØY</b>	Redegjør godt for hvordan et godt HMS -arbeid påvirker bedriftens økonomi

**Kjøttskjærefaget**  
**Bransje, bedrift og miljø**

**KOMPETANSEMÅL**

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:

**KRITERIER**

(Nøkk kvalifikasjoner)

**KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE**

<b>Nr. 13</b>  Utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	Arbeidsstillinger og ergonomi	<b>LAV</b>	Jobber ergonomisk riktig på sin arbeidsplass
		<b>MIDDELS</b>	Utfører arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper og forteller hvorfor dette er viktig
		<b>HØY</b>	Forklarer hvorfor det er viktig å tenke ergonomi, ser sammenhengen mellom dette og belastningsskader/sykmeldinger og hvordan dette virker på bedriftens økonomi