



Lovtidende A

2019

Udgivet den 27. april 2019

26. april 2019.

Nr. 461.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til tarmrenser

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 282 af 18. april 2018, og efter bestemmelse fra Slagterfagets Fællesudvalg fastsættes efter bemyndigelse:

Formål og opdeling

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

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

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for specialet, jf. stk. 3.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder specialet tarmrenser, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer 3 år, inklusive grundforløbet, hvoraf grundforløbets 2. del udgør 10 skoleuger.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens hovedforløb 2 år og 3 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 20 uger fordelt på mindst 3 skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens speciale 2 år og 2 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 18 uger.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i 3 skoleperioder 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 opfylde betingelserne i stk. 2-7.

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Korrekte materialer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion.
- 2) De mest almindelige fagudtryk for tarmrensere.

- 3) Svinets anatomi.
- 4) Arbejdsteknikker til grund- og efterbehandling af svinemaver.
- 5) Arbejdsteknikker til grund- og efterbehandling af smaltarme.
- 6) Arbejdsteknikker til grund- og efterbehandling af fedtender.
- 7) Arbejdsteknikker til grund- og efterbehandling af krusarme og bundender.
- 8) Generelle funktioner i informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 9) Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse regler.
- 10) De mest almindelige værktøjer, maskiner og udstyr, der anvendes indenfor faget.
- 11) Fødevarehygiejne, egenkontrol og fødevarerikkerhed.

Stk. 3. Eleven skal have kendskab til følgende områder:

- 1) Arbejds miljøets betydning på arbejdspladsen.
- 2) Grundprincipper for ergonomi.

Stk. 4. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:

- 1) Sikker, forsvarlig og hensigtsmæssig anvendelse af værktøjer, maskiner og udstyr som tarmrenser.
- 2) Metoder til korrekt produktionsteknik.
- 3) Metoder og forholdsregler til opretholdelse af god produktionshygiejne.
- 4) Principper for GMP i henhold til egenkontrolprogrammet.

Stk. 5. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 2) Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, miljø, sikkerhed og kvalitet.
- 3) Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
- 4) Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder.

- 5) Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces.
- 6) Samarbejde med andre om løsning af opgaver.
- 7) Anvende innovative metoder i opgaveløsning.
- 8) Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces.
- 9) Udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation såsom arbejdssedler, egenkontrol o.l.
- 10) Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- 11) Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- 12) Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge.
- 13) Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.
- 14) Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber.
- 15) Beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.
- 16) Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser.

Stk. 6. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter: Informationsteknologi på F-niveau, bestået.

Stk. 7. Eleven 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. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan behandle og efterbehandle svinemaver samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 2) Eleven kan manuelt efterbehandle smaltarme samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 3) Eleven kan maskinelt efterbehandle smaltarme samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 4) Eleven kan grund- og efterbehandle fedtender samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 5) Eleven kan grund- og efterbehandle krustarme og bundender samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav.
- 6) Eleven kan kalibersortere svinetarme samt udbytteberegne svindprocenten.
- 7) Eleven kan foretage kontrol og udfyldelse af egenkontrolskemaer før og under produktion.
- 8) Eleven kan udføre kontrol af GMP i henhold til egenkontrolprogrammet.

- 9) Eleven kan vedligeholde håndværktøj og maskiner samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav i arbejdet med værktøj og maskiner.
- 10) Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- 11) Eleven kan redegøre for tarmbranchens branchestruktur, historie og udvikling og redegøre for tarmbranchens samfundsmæssige betydning herunder eksport.
- 12) Eleven kan budgetlægge, kalkulationsberegne samt foretage produktionsindberetning og lagerstyring.
- 13) Eleven kan udbytteberegne med svindprocent.
- 14) Eleven kan indgå i Tavlemøder og har kendskab til overvågning af produktionsapparatet og til OEE.

Stk. 2. Samspillet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Stk. 3. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået beståelses karakter som gennemsnit af karaktererne for alle grundfag og områdefag i hovedforløbet. Desuden skal hvert enkelt specialefag være bestået. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget.

Stk. 4. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelse, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

Godskrivning

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

Svendeprøve

§ 6. Efter afslutning af den sidste skoleperiode i specialet afholder det faglige udvalg en afsluttende prøve i form af en svendeprøve. Det er en betingelse for at deltage i svendeprøven, at der er udstedt skolebevis, jf. stk. 4.

Stk. 2. Svendeprøven består af følgende:

- 1) En skriftlig teoriprøve inden for uddannelsens mål.
- 2) En mundtlig teoriprøve inden for uddannelsens mål.
- 3) En praktisk prøve, der består af afprøvning i forskellige discipliner inden for uddannelsens mål.

