Svineslagter-speciale

til slagteruddannelsen

Slagterfagets Fællesudvalg har i samarbejde med en række medarbejdere fra branchen og ZBC-Slagteriskolen i Roskilde udviklet et helt nyt svineslagterspeciale, som starter op den 1. august 2021.

Svineslagterspecialet er for slagtere der vil arbejde med slagtning og opskæring. På specialet kommer du til at arbejde med alle de operationer der er fra inddrivelse i stalden til 4-deling i opskæringen samt et stort fokus på sygdomslære og slagteøkonomi.

Formålet med svineslagter-specialet er at sikre:

- En helhedsorienteret undervisning med eleven i centrum.
- Veluddannede svineslagtere til slagtning og opskæring.
- Fagfolk der i fremtiden kan udvikle håndværket.
- Tæt samarbejde mellem branche, skole og elev.

Uddannelsens opbygning

På skoleforløbene vil eleverne blive undervist på ZBCs skoleslagteri af et faglæreteam bestående af svineslagtere og dyrlæger. På alle skoleforløb arbejder eleven med hele slagteprocessen. Eksempelvis vil man på de 3 skoleforløb se følgende progression inden for slagtning:

1. Eleverne bliver **introduceret** til alle deloperationer på både slagtekæden og i opskæring

2. Eleverne kan **selvstændigt** udføre alle deloperationer

3. Elevere kan **vurdere** konsekvenser ved fejl og afvigelser ved udførelse af deloperationer

Undervisningsform

Et centralt formål med uddannelsen er at gøre den enkelte elev så dygtig som mulig og samtidigt udvikle uddannelsens indhold i tæt samarbejde med branchen. Det gør vi ved at anvende:

1. **En digital undervisningsplatform hvor eleverne har én indgang til hele specialeforløbet.** Her findes præsentationer, undervisningsmateriale, vejledninger, teori, opgaver og tests samlet som læringspakker der er overskuelige og intuitive. Progressionen for den enkelte elev kan nemt følges af underviserne.

2. **En gennemarbejdet struktur for uddannelsen, hvor hvert hovedforløb har et tema og hver undervisningsdag har et konkret formål.** Det giver mulighed for helhedsorienterede projekter der understøtter en praksisnær undervisning. Her indgår bl.a. Informations og træningsvideoer, så eleverne kan se og gense teoriindhold i eget tempo.

3. **Selvtilrettelagt undervisning** hvor eleverne i teams og i samarbejde med underviseren selv planlægger og tidsstyre deres opgaveløsning.

4. **Undervisningsmateriale** der matcher produktionsformer og trends i branchen.

Hermed kan vi sikre differentieret undervisning som samtidig er virkelighedsnær og giver eleverne nogle rammer hvor de kan eksperimentere, prøve grænser og fejle – uden fatale konsekvenser. Eleverne får konkrete erfaringer med produktionsplanlægning og opgaveprioritering i produktionen. Derigennem får de en helhedsforståelse for håndværket.

> **Som lærlingeansvarlig/mester** kan du i de følgende sider læse mere om svineslagterspecialet – god læselyst!

Skoleophold på specialet

HF 5

Slagtning som et håndværk – 4 uger

Slagteprocessen er et fagområde med nye værktøjer og processer. Du bliver introduceret til alle deloperationerne så kvaliteten passer til skærespecifikationen. Vi starter ved landmanden og slutter ved skærestuen.

HF 6

Sygdom og kontrol – 4 uger

Hvis grisen er syg bliver den kontrolleret. Vi lærer at håndtere sygdomstilfælde på en forsvarlig måde, så produkterne efterfølgende kan anvendes. I hvert enkelt tilfælde lærere du at genkende og udrense slagtekroppen på baggrund af sygdomskoder.

HF 7

Dit ansvar – 3 uger

Dyrevelfærd, fødevaresikkerhed og den daglige drift er svineslagterens ansvarsområde. På dette forløb undersøger vi de økonomiske og kvalitetsmæssige konsekvenser, når der sker fejl og hvordan man prioriterer i en travl hverdag.

