

Reglur um nemaleyfi í kjötiðnaði og kjötskurði



Fyrirtæki _____

Upplýsingar dags. _____

Útfyllt af: _____

Ný námskrá í matvæla- og veitingagreinum tók gildi árið 2004 og samhliða nýrri námskrá var gefin út ferilbók fyrir vinnustaðanám í öllum greinum. Tilgangur og markmið nýrrar námskrár var að skýra nánar markmið og stígandi náms í kjötið og lýsa með nánari hætti hlutverki skóla og vinnustaða í heildarnámi nemans. Menntamálaráðuneytið samþykkti nú í maí nýjar reglur fyrir fyrirtæki sem taka nema á námssamning í kjötiðnaði. Nemaleyfisnefnd í kjötið telur nauðsynlegt að fara nánar yfir nemaleyfi allra fyrirtækja í kjötiðnaði, bæði vegna breytinga sem hafa orðið á námskránni og hugsanlega á starfsemi einstakra fyrirtækja í kjötiðnaði.

Kjötvinnskurur fá heimild til taka nema á námssamning í kjötið og/eða kjötskurði að uppfylltum þeim skilyrðum sem tiltekin eru hér að neðan og eru nánar útfærðar í þessum reglum. Hafi neminn, fyrir gerð námssamning, öðlast færni í einhverjum tilteknum verkþætti sem kann að leiða til styttingar á námi, þá ber að sækja um þá styttingu um leið og umsókn um námssamning. Viðkomandi nemi þarf þá að fara í raunfærnismat í viðkomandi verkþætti. Standist neminn það mat þá styttest námssamningur sem nemur tímalengd verkþáttarins.

Fulltrúar úr Sveinsprófsnefnd í kjötið, framkvæma raunfærnismat eftir nánara samkomulagi. Nemaleyfisnefnd í kjötið fer yfir og metur umsóknir um nemaleyfi og fylgist með framvindu náms með yfirllestri námsferilsbóka.

Forsendur fyrir nemaleyfi:

Meistari í kjötið og kjötiðnaðarmaður/menn skulu starfa í fullu starfi hjá fyrirtæki sem fær nemaleyfi. Meistari eða fagmaður í greininni, í umboði hans, kennir verkþætti vinnustaðanáms.

- a) Verkþáttum vinnustaðanáms er lýst í námsferlibók í kjötið og kjötskurði. Kjötvinnskurur sem óska eftir nemaleyfi og þar með að vera kennslustaður fyrir nema í kjötið og eða kjötskurði, þarf að uppfylla kröfur um þjálfun nema, í þeim verkþáttum, sem lýst er í námsferlibókinni. Lýsing á starfsemi fyrirtækja sem fær fullt leyfi þ.e. uppfyllir öll skilyrði námskrár fá svokallað A-nemaleyfi, og er útfært í þessum reglum. Fyrirtæki sem óskar eftir nemaleyfi en hafa ekki tök á að þjálfa alla verkþætti námsferlibókar innan fyrirtækisins geta sótt um afmarkað leyfi, svokallað B-nemaleyfi og hafa þá heimild til þess að taka nema á samning og þjálfa tiltekna verkþætti í afmarkaðan tíma. Í slíkum tilvikum þarf að koma til samningur í upphafi náms og síðan góð samvinna á milli fyrirtækja um vinnustaðanám nemans allt til loka náms. Fyrirtæki þurfa að hafa starfsleyfi, þar sé starfandi

kjötiðnaðarmeistari, að til staðar sé aðstaða, verkfæri og verkþættir sem getið er um í námskránni.

- b) Í fyrirtækinu skal vera virkt gæðakerfi.
- c) Nemi má ekki vera einn á vinnustað.
- d) Fyrirtæki sem fær nemaleyfi þarf að hafa fullnægjandi aðstöðu til kennslu nema, búnað og tækjakost, sbr. gátlista sem fylgir með þessum reglum.

Fyrir kjötiðnað eru eftirfarandi þættir metnir:

Aðstaða og tæki

- | | |
|---|--|
| ☐ Vinntugsalur | ☐ Fjölofn |
| ☐ Frystar | ☐ Áleggshnífur |
| ☐ Sýrustigsmælir | ☐ Uppþvottaaðstaða |
| ☐ Kjötsagur | ☐ Reykofn |
| ☐ Kælar fyrir hrátt kjöt | ☐ Bökunarofn |
| ☐ Kælar fyrir soðna kjötvöru | ☐ Suðupottar |
| ☐ Léttvagnar og trillur | ☐ Pylsustoppi |
| ☐ Plastbakkar | ☐ Pökkunarvél |
| ☐ Hakkvél | ☐ Pækilsprauta |
| ☐ Farsvél | ☐ Tromla |
| ☐ Hnífabryni | ☐ Úrbeiningarhnífar |
| ☐ Málband | ☐ Skurðarhnífar |
| ☐ Exi | ☐ Hitamælir |
| ☐ Handsög | ☐ Pækilmælir |
| ☐ Nethólkur | |

