

## Vurdering av praksis i slakterfaget

Arbeidsgiver attesterer med dette at:

Navn: -----Fødselsdato:

Har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i læreplan for i  
vg3/opplæring i bedrift

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent

Hovedområder og kompetansemål for slakterfaget:

	Har arbeidet med(sett kryss)
--	---------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere driving, oppstalling, bedøving og avliving av dyr og klargjøring av skrotter for videre bearbeiding</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjøre rede for gjeldende regelverk for transport av levende dyr</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjøre rede for og ta hensyn til dyrenes naturlige instinkter og vise respekt under driving av levende slaktedyr i tråd med gjeldende regelverk</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontrollere, slipe, vedlikeholde og bruke kniver og begrunne hvordan dette bidrar til egen helse</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vedlikeholde og dokumentere kontroll av bedøvingsutstyr og gjøre rede for konsekvenser av manglende vedlikehold og dokumentasjon</li> </ul>	
<p>utføre bedøving og avliving med sticking og blodtapping og nødvendig etterkontroll i henhold til gjeldende regelverk og gjøre rede for konsekvensene av avvik</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjøre rede for klassifiseringens betydning for økonomi og anvendelse av hele slaktet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontrollere, tilskjære, bearbeide og pakke biprodukter etter spesifikasjoner og reflektere over den økonomiske betydningen av å utnytte hele slaktet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• analysere og tolke nøkkeltall og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktisere lovpålagt og forsvarlig bruk og oppbevaring av farlige stoffer og gjøre rede for konsekvenser ved avvik</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke slakteskrott og biprodukter og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• bruke verktøy, maskiner, kniver og utstyr på en faglig kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensene ved avvik</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø</li> </ul>	

	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger og samarbeidspartnere</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten</li> </ul>	
	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"><li>• beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>	

Sted og dato: \_\_\_\_\_

Arbeidsgivers stempel og underskrift:

\_\_\_\_\_