Statens skolverks författningssamling

Skolverket

ISSN 1102-1950

Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet stycknings- och charkuterikunskap i gymnasieskolan;

SKOLFS 2010:74
Utkom från trycket
den 28 oktober 2010

beslutade den 22 oktober 2010.

Skolverket föreskriver följande med stöd av 1 kap. 6 § tredje stycket gymnasieförordningen (1992:394)[1].

1 § Av 1 kap. 6 § gymnasieförordningen (1992:394) framgår att det för varje ämne ska finnas en ämnesplan. Av ämnesplanen ska framgå ämnets syfte, vilka kurser som ingår i ämnet, det centrala innehållet för varje kurs, hur många gymnasiepoäng varje kurs omfattar och kunskapskraven för varje kurs.

2 § Ämnesplanen för ämnet stycknings- och charkuterikunskap finns i bilagan till dessa föreskrifter.

Dessa föreskrifter träder i kraft två veckor efter den dag då föreskrifterna enligt uppgift på dem utkom från trycket.

På Skolverkets vägnar

HELÉN ÄNGMO

Jan Sydhoff

[1] Senaste lydelse 2010:235.

Stycknings- och charkuterikunskap

Ämnet stycknings- och charkuterikunskap behandlar olika hantverksmässiga tillverkningsmetoder för att framställa charkuterivaror. Det behandlar också styckning av olika djurslag och deras anatomi samt olika köttråvaror. I ämnet behandlas dessutom hur råvaror används inom näringen samt betydelsen av produktkvalitet.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet stycknings- och charkuterikunskap ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att tillverka charkuteriprodukter samt att grov- och finstycka olika djurslag med moderna och traditionella hantverksmetoder. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att följa recept och välja och hantera råvaror samt kunskaper om hur kvaliteten på olika råvaror påverkar slutprodukten. Undervisningen ska också leda till att eleverna utvecklar förmåga att skapa estetiskt tilltalande och smakrika slutprodukter.

Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet. Den ska ge eleverna möjlighet att utveckla färdigheter i att organisera och utföra arbetet samt förmåga att bedöma arbetet och reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet. Undervisningen ska dessutom bidra till att eleverna utvecklar kreativitet samt problemlösnings- och initiativförmåga. Dessutom ska eleverna ges möjlighet att utföra arbetsuppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra.

Genom praktiska övningar i undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla färdigheter inom stycknings- och charkuteriområdet.

Undervisningen i ämnet stycknings- och charkuterikunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

1. Kunskaper om djurens anatomi, köttkvalitet och om styckningsdetaljernas olika användningsområden, hantering, förpackning och förvaring.
2. Kunskaper om olika köttråvarors kvalitet och om deras egenskaper samt om andra råvaror och tillsatser.
3. Färdigheter i att göra styckningskalkyler och effektivitetsbedömningar. Färdigheter i att utföra hängande och liggande styckning samt att finstycka grovstyckade detaljer.
4. Förmåga att tillverka charkuterivaror.
5. Förmåga att läsa, följa och utarbeta recept samt att utföra recept- och näringsberäkningar och effektivitetsbedömningar.
6. Förmåga att använda utrustning, maskiner och verktyg.
7. Förmåga att förpacka och förvara styckningsdetaljer eller charkuterivaror.

8. Kunskaper om lagar och andra bestämmelser inom området.
9. Förmåga att underhålla utrustning, maskiner och verktyg.
10. Förmåga att utvärdera sitt arbete och resultat.

Kurser i ämnet

Charkuteri 1, 100 poäng.
Charkuteri 2, 100 poäng, som bygger på kursen charkuteri 1.
Charkuteri 3, 200 poäng, som bygger på kursen charkuteri 2.
Charkuteri 4, 100 poäng, som bygger på kursen charkuteri 3.
Charkuteri – specialisering, 100 poäng, som bygger på kursen charkuteri 4. Kursen kan läsas flera gånger med olika innehåll.
Finstyckning, 100 poäng.
Styckning 1, 100 poäng.
Styckning 2, 100 poäng, som bygger på kursen styckning 1.
Styckning 3, 200 poäng, som bygger på kursen styckning 2.
Styckning 4, 100 poäng, som bygger på kursen styckning 3.
Styckning – specialisering, 100 poäng, som bygger på kursen styckning 4. Kursen kan läsas flera gånger med olika innehåll.