Stk. 3. Svendeprøven stilles af det faglige udvalg og skal løses inden for en varighed af 16 arbejdstimer. Indhold, bedømmelseskriterier og øvrige retningslinjer er fastsat i uddannelsens svendeprøverelevativ.

Stk. 4. Svendeprøven bedømmes af to skuemestre, en fra arbejdsgiverside og en fra arbejdstagerside, udpeget af det faglige udvalg. Hver skuemester giver en karakter for hver prøve, jf. stk. 2, nr. 1 og 2. Karakteren for hver af disse prøver er gennemsnittet af de to skuemestres karakterer. Hver skuemester giver en karakter for hver disciplin, der indgår i den praktiske prøve efter stk. 2, nr. 3. De afgivne karakterer for disciplinerne i den praktiske prøve omregnes til et gennemsnit af de to skuemestres karakterer. Karakteren for svendeprøven er gennemsnittet af karaktererne for den skriftlige, den mundtlige og den praktiske prøve.

Stk. 5. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. Karakteren for svendepróven fremgår af svendebrevet.

Stk. 6. For at der kan udstedes svendebrev, skal hver af de i stk. 2 nævnte prøver være bestået.

Stk. 7. Hvis eleven ikke består svendepróven, eller hvis eleven ikke har kunnet gennemføre svendepróven på grund af dokumenteret sygdom eller anden gyldig årsag, skal det faglige udvalg tilbyde eleven en ny svendepróve, eventuelt efter supplerende praktikuddannelse.

Stk. 8. Klager i forbindelse med en svendepróve 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 ompróve. Eleven skal orienteres om klagefristen.

Reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser §§ 39-42 finder tilsvarende anvendelse for det faglige udvalgs afgørelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 7. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2019.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 384 af 1. maj 2018 om erhvervsuddannelsen til tarmrenser ophæves. Bekendtgørelsen finder fortsat anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen efter bekendtgørelsen.

Stk. 3. Elever, som nævnt i stk. 2, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle praktikvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 26. april 2019

DIREKTØR
BIRGITTE HANSEN

/ Nina Topp

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

Eleven skal have haft mindst 2 års fuldtidsbeskæftigelse inden for industriel tarmrensning^{*)}. Erhvervs-erfaringen skal være opnået inden for de seneste 5 år før påbegyndelsen af uddannelsen.

Erfaringen skal omfatte erhvervelse af følgende certifikater:

- Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.

Erhvervserfaringen skal have omfattet varetagelse af følgende jobfunktioner i perioden:

- Behandling og efterbehandling af svinemaver i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Manuel efterbehandling af smaltarme i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Maskinel efterbehandling af smaltarme i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Hygiejnekontrol og udfyldelse af egenkontrolskemaer før og under produktion i overensstemmelse med gældende hygiejnekrav.
- Vedligehold af håndværktøj og maskiner i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Budgetlægning, kalkulation- og produktionsberegning og lagerstyring med brug af statistik og it.
- Grund- og efterbehandling af fedtender i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.
- Grund- og efterbehandling af krustarme og bundender i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.

^{*)} Note:

Elever, der er fyldt 25 år når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervs-erfaring skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden praktikuddannelse, 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. 7, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

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

Relevant erhvervserfaring	Varighed (måneder)	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (praktik mdr.)
Industritarmrenser (trin 1):	12	-	6

Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af følgende produktionsopgaver:			
- Behandling og efterbehandling af svinemaver i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav - Manuel efterbehandling af smaltarme i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav - Maskinel efterbehandling af smaltarme i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav			
Industritarmreenser (trin 1): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af hygiejnekontrol og udfyldelse af egenkontrolskemaer før og under produktion i overensstemmelse med gældende hygiejnekrav.	12	-	2
Industritarmreenser (trin 1): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af vedligehold af håndværktøj og maskiner i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.	12	-	2
Tarmreenser (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af budgetlægning, kalkulation- og produktionsberegning og lagerstyring med brug af statistik og IT.	12	-	2
Tarmreenser (trin 2): Fuldtidsbeskæftigelse med varetagelse af Grund- og efterbehandling af fedtender, krustarme og bundender i overensstemmelse med gældende sikkerheds- og hygiejnekrav.	12	-	4

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

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (praktik mdr.)
Erhvervsuddannelse	Detailslagter Gourmetslagter	1670	-	4
Erhvervsuddannelse	Industrislagter Slagter	1650	-	4