Hovedforløb 5

4 uger

Slagtning som et håndværk

Praktikmål der læres i virksomheden mellem 4. og 5. hovedforløb

- Eleven har kendskab til opskærings-flowets forskellige delprocesser og arbejdsfunktioner
- Eleven har kendskab til produktions-flowet på slagtekæden fra modtagelse til kølerum
- Eleven er orienteret om arbejdsprocesser i forbindelse med logistik og modtagelse af grise
- Eleven har kendskab til formål, opbygning og indhold af udvalgte arbejdsbeskrivelser (slagtekæden og/eller i opskæringen)
- Eleven er introduceret til planlægning og koordinering af opgaver, ressourcer og tidsforbrug i egen afdeling
- Eleven er introduceret til kvalitetskontrol i egen afdeling, herunder typiske afvigelser og slagtefejl
- Eleven er introduceret til alle manuelle operationer på alle niveauer i slagte- og opskæringsprocesserne

Formål og fokus

På specialet kommer eleverne hurtigt til at arbejde med alle operationer på slagtekæden og i opskæringen. De introduceres til grundlæggende principper for produktionsstyring herunder kvalitetskontrol og procesovervågning. Gennem praktiske og teoretiske øvelser bliver eleverne fortrolige med det grundlæggende udstyr og maskiner der hører til faget. De prøver at varetage alle operationer i slagtningen og opnår kendskab til hele fagområdet og vil til slut lave instruktionsvideoer til specifikke operationer.

Hver uge vil der være et nyt tema, som eleverne arbejder med i teori og praksis.

Uge 1: Planlægning af slagteprocessen

Uge 2: Fødevare- og personsikkerhed

Uge 3: Kvalitetskontrol

Uge 4: Arbejdsbeskrivelser og samarbejde

Eleverne bliver stillet opgaver som løses i en kombination mellem teori og praksis. Alle opgaverne danner til sammen et solidt fagligt fundament som eleven kan videreudvikle i den efterfølgende praktik og som der arbejdes videre med på 6. hovedforløb.

Læringsaktiviteter der arbejdes med på 5. hovedforløb

- **Planlægning:** Introduktion til planlægningsværktøj. Overblik over forskellige opgaver. General viden om slagteprocessen. Introduktion til alle pladser. Koordinering af resurser. Logistik og modtagelse af grise.
- **Slagteprocessen:** Uren, ren og opskæring. Udligning. Gensidig afhængighed mellem afdelingerne.
- **Fødevaresikkerhed:** Sygdomskategorier, tegn på sygdom, veterinærgodkendelse, kødkontrol, DANISH produktstandard.
- **Kørekort:** Maskiner, værktøj og udstyr i produktion. Hygiejne og sikkerhedsregler.
- **Kvalitetskontrol:** HACCP, afvigelser, maskinfejl, slagtefejl, afledte effekter, slutkontrol, stikprøvekontrol.
- **Kritiske kontrolpunkter:** Bedøvelse, stikning, skoldning, svidning, veterinærgodkendelse, temperaturstyring og svind under udligning
- **Arbejdsbeskrivelser:** Arbejdsbeskrivelser, specifikationer, ballancering af linjer i forhold til produkt og udstyr.
- **Teamwork:** Firma kultur. Konflikt håndtering. Medarbejder typer. Samarbejde med andre faggrupper.

Praktikmål der læres i virksomheden mellem 5. og 6. hovedforløb

- Eleven har kendskab til principper for produktionsplanlægning i egen afdeling (herunder planlægningsmøder og bemandingsplaner).
- Eleven har afprøvet samtlige slagteoperationer i afdelingen (på kæden).
- Eleven kan selvstændigt udføre udvalgte slagte- og opskæringsoperationer i afdelingen.
- Eleven har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitetskontrol.
- Eleven har kendskab til anvendelsen af HACCP-principper og kritiske kontrolpunkter i egen afdeling samt konsekvenserne af manglende fødevaresikkerhed.
- Eleven har kendskab til afdelingens produktionsnøgletal (fx procestid, svind, reklamationer, nedetid, energiforbrug).
- Eleven har kendskab til virksomhedens fokus på bæredygtighed i produktionen (fx energiforbrug, affaldshåndtering, transport).
- Eleven kan indgå i slagte- og opskæringsprocessen på en sikkerhedsmæssig, ergonomisk forsvarlig måde.
- Eleven kan bidrage til at udvikle og fastholde bæredygtig adfærd og processer i produktionen.
- Eleven har viden om, hvordan der i branchen arbejdes med ressourceforbruget i produktionen.

Hovedforløb 6

4 uger

Sygdom og kontrol

Formål og fokus

Formålet med 6. hovedforløb er at eleverne får en dybere forståelse for hvordan man håndtere syge grise eller afvigelser i slagteprocessen. Vi lærer at håndtere sygdomstilfælde på en forsvarlig måde i efterkontrol, hvor vi lokalisere og udrenser slagtekroppen på baggrund af sygdomskoder og viden om grisens anatomi. Efter lokalisering og udrensning af fx bylder, regner eleverne på økonomiske konsekvenser og vurderer tidsforbrug for udrensning i forhold til produkternes værdi.