Charkuteri 1, 100 poäng

Kurskod: STYCHA01

Kursen charkuteri 1 omfattar punkterna 2 och 4–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Olika köttråvaror inom charkindustrin, deras kvalitet samt biokemiska och fysiologiska egenskaper. Köttsorteringar. Andra råvaror och tillsatser som är vanligt förekommande vid tillverkning av charkuterivaror.
- Tillverkning av oblandade och blandade charkuterivaror, i huvudsak emulsionsprodukter.
- Tillverkningsprocessen – uppvägning, beredning, formning, värmebehandling och kylning.
- Hantering och förvaring av vanligt förekommande råvaror i charkindustrin.
- Hur man läser recept samt beräkning av recept- och näringsinnehåll.
- Användning och vård av produktionsutrustning och maskiner inom charkindustrin.
- Förpackning, förvaring och märkning av charkuterivaror.
- Arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet.
- Praktisk hygien och egenkontroll.

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa **i samråd** med handledare. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** enkla recept- och näringsberäkningar. Dessutom använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa **efter samråd** med handledare. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** enkla recept- och näringsberäkningar. Dessutom använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa **efter samråd** med handledare. I arbetet läser och följer eleven **med säkerhet** recept samt gör **med säkerhet** enkla recept- och näringsberäkningar. Dessutom använder eleven **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Charkuteri 2, 100 poäng

Kurskod: STYCHA02

Kursen charkuteri 2 omfattar punkterna 2 och 4–10 under rubriken Ämnets syfte.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Olika köttråvaror inom charkindustrin, deras kvalitet samt biokemiska och fysiologiska egenskaper. Köttsorteringar. Alternativa råvaror och tillsatser som är vanligt förekommande vid tillverkning av charkuterivaror.
- Tillverkning av oblandade charkuterivaror, hela, tumlade och pressade.
- Tillverkningsprocessen – uppvägning, beredning, formning, värmebehandling och kylning.
- Olika saltningsmetoder inom charkindustrin.
- Formning i formar, konst- och naturtarm.
- Rök- och värmebehandlingsmetoder kopplat till hållbarhet, smak, färg och konsistens.
- Livsmedelskemi, kvalitet, felsökning och reflektion.
- Receptberäkningar och ekonomiska beräkningar.

- Användning och vård av produktionsutrustning och maskiner inom charkindustrin.
- Förpackning, förvaring och märkning av charkuterivaror.
- Arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet.
- Praktisk hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa **i samråd** med handledare. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa **efter samråd** med handledare. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa **efter samråd** med handledare. I arbetet läser och följer eleven **med säkerhet** recept samt gör **med säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Charkuteri 3, 200 poäng

Kurskod: STYCHA03

Kursen charkuteri 3 omfattar punkterna 2 och 4–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Olika köttråvaror inom charkindustrin, deras kvalitet samt biokemiska och fysiologiska egenskaper. Köttsorteringar. Alternativa råvaror som är vanligt förekommande inom charkindustrin samt deras kvalitet och egenskaper.
- Vanligt förekommande tillsatser och hjälpmedel vid charktillverkning.
- Tillverkning av blandade och oblandade charkuterivaror.
- Tillverkning av internationella och lokala charkuterivaror.
- Organisation och planering av tillverkning.
- Tillverkningsprocessen – uppvägning, beredning, formning, värmebehandling och kylning.
- Behandlingsmetoder, till exempel rökning, fermentering och torkning.
- Livsmedelskemi, kvalitet, felsökning och reflektion.
- Omvandling och skapande av recept.
- Recept-, produktions-, närings- och ekonomiska beräkningar.
- Användning och vård av produktionsutrustning och maskiner inom charkindustrin.
- Förpackning, förvaring och märkning av charkuterivaror.
- Arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet.
- Praktisk hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa med **visst** handlag. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen produkternas kvalitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa med **gott** handlag. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror samt tillverkar dessa med **mycket gott** handlag. I arbetet läser och följer eleven **med säkerhet** recept samt gör **med säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet och sitt arbete **samt ger förslag på hur kvaliteten och arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Charkuteri 4, 100 poäng

