



Lovtidende A

2024

Udgivet den 6. marts 2024

1. marts 2024.

Nr. 221.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til slagter

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 40 af 11. januar 2024, og efter bestemmelse fra Slagterfagets Fællesudvalg, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 1, nr. 13, i bekendtgørelse nr. 828 af 10. juni 2022 om delegation til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet af adgangen til udstedelse af bekendtgørelser:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til slagter har som overordnet formål, at eleverne og lærlingene gennem skoleundervisning og oplæring opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Produktion af kødprodukter fra råvarens modtagelse til produkternes færdigemballering og forsendelse.
- 2) Styring af produkternes kvalitet i overensstemmelse med virksomhedens kvalitetsmål.
- 3) Samarbejdsrelationer med andre faggrupper.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven eller lærlingen har valgt.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder trin 1, slagter, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller med specialet svineslagter (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år og 6 måneder til 3 år og 6 måneder, jf. dog stk. 3. Uddannelsens varighed består af grundforløbets 1. del på 20 uger og grundforløbets 2. del på 10 uger, og hovedforløbet.

Stk. 2. For elever og lærlinge, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens trin 1, slagter, 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 13 uger fordelt på mindst 4 skoleperioder. Uddannelsens trin 2 varer yderligere 1 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 11 uger fordelt på mindst 3 skoleperioder.

Stk. 3. For elever og lærlinge, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens trin 1, slagter, 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 12,5 uger. Uddannelsens trin 2 varer yderligere 11 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 9 uger.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i fire skoleperioder på trin 1 og tre skoleperioder på trin 2 for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven eller lærlingen opfylde betingelserne i stk. 2-5.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven eller lærlingen kan forklare og vurdere principper i egenkontrol før og under produktion samt have kendskab til fødevarerhygiejne.
- 2) Eleven eller lærlingen har grundlæggende kendskab til fagmetoder i forhold til faglig dokumentation, arbejdsedler og egenkontrol.
- 3) Eleven eller lærlingen har kendskab til dyretransport, dyrevelfærd og etik.
- 4) Eleven eller lærlingen har kendskab til arbejdsmiljø og ergonomi.
- 5) Eleven eller lærlingen har indblik i de grundlæggende fagmetoder og arbejdsteknikker, der er mest hensigtsmæssige i en given situation på området, og kan samarbejde med andre om løsning af opgaver.
- 6) Eleven eller lærlingen har en grundlæggende viden og kendskab til informationsteknologiske værktøjer samt i brugen af kalkulation på området.
- 7) Eleven eller lærlingen kan vurdere dokumentations anvendelighed samt kommunikere relevante forhold i uddannelsen.

Stk. 3. Eleven eller lærlingen skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Naturfag på E-niveau, bestået.
- 2) Samfundsfag på E-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven eller lærlingen skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.
- 4) Kompetencer svarende til de krav, der stilles til kompetencebevis for uddannelse af personer, der beskæftiger sig med aflivning af dyr og dermed forbundne aktiviteter på slagteri, jf. Fødevarestyrelsens bekendtgørelse om aflivning, herunder slagtning, af dyr.

Stk. 5. Eleven eller lærlingen skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:

- 1) Almindelige fejl i udstyr og maskiner.
- 2) Fejl og afvigelser konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Lærlingen kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 2) Lærlingen får kendskab til og afprøvet partering af en halv gris, skilt og oksepistol.
- 3) Lærlingen får kendskab til saltemetoder samt røgning af forskellige kødprodukter.
- 4) Lærlingen får kendskab til lean inden for maskin- og robotteknologi inden for slagteribranchen.
- 5) Lærlingen kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 6) Lærlingen kan udføre kvalitets- og udbyttekontrol i teori og praksis, herunder anvende informationsteknologi til dette.
- 7) Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- 8) Lærlingen kan arbejde sammen med andre eller selvstændigt planlægge og varetage produktion af svine-slagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne.
- 9) Lærlingen kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
- 10) Lærlingen kan selvstændigt og i samarbejde med andre planlægge og varetage produktion af svineopskæring med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne.
- 11) Lærlingen kan indgå i opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
- 12) Lærlingen kan optimere drift af teknologi efter givne specifikationer og produktionskrav samt konsekvensvurdere ændring af teknologiens grundopsætning.
- 13) Lærlingen kan vurdere sporbarhed og taktstyring.