Hver uge vil der være et nyt tema som eleverne arbejder med i teori og praksis.

Uge 1: Planlægning og undervisningsforløb

Uge 2: Sygdomskoder og efterkontrol

Uge 3: Bæredygtighed

Uge 4: Procesoptimering

I slutningen af forløbet er målet at eleven selvstændigt kan håndtere hele slagteprocessen fra aflivning til og med opskæring.

Læringsaktiviteter der arbejdes med på 6. hovedforløb

- **Planlægning:** Rotationsskema – alle prøver alle operationer. Produktionstilpasning i forhold til hastighed og medarbejdere, Individuelt undervisningsforløb.
- **Sygdomskoder:** Ansvarsområder, sygdomskoder, anatomi (lymfeknuder), genkendelse, regler og love.
- **Efterkontrol:** Lokalisering, udrensning, kalkulation, godkendelse.
- **Bæredygtighed:** Dyrevelfærd, råvareetik (friland, øko, bæredygtighed), griseproduktion, transport, CO2-aftryk på forskellige produkter og ved produktion i forskellige lande. Affaldshåndtering.
- **Selvstændig slagtning:** Alle slagteoperationer, effektivitet, projektopgave: kvalitetskontrol og økonomiske konsekvenser.
- **Procesoptimering:** Svind og spild, kalkulation, biprodukter, ressourceforbrug.

Praktikmål der læres i virksomheden mellem 6. og 7. hovedforløb

- Eleven kan selvstændigt udføre alle slagte- og opskæringsoperationer i overensstemmelse med gældende krav og retningslinjer for ergonomi og arbejdsmiljø.
- Eleven kan redegøre for konsekvenserne af manglende overholdelse af krav og retningslinjer for ergonomi og arbejdsmiljø.
- Eleven kan identificere og håndtere sygdomstilfælde i slagteprocessen på baggrund af sygdomskoder og viden om grisens anatomi.
- Eleven har kendskab til de økonomiske og etiske konsekvenser, som afvigelser og slagtefejl har for produktionsomkostninger og den løbende værditilvækst i slagte- opskæringsprocesserne.
- Eleven kan selvstændigt udføre kvalitetskontrol af eget arbejde i overensstemmelse med virksomhedens praksis og principper herfor (herunder stikprøvekontrol og efterkontrol).
- Eleven har kendskab til anvendelsen af HACCP-principper og kritiske kontrolpunkter i egen afdeling samt konsekvenserne af manglende fødevaresikkerhed.
- Eleven har forståelse for produktionsplanlægning, procesovervågning, produktionsnøgletal.
- Eleven har forståelse for gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne etc.

Hovedforløb 7

3 uger

Bæredygtig produktudvikling

Formål og fokus

Formålet med 7. hovedforløb er at eleverne forstår konsekvenserne af det arbejde de udfører. Vi arbejder på 3 niveauer: Håndværket, virksomheden og samfundet. På hvert niveau fokuserer vi på hvordan man kontrollere og prioritere opgaver. Vi skaber scenarier for at forstå etiske og økonomiske konsekvenser ved produktionsfejl og hvordan man i samarbejde med andre kan forebygge og skabe gode rammer for arbejdet som svineslagter.

Hver uge vil der være et nyt tema som eleverne arbejder med i teori og praksis.

Uge 1: Håndværket

Uge 2: Virksomheden

Uge 3: Samfundet

Til sidst i forløbet samles op på alle de opgaver som eleverne har været i gennem på hele specialet.

Læringsaktiviteter der arbejdes med på 7. hovedforløb

- **Procesanalyse:** Bemanding ved nedbrud på udstyr.
- **Hygiejne:** HACCP, Rengøringsvalidering.
- **Arbejdsvaner:** EGA. Arbejdsmiljø. Samarbejde. Feedback i håndværket. Muskel Skelet besvær (MSB).
- **Leveregler:** Personlig vurdering af ansvar og konsekvens, samarbejde.
- **Økonomiske konsekvenser:** kalkulation og økonomi, afledte effekter af små fejl, ”gråzoner”, når dine fejl får konsekvenser for andre. Kunden, forståelse for helheden.
- **Procesovervågning:** SCADA, KPI, resurseforbrug, nøgletal.
- **Bæredygtig produktion:** FNs verdensmål. Fremtidens svineslagter. Globale tendenser. Produktionsspild, råvareoptimering, svind, energiforbrug.
- **Repetition af indhold på specialet:** Svineslagtning, svineopskæring, Kvalitetssikring og styringsteknologi, egenkontrol og dyrevelfærd.

Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk