

## Lokamarkmið náms í slátrun

Meginmarkmið náms í slátrun er að nemendur öðlist þekkingu og færni sem slátrurum er nauðsynleg í störfum sínum.

Að loknu námi í slátrun skal nemandi, auk þess að uppfylla almenn lokamarkmið sérnáms

- geta skipulagt flutning og móttöku sláturdýra að sláturhúsi í samræmi við gildandi lög og reglugerðir um flutninga búfjár hvað varðar dýravernd, öryggi, gæði, hreinlæti og sóttvarnir
- þekkja búnað sláturhúsa og meðferð tækja og verkfæra sem tengjast starfi slátrara
- geta annast framkvæmd og stjórnun allra verkþátta við slátrun hvers kyns sláturdýra, svo sem deyfingu, aflífun, stungu og blóðtæmingu og fláningu eða afbyrstun eða fiðurlosun/fiðurreytingu, svo og innanúrtöku, snyrtingu og verkun sláturafurða
- hafa þekkingu á meðferð kjöts eftir slátrun, kælingu þess og frystingu og áhrifum þessara þátta á geymsluþol
- kunna að hluta sundur kjötskrokka, pakka grófbrytjuðum afurðum með hliðsjón af og þekkingu á áhrifum þökkunar á geymsluþol og gæði
- geta séð um flutning sláturafurða frá sláturhúsi á þann hátt að kælikeðjan rofni ekki
- geta framkvæmt heilbrigðis- og gæðamat á kjöti og metið gæði húða og gæra
- geta ábyrgst frágang á úrgangi frá slátrun í samræmi við lög og reglur

## Brautarlýsing fyrir slátrun (SL)<sup>1</sup> 40 ein.

Sérgreinar			16 ein
Grófbrytjun og þökkun	GOP 104	4 ein.	
Hráefnisfræði í kjötiðnaði	HEK 104	4 ein.	
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101	1 ein.	
Slátrun	SLÁ 106	5 ein.	
Véla- og tækjafraði	VTK 101	1 ein.	
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101	1 ein.	
<b>Starfsþjálfun 24 vikur</b>			<b>24 ein.</b>
<b>Samtals</b>			<b>40 ein.</b>

- <sup>1</sup> Vísað er til sérstakra ákvæða um innritun í slátraranám. Krafist er að menn hafi lokið námi í kjötiðnaði eða kjötskurði eða hafi umtalsverða starfsreynslu úr sláturhúsi eða af öðrum vettvangi sem metinn er jafngildur.