- 14) Lærlingen kan udføre manuel programmering til slagte- og opskæringsteknologi samt fejlsøge og korrigere teknologien for at optimere teknologidriften.
- 15) Lærlingen kan planlægge og varetage slagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed.
- 16) Lærlingen kan udføre manuelle slagteoperationer på alle niveauer i processen og anvende indsigt i faglighed og teknologi.
- 17) Lærlingen kan indgå i slagteprocessen på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.

Stk. 2. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 1-10, gælder både for trin 1 og trin 2. Herudover gælder kompetencemålene i stk. 1, nr. 11-17, for trin 2.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens eller lærlingens erhvervserfaring og tidligere uddannelse er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve og svendepreve

§ 6. Uddannelsens afsluttende prøve på trin 1, afholdes som en del af sidste skoleperiode. Prøven på trin 1, skal kun aflægges af lærlinge, som fortsætter på trin 2. Prøven afholdes af skolen. Ved bedømmelsen finder 7-trinsskalaen anvendelse.

Stk. 2. Prøven er et praktisk orienteret projekt med en mundtlig fremlæggelse. Opgaven stilles af skolen i samråd med en opgave kommission nedsat af det faglige udvalg. Prøven skal afdække lærlingens opnåede kompetencer inden for uddannelsens trin 1. Prøvens samlet varighed er på én dag ved normal arbejdstid. Resultatet af prøven udgøres af et vægtet gennemsnit af prøvekaraktererne. I det vægtede gennemsnit indgår det praktisk orienterede projekt med 70 pct. og den mundtlige fremlæggelse med 30 pct.

Stk. 3. Grundelementer for prøven er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter lærlingen skal vise, at de håndværksmæssige kompetencer i forbindelse med forskellige udskæringer er nået, inden for målene på trin 1. Lærlingen skal mundtligt kunne dokumentere sit valg af det stillede projekt.
- 2) Eksaminationsgrundlaget, som for det praktiske projekt omfatter udskæring, hygiejne af udvalgte produkter, og for den mundtlige fremlæggelse er baseret på den praktiske prøve.
- 3) Bedømmelsesgrundlaget, som udgøres af lærlingens individuelle og samlede præstation i udførelsen af de praktiske opgaver, som omfatter udskæring, hygiejne af udvalgte produkter der indgår i projektet, og den mundtlige fremlæggelse.
- 4) Bedømmeskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Skolen fastsætter nærmere bedømmeskriterier. De lokalt fastsatte bedømmeskriterier skal fremgå af skolens lokale undervisningsplan. Lærlingens præstation bedømmes på følgende generelle kriterier:

- a) Akkuratessen af de skårne stykker.
- b) Hygiejne og omgang med råvarer.
- c) Svind og økonomi.
- d) Forståelse og viden om produkterne.

Stk. 4. For at der kan udstedes skolebevis, skal lærlingen have opnået karakteren 02 som gennemsnit af karaktererne for alle grundfag og uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet. For lærlinge, der afslutter uddannelsen med trin 2, skal hvert enkelt specialefag være bestået. Fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget.

Stk. 5. Ved uddannelsens afslutning udsteder skolen et uddannelsesbevis til lærlingen som dokumentation for, at lærlingen har opnået kompetence inden for uddannelsen. På uddannelsesbeviset anføres karakteren, delkaraktererne og den samlede karakter for prøven.

§ 7. Uddannelsens afsluttende prøve afholdes efter afslutningen af sidste skoleperiode. Prøven udgør en svendeprøve. Prøven afholdes af det faglige udvalg. Prøven skal afdekke lærlingens opnåede kompetencer inden for uddannelsen. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Oplæringsvirksomheden vejleder lærlingen i forbindelse med forberedelse af svendeprøven. Det er en betingelse for at deltage i svendeprøven, at der er udstedt skolebevis. Oplæringsvirksomheden indstiller lærlingen til svendeprøve ved fremsendelse af erklæring om oplæring til det faglige udvalg. Svendeprøven består for så vidt angår:

- 1) Uddannelsens trin 1, af flere praktiske discipliner, og tager udgangspunkt i praktiske og mundtlige opgaver. Prøven har en varighed op til 16 timer. Prøven er individuel. Disciplinerne tildeles ved lodtrækning på svendeprøvedagen og som fastsatte opgaver. Disciplinerne bedømmes enkeltvis og vægtes lige. Svendeprøven på trin 1, slagter, skal kun aflægges af de lærlinge, der afslutter uddannelsen på dette trin.
- 2) Uddannelsens på trin 2, specialet svineslagter, af flere praktiske discipliner, og tager udgangspunkt i praktiske og mundtlige opgaver, der stilles af det faglige udvalg. Svendeprøven har en varighed op til 16 timer. Svendeprøven er individuel. Disciplinerne tildeles ved lodtrækning på svendeprøvedagen og som fastsatte opgaver. Disciplinerne bedømmes enkeltvis og vægtes lige.

Stk. 2. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk.

1, nr. 1, er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter lærlingen skal vise, at de håndværksmæssige kompetencer i forbindelse med forskellige udskæringer er nået, inden for målene på trin 1 og i forbindelse med de udleverede opgaver.
- 2) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af de udleverede oplæg til praktiske opgaver.
- 3) Bedømmelsesgrundlaget, som består dels af lærlingens fremstillede praktiske produkter og dels af den mundtlige fremlæggelse i forbindelse med den praktiske opgave.
- 4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Det faglige udvalg

fastsætter nærmere bedømmelseskriterier inden for følgende generelle kriterier:

- a) Udskæring og akkuratessen.
- b) Kalkulation og økonomisk forståelse.
- c) Refleksion og dialog.
- d) Produktionshygiejne og orden.
- e) Selvstændighed i opgaveløsninger.

Stk. 3. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk. 1, nr. 2, er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter lærlingen skal vise, at de håndværksmæssige kompetencer for pågældende speciale er nået, i forbindelse med de udleverede opgaver.
- 2) Eksaminationsgrundlaget, som udgøres af de udleverede oplæg til praktiske opgaver.
- 3) Bedømmelsesgrundlaget, som består dels af lærlingens fremstillede praktiske produkter og dels af den mundtlige fremlæggelse i forbindelse med den praktiske opgave.
- 4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Det faglige udvalg fastsætter nærmere bedømmelseskriterier inden for følgende generelle kriterier:
 - a) Slagting af to grise.
 - b) Refleksion og mundtlig fremlæggelse.
 - c) Grov- og detailudskæring.
 - d) Opskæring af egne slagtede grise.
 - e) Refleksion og dialog af en case.

Stk. 4. Svendeprøven på trin 2, specialet svineslagter, bedømmes af to skuemestre, en fra arbejdsgiverside og en fra arbejdstagerside, udpeget af det faglige udvalg. Skuemestrene skal tage noter undervejs til brug for deres bedømmelse. Noterne kan endvidere anvendes ved en evt. klage.

Stk. 5. Hver skuemester giver en karakter for hver disciplin. Karakteren for en disciplin er gennemsnittet af de to skuemestres karakterer. Karakteren for svendeprøven er gennemsnittet af karaktererne for de enkelte discipliner. For at bestå svendeprøven skal lærlingen have bestået hver enkelt disciplin med mindst 02.

Stk. 6. Hvis lærlingen ikke består svendeprøven, eller hvis lærlingen ikke har kunnet gennemføre svendeprøven på grund af dokumenteret sygdom eller anden gyldig årsag, skal det faglige udvalg tilbyde lærlingen en ny svendeprøve, eventuelt efter supplerende oplæring.

Stk. 7. For at der kan udstedes skolebevis, skal lærlingen have opnået karakteren 02 som gennemsnit af karaktererne for alle grundfag og uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet. For lærlinge, der afslutter uddannelsen med trin 2, skal hvert enkelt specialefag være bestået. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget.

Stk. 8. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et svendebrev til lærlinge, der afslutter uddannelsen, som dokumentation for, at lærlingen har opnået kompetence inden for uddannelsen. For at der kan udstedes svendebrev til lærlingen, skal svendeprøven være bestået. På svendebrevet anføres delkaraktererne og den samlede karakter for prøven. Det faglige udvalg kan ved svendeprøven på trin 2 påtegne svendebrevet udmærkelse for veludført svendeprøve.

ve med betegnelserne ”Antaget med ros”, ”Bronze”, ”Sølv” eller ”Guld”.