Annað: _____

Fyrir kjötskurð eru eftirfarandi þættir metnir:

Aðstaða og tæki

- | | |
|---|---|
| ☐ Vinntúsalur | ☐ Skurðarhnífar |
| ☐ Frystar | ☐ Áleggshnífur |
| ☐ Úrbeiningarhnífar | ☐ Uppþvottaaðstaða |
| ☐ Kjötsagur | ☐ Þökkunarvél |
| ☐ Kælar fyrir hrátt kjöt | ☐ Kælar fyrir soðna kjötvöru |
| ☐ Léttvagnar og trillur | ☐ Plastbakkar |
| ☐ Hnífabrýni | ☐ Exi |
| ☐ Handsög | ☐ Þækilmælir |
| ☐ Nethólkar | ☐ Sýrustigsmælir |

Meistari: _____

Fjöldi fagmanna () Nöfn: _____

Mikilvægt er að umfang einstakra verkþátta sé það mikið að neminn öðlist þá færni sem krafist er í námi kjötiðnaðarmanna og kjötskurðarmanna.

Fyrirtæki með A-leyfi þurfa að uppfylla eftirfarandi þætti:

KJÖTIÐN			
Helstu verkþættir		Umfang verkþátta í starfssemi	Dagafjöldi
1	Sögun á dilka-, svína og nautakjöti.	Að nemi nái a.m.k. 3 vikna vinnu við verkið	15
2	Úrbeining á nautgripakjöti	Að nemi nái a.m.k. 18 vikna vinnu við verkið	90
	Úrbeining á dilkakjöti	Að nemi nái a.m.k. 18 vikna vinnu við verkið	90
	Úrbeining á svínakjöti	Að nemi nái a.m.k. 18 vikna vinnu við verkið	90
	Úrbeining annað , hross, hreindýr alifuglar	Að nemi nái a.m.k. 3 vikna vinnu við verkið	15
3	Framleiðsla á þurr-, þækil-, sprautu- og velti- söltuðu kjöti	Að nemi nái a.m.k. 4 vikna vinnu við verkið	20
4	Reyking á kjötvörum í fjöl- og hangikjöts reykofnum	Að nemi nái a.m.k. 4 vikna vinnu við verkið	20
5	Framleiðsla á soðnum matar og áleggspylsum	Að nemi nái a.m.k. 10 vikna vinnu við verkið	50
	Framleiðsla á kæfu og paté vörum	Að nemi nái a.m.k. 8 vikna vinnu við verkið	40
	Framleiðsla á hráverkuðum pylsum	Að nemi nái a.m.k. 5 vikna vinnu við verkið	25
	Framleiðsla á kjötáleggi	Að nemi nái a.m.k. 8 vikna vinnu við verkið	40
6	Kryddun og kryddlagning kjötvara	Að nemi nái a.m.k. 2 vikna vinnu við verkið	10
7	Pökkun á kjötvörum	Að nemi nái a.m.k. 2 vikna vinnu við verkið	10
8	Vinna við ýmsar vélar og tæki	Að nemi nái a.m.k. 2 vikna vinnu við verkið	10

Aðrir verkþættir		
9	Hreinlæti: eftirlit og framkvæmd	Að nemi fái minnst 8 vikur og mest 12 vikur í vinnu við þessa verkþætti, sem skiptist sem jafnast á þá.
10	Öryggismál: eftirlit	
11	Vöruþróun: þátttaka í vöruþróun fyrirtækis	
12	Gæðastjórnun: þátttaka í gæðastjórnun fyrirtækis	
13	Framleiðsla á sláturmat og súrsun kjötvara.	
14	Móttaka: eftirlit með aðkeyptu hráefni og vörum til framleiðslu.	

B-leyfi fá þau fyrirtæki sem uppfylla sömu skilyrði og A-leyfis fyrirtæki fyrir utan einstaka verkþætti vinnustaðanámsins.

Slíkur samningur þarf að liggja fyrir áður en nemaleyfi fyrirtækisins er staðfest.

Óski nemi eftir styttingu náms vegna áður fenginnar færni við einstaka verkþætti skal sótt um þá styttingu til Fræðsluráðs um leið og námssamninginn.

