

|                 |                                       |                  |
|-----------------|---------------------------------------|------------------|
| Starfsgreinaráð | Matvæla-, veitinga-, og ferðapjónusta |                  |
| Starfsheiti     | Kjötiðnarmaður                        | Löggilt iðngrein |
| Dagsetning      | 18. september 2020                    |                  |
| Útgáfunúmer     | 1.0                                   |                  |

#### Starfalysing:

Kjötiðnaðarmaður vinnur sjálfstætt við úrvinnslu kjötafurða, útbýr kjöt og kjötrétti í neytendapakningar, setur upp kjötborð og afgreiðir viðskiptavinum. Kjötiðnaðarmaður starfar m.a. í kjötvinnslu, í kjötdeildum verslana, í sláturhúsum, við sölu á matvælum og ber ábyrgð á útkomu vinnu sinnar gagnvart viðskiptavinum. Kjötiðnaðarmaður getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni greinarinnar á ábyrgan hátt. Kjötiðnaðarmaður vinnur í samræmi við gæðaferla og gæðastaðla um innra eftirlitskerfi vinnustaða, vinnureglur um rekjanleika vöru og þjónustu sem og á afgreiðslu á vörum og þjónustu og almennar siðareglur.

#### Hæfnikröfur:

Skipuleggur verkefni og verkferla, forgangsraðar verkefnum, undirbýr vinnusvæði.

Pantar og tekur á mótunni og óunnu hráefni og kemur í viðeigandi geymslu. Flokkar og metur ástand og gæði vörunnar með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum. Gerir samanburð á nótu og þeirri vöru sem afgreidd er.

Sagar og hlutar niður kjötskrokka: Úrbeinar lamb, naut, svín, hross og aðrar kjötafurðir eftir gefnum stöðlum og nýtingaráformum í samræmi við lög og reglugerðir m.a. um heilbrigðis- og hollustuhætti. Beitir tækjum og handverkfærum. Hefur góða færni í skurði, úrbeiningu og snyrtingu á kjötskrokkum.

Vinnur fars, pylsur, kæfur, paté, slátur og álegg. Kryddar og kryddleggur kjöt og vinnur að meyrnun kjöts. Útbýr kjötrétti, tilbúna og hálf tilbúna í kjötborð.

Beitir viðurkenndum aðferðum til að auka geymsluþol matvæla, s.s. kæla, frysta, salta, sjóða, reykja, grafa, þurrka og súrsa.

Vinnur samkvæmt gæðastöðlum um innra eftirlit HACCP í kjötvinnslum hvað varðar viðmiðunarmörk um hitastig, hreinlæti og vinnureglur um rekjanleika vöru, þjónustu og afgreiðslu á vörum. Ber ábyrgð á því að þrif vinnusvæðis og búnaðar sé í samræmi við staðlaðar hreinlætiskröfur.

Pakkar framleiðsluvörum í neytendapakningar og vinnur innihaldslýsingar í samræmi við gildandi lög og reglur um merkingar og þökkun viðkomandi vöru.

Afgreiðir viðskiptavinum og veitir ráðgjöf um meðferð hráefnis, um matseld og val á meðlæti og drykkjarföngum með kjöt- og fiskréttum.

Getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni greinarinnar.

|  |
|--|
| Reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara, þekkir helstu fæðuóþols- og fæðuofnæmisvalda.  |
| Vinnur í samræmi við siðareglur, s.s. um virðingu fyrir faginu, fyrir hráefni og nýtingu þess. Þekkir aðferðir og stefnur um sjálfbæra nýtingu sláturdýra. |
| Þekkir leiðir til sjálfbærni og umhverfisverndar og fylgir vistvænum viðmiðum í starfi og við efnisval.  |
| Er meðvitaður um mikilvægi þjónustulundar og hefur tileinkað sér fagtengdar siðareglur og gætir trúnaðar í hvívetna.                                       |
| Býr yfir samskiptafærni til að geta átt farsæl samskipti við einstaklinga með ólíkar þarfir og hefur færni til að takast á við erfið samskipti í starfi.   |
| Ber ábyrgð á eigin starfsþróun, er fær um að tileinka sér nýjungar í starfi og hagnýta þá þekkingu í starfi.   |
| Sýnir fagmennsku og siðferðisvitund og fer eftir og starfar í samræmi við siðareglur greinarinnar og vinnustaðarins.                                       |
| Vinnur eftir gæðaviðmiðum, þekkir mikilvægi öryggisvarna, helstu orsakar vinnuslysa og þær reglur sem gilda um vinnuvernd, m.a. um rétta líkamsbeitingu.   |
| Vinnur eftir gæðaviðmiðum, þekkir vinnuvernd og öryggisferla á vinnustað og er fær um að veita skyndihjálp ef slys eða óhöpp ber að höndum.                |
| Kann rétt viðbrögð við neyðaraðstæður og er fær um að veita skyndihjálp ef slys eða óhöpp ber að höndum  |
| Hefur færni í notkun upplýsingatækni tengt störfum í kjötiðn.  |