Stk. 9. Klager i forbindelse med en svendep prøve kan indgives til det faglige udvalg inden 2 uger efter, at karakteren på sædvanlig måde er meddelt den pågældende. Det faglige udvalg beslutter, om der skal ske ombestemmelse eller gives tilbud om omprøve. Lærlingen skal orienteres om klagefristen. §§ 39-42 i bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser finder tilsvarende anvendelse for det faglige udvalgs afgørelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2024.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 494 af 22. april 2022 om erhvervsuddannelsen til slagter ophæves.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen før bekendtgørelsens ikrafttræden. For sådanne elever finder de hidtil gældende regler i bekendtgørelse nr. 494 af 22. april 2022 om erhvervsuddannelsen til slagter anvendelse.

Stk. 4. Elever, som nævnt i stk. 3, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle oplæringsvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 1. marts 2024

ANDREAS BOSMANN ENGSIG
VICEDIREKTØR

/ Mikkel Jakobsen

Bilag 1**Kriterier for godskrivning****1. Kriterier for vurdering af, om eleven eller lærlinge har 2 års relevant erhvervserfaring*), jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser**

Eleven eller lærlingen skal have haft mindst 2 års fuldtidsbeskæftigelse inden for faget slagter på industriområdet.

Erhvervserfaringen skal være opnået senest 5 år før påbegyndelse af uddannelsen.

Erfaringen skal omfatte følgende certifikatuddannelse:

- Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.
- Elementær brandbekæmpelse, jf. Dansk Brand- og sikringsinstituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Erhvervserfaringen skal have omfattet varetagelse af følgende jobfunktioner i perioden:

- Udbening af alle delstykker af svin i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Opskæring og udbening af en halv gris i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Udarbejdelse kalkulationer af udbytte ud fra produktspecifikationer i den daglige produktion med brug af it.
- Anvende kalkulationer til kvalitets- og udbytte kontrol og opfølgning i den daglige produktion med brug af it.

For elever eller lærlinge, der skal gennemføre uddannelsens trin 2, specialet svineslagter, skal erhvervserfaringen tillige have omfattet varetagelse af følgende jobfunktioner i perioden:

- Planlægning og varetagelsen af svineslagteprocessen i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav.
- Planlægning og varetagelse af svineopskæring i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav.
- Optimering af driftsteknologi efter givne specifikationer og produktionskrav, herunder konsekvensvurdering af teknologiens grundopsætninger.
- Vurdering af sporbarhed og taktstyring.
- Manuel programmering af slagte- og opskæringsteknologi.
- Fejlsøgning og korrektion af slagte- og opskæringsteknologi for optimeret teknologidrift.

*) Note:

Elever eller lærlinge, der er fyldt 25 år, når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervserfaring, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden oplæring, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 4, hvilke certifikater og lignende eleven eller lærlingen skal have opnået i denne uddannelse.

2. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever eller lærlinge

Relevant erhvervserfaring	Varighed (måneder)	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (oplæring mdr.)
For specialet på trin 1, slagter: Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for partering og slagtning: - Udbening af alle delstykker af svin i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav - Opskæring og udbening af en halv gris i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav	12	-	6
For specialet på trin 2, svineslagter: Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for svineslagtning og opskæring: - Planlægning og varetagelse af svineslagteprocessen i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav - Planlægning og varetagelse af svineopskæring i overensstemmelse med arbejdsforskrifter, sikkerhed- og hygiejnekrav	12	-	3
For specialet på trin 2, svineslagter: Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af produktionsopgaver inden for driftsoptimering, teknologi og sporbarhed: - Optimering af driftsteknologi efter givne specifikationer og produktionskrav – herunder konsekvensvurdering af teknologiens grundopsætninger - Vurdering af sporbarhed og taktstyring	12	-	3

- Manuel programmering af slagte- og opskærings-teknologi - Fejlsøgning og korrektion af slagte- og opskæ-ringsteknologi for optimeret teknologidrift			
--	--	--	--

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever eller lærlinge

Uddannelse	Titel	Uddannelses-kode	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (oplæring mdr.)
Erhvervsuddannelse	Detailslagter og Gourmet-slagter	1670	-	21
Erhvervsuddannelse	Tarmrenser	1660	-	3