



VIÐAUKI MEÐ PRÓFSKÍRTEINI (*)



1. STARFSHEITI - HEITI STARFSGREINAR EÐA NÁMSBRAUTAR

Kjötiðnaðarmaður – kjötið

2. ÞÝTT HEITI SKÍRTEINISINS

Meat processor

Þessi þýðing hefur ekkert lagalegt gildi.

3. LÝSING Á KUNNÁTTU OG FÆRNI

Handhafi

- sagar og hlutar niður kjötskrokka og úrbeinar dilk, naut, svín, hross og aðrar kjötafurðir eftir gefnum stöðlum og nýtingaráformum
- vinnur úr hvers kyns hráefni, þ.m.t. fiskafurðum og úr kjöti gerir hann m.a. fars, pylsur, kæfur, paté, slátur og álegg
- notar viðurkenndar aðferðir við að auka geymsluþol matvæla, s.s að salta, sjóða, reykja og súrsa
- kryddar og kryddleggur kjöt og vinnur að meyrnun kjöts og útbýr kjöt og kjötrétti til sölu í kjötbörði
- tekur á móti unnu og óunnu hráefni, flokkar það og metur ástand og gæði með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum og gengur frá hráefninu til geymslu
- notar efni við framleiðslu kjötiðnaðarvara í samræmi við lög og reglugerðir um heilbrigðis- og hollustuhætti og getur aukið geymsluþol matvæla með kælingu, frystingu, lofttæmingu, söltun, suðu, reykningu og súrsun á kjöti og fiskafurðum
- pakkar framleiðsluvörum í neytendapakningar og útbýr innihaldslýsingar í samræmi við gildandi lög og reglur um merkingar og þökkun viðkomandi vöru
- reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara. Hefur þekkingu á fæðuofnæmi og fæðuóþoli
- afgreiðir viðskiptavinum og veitir ráðgjöf og leiðsögn um meðferð hráefna, matseld og val á meðlæti með kjötréttum
- notar handverkfæri og hefur góða færni í skurði, úrbeiningu og snyrtingu á kjötskrokkum. Þrífur og sóttþreinsar húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum.
- ber virðingu fyrir faginu, hráefni og nýtingu þess. Tekur ábyrga afstöðu til sjálfbærni og hefur tileinkað sér hugmyndafræði um sjálfbæra nýtingu sláturdýra.
- hefur vald á íðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni .

4. STARFSSVIÐ SEM SKÍRTEINISHAFI HEFUR AÐGANG AÐ

Kjötiðnaðarmaður útbýr kjöt og kjötrétti í neytendapakningar, setur upp kjötbörð og afgreiðir viðskiptavinum. Hann starfar m.a. í kjötvinnslu, í kjötdeildum verslana, í sláturhúsum, við sölu á matvælum. Rétt til starfa í kjötiðnaði hafa þeir sem leyst hafa til sín sveinsbréf í iðninni sem atvinnulega- og nýsköpunarráðherra gefur út.

(*) Skýringar

Þessu skjali er ætlað að veita nánari upplýsingar um tilgreint skírteini en hefur sem slíkt ekkert lagalegt gildi. Framsetning þessarar lýsingar byggist á eftirtöldum textum: Ályktun ráðsins 93/C 49/01 hinn 3. desember 1992 um gagnsæi hæfnikrafna, Ályktun ráðsins 96/C 224/04 hinn 15. júlí 1996 um gagnsæi prófskírteina í starfsmenntun og Tilmælum Evrópuþingsins og ráðsins 2001/613/EC hinn 10. júlí 2001 um ferða- og dvalarfrelsi innan Evrópusambandsins fyrir námsmenn, þá sem eru í þjálfum, sjálfbóðaliða, kennara og leiðbeinendur.

Nánari upplýsingar fast hjá: www.cedefop.eu.int/transparency

© Evrópusambandið 2002

5. LÖGFORMLEG ATRIÐI

Nafn og staða stofnunar er gefur út skírteinið Framhaldsskóli á Íslandi sem starfar á grundvelli laga um framhaldsskóla og aðalnámskrár framhaldsskóla sem mennta- og menningarmálaráðherra gefur út.	Nafn og staða stjórnvalds lands eða svæðis sem annast vottun eða staðfestingu skírteinisins Mennta- og menningarmálaráðuneytið
Menntunarstig skírteinisins (í landinu eða alþjóðlega) Framhaldsskólastig Isced 3 Íslenski hæfniramminn (ISQF) 3. þrep – EQF 4. þrep	Einkunnakvarði/ Kröfur til að standast próf 1-10 Lágmarkseinkunn 5.
Dæmi um áframhaldandi nám Nám til iðnmeistaraprófs, viðbótarnám til stúdentsprófs eða tækninám	Alþjóðlegir samningar
Lagalegur grunnur Lög um framhaldsskóla nr. 92/2008, reglugerð um sveinspróf nr. 698/2009. Iðnaðarlög nr. 42/1978, reglugerð um löggiltar iðngreinar nr. 940/1999.	

6. UMFANG OG SKIPULAG MENNTUNAR

Meðalnámstími er fjögur ár og á þeim tíma er námi og kennslu hagað sem hér segir: nám í skóla í þrjár annir, námstími samtals 54 vikur að próftíma meðtöldum. Vinnustaðanám er samtals 126 vikur. Námi lýkur með sveinsprófi.

Inngönguskilyrði

Grunnskólapróf

Viðbótarupplýsingar

Frekari upplýsingar er að finna á:

www.menntamalaraduneyti.is

Upplýsingamiðstöð í landinu

Mennta- og menningarmálaráðuneytið, www.menntamalaraduneyti.is