Nema er heimilt að stunda nám sitt í tveimur fyrirtækjum með B leyfi. Í meðfylgjandi skjali er gerð grein fyrir verkþáttum vinnustaðanáms í kjötið og kjötskurði. Fyrirtæki sem taka nema í kjötskurðarnám þurfa að uppfylla eftirfarandi verkþætti:

KJÖTSKURÐUR			
Helstu verkþættir		Umfang verkþátta í starfssemi	Dagafjöldi
1	Sögun á dilka-, svína og nautakjöti.	Að nemi nái a.m.k. 3 vikna vinnu við verkið	15
2	Úrbeining á nautgripakjöti	Að nemi nái a.m.k. 18 vikna vinnu við verkið	90
	Úrbeining á dilkakjöti	Að nemi nái a.m.k. 18 vikna vinnu við verkið	90
	Úrbeining á svínakjöti	Að nemi nái a.m.k. 18 vikna vinnu við verkið	90
	Úrbeining annað, hross, hreindýr alifuglar	Að nemi nái a.m.k. 3 vikna vinnu við verkið	15
	Kryddun og kryddlagning kjötvara	Að nemi nái a.m.k. 2 vikna vinnu við verkið	10
4	Pökkun á kjötvörum	Að nemi nái a.m.k. 2 vikna vinnu við verkið	10
5	Vinna við ýmsar vélar og tæki	Að nemi nái a.m.k. 2 vikna vinnu við verkið	10

Aðrir verkþættir		
6	Hreinlæti: eftirlit og framkvæmd	Að nemi fái minnst 4 vikur og mest 6 vikur í vinnu við þessa verkþætti, sem skiptist sem jafnast á þá.
7	Öryggismál: eftirlit	
8	Vöruþróun: þátttaka í vöruþróun fyrirtækis	
9	Gæðastjórnun: þátttaka í gæðastjórnun fyrirtækis	
10	Móttaka: eftirlit með aðkeyptu hráefni og vörum til framleiðslu.	

Námskráin og nýjar reglur um nemaleyfi er að finna á heimsíðu matvæla-og veitingasviðs www.fhm.is.

Óskað er eftir upplýsingum um umfang verkþátta hjá fyrirtækinu sem snýr að námi í kjötið og kjötskurði, þ.e.a.s hversu oft hver verkþáttur er unnin sbr. meðfylgjandi skjali

KJÖTIÐ

		Daglega	Vikulega tímar á dag x dagar	Mánaðarlega tímar á dag x dagar	Sjaldnar tímar á dag x dagar	Samtals tímar
	Helstu verkþættir	c.a tímar	c.a tímar	c.a tímar	c.a tímar	alls
1	Sögun á dilka-, svína og nautakjöti.					
2	Úrbeining á nautgripakjöti					
	Úrbeining á dilkakjöti					
	Úrbeining á svínakjöti					
	Úrbeining annað, hross, hreindýr alifuglar					
3	Framleiðsla á þurr-, þækil-, sprautu- og velti- söltuðu kjöti					
4	Reyking á kjötvörum í fjöl- og hangikjöts reykofnum					
5	Framleiðsla á soðnum matar og áleggspylsum					
	Framleiðsla á kæfu og paté vörum					
	Framleiðsla á hráverkuðum pylsum					
	Framleiðsla á kjótáleggi					
6	Kryddun og kryddlagning kjötvara					
7	Pökkun á kjötvörum					
8	Vinna við ýmsar vélar og tæki					

Aðrir verkþættir

9	Hreinlæti: eftirlit og framkvæmd					
10	Öryggismál: eftirlit					
11	Vörupróun: þátttaka í vörupróun fyrirtækis					
12	Gæðastjórnun: þátttaka í gæðastjórnun fyrirtækis					
13	Framleiðsla á sláturmat og súrsun kjötvara.					
14	Móttaka: eftirlit með aðkeyptu hráefni og vörum til framleiðslu.					

Kjötskurður

		Daglega	Vikulega tímar á dag x dagar	Mánaðarlega tímar á dag x dagar	Sjaldnar tímar á dag x dagar	Samtals tímar
	Helstu verkþættir	c.a tímar	c.a tímar	c.a tímar	c.a tímar	alls
1	Sögun á dilka-, svína og nautakjöti.					
2	Úrbeining á nautgripakjöti					
	Úrbeining á dilkakjöti					
	Úrbeining á svínakjöti					
	Úrbeining annað, hross, hreindýr alifuglar					
3	Kryddun og kryddlagning kjötvara					
4	Pökkun á kjötvörum					
5	Vinna við ýmsar vélar og tæki					

Aðrir verkþættir

6	Hreinlæti: eftirlit og framkvæmd					
7	Öryggismál: eftirlit					
8	Vörupróun: þátttaka í vörupróun fyrirtækis					
9	Gæðastjórnun: þátttaka í gæðastjórnun fyrirtækis					
10	Móttaka: eftirlit með aðkeyptu hráefni og vörum til framleiðslu.					