Kurskod: STYCHA04

Kursen charkuteri 4 omfattar punkterna 2 och 4–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Olika köttråvaror, deras kvalitet samt biokemiska och fysiologiska egenskaper. Köttsorteringar, alternativa råvaror och tillsatser.
- Yrkesmässig tillverkning av vanligt förekommande blandade och oblandade charkuterivaror.
- Tillverkning av lokala charkuterivaror.
- Organisation och planering av tillverkning. Arbetstempo.
- Tillverkningsprocessen – uppvägning, beredning, formning, värmebehandling och kylning.
- Recept-, produktions-, närings- och ekonomiska beräkningar. Optimering av recept utifrån ett ekonomiskt perspektiv.
- Produktkvalitet och normer.
- Användning och vård av industriutrustning och industrimaskiner inom charkindustrin.
- Förpackning, förvaring och märkning av charkuterivaror.
- Arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet.
- Praktisk hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror. Eleven tillverkar charkuterivaror med **visst** handlag och med **tillfredsställande** kvalitet. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer

förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror. Eleven tillverkar charkuterivaror med **gott** handlag och med **tillfredsställande** kvalitet. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden.

Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror. Eleven tillverkar charkuterivaror med **mycket gott** handlag och med **god** kvalitet. I arbetet läser och följer eleven **med säkerhet** recept samt gör **med säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med säkerhet** charkuterivaror i enlighet med agar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete **samt ger förslag på hur kvaliteten, effektiviteten och det egna arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Charkuteri – specialisering, 100 poäng

Kurskod: STYCHA00S

Kursen charkuteri – specialisering omfattar punkterna 2 och 4–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper inom valt specialiseringsområde.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Köttråvaror inom valt specialiseringsområde, deras kvalitet samt biokemiska och fysiologiska egenskaper. Köttsorteringar. Tillsatser och eventuella alternativa råvaror inom valt specialiseringsområde samt deras kvalitet och egenskaper.
- Yrkesmässiga tillverkningsmetoder av charkuterivaror inom valt specialiseringsområde. Exempel på specialiseringsområde kan vara lufttorkade och kallrökta produkter.
- Branschkrav då det gäller kvalitet och produktionens organisation och effektivitet.
- Trender, influenser och utveckling inom valt specialiseringsområde.
- Krav på utseende och smak inom valt specialiseringsområde.
- Kreativt framtagande av recept och arbetsbeskrivningar inom valt specialiseringsområde.
- Lönsamhet och ekonomiska konsekvenser vid val av råvaror samt sambandet mellan kvalitet och ekonomi.
- Produktkvalitet och normer.

- Användning och vård av utrustning och maskiner inom charkindustrin.
- Förpackning, förvaring och märkning av charkuterivaror.
- Arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser inom yrkesområdet.
- Praktisk hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror. Eleven tillverkar charkuterivaror med **visst** handlag och med **tillfredsställande** kvalitet. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror. Eleven tillverkar charkuterivaror med **gott** handlag och med **tillfredsställande** kvalitet. I arbetet läser och följer eleven **med viss säkerhet** recept samt gör **med viss säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med viss säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika köttråvarors kvalitet, deras biokemiska och fysiologiska egenskaper samt deras användningsområden. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för andra råvaror samt för tillsatser.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av charkuterivaror. Eleven tillverkar charkuterivaror med **mycket gott** handlag och med **god** kvalitet. I arbetet läser och följer eleven **med säkerhet** recept samt gör **med säkerhet** recept- och näringsberäkningar. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. Eleven använder **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, förvarar och märker **med säkerhet** charkuterivaror i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete **samt ger förslag på hur kvaliteten, effektiviteten och det egna arbetet kan förbättras**.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Finstyckning, 100 poäng

Kurskod: STYFIN0

Kursen finstyckning omfattar punkterna 1, 3 och 6–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande färdigheter i ämnet.

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Djurens anatomi. Alla i branschen vanligt förekommande djurslag.
- Styckningsdetaljernas utseende, kvalitet, karaktär samt användningsområde vid förädling och tillagning.
- Pannfärdigt, dvs. förädling av styckningsdetaljer av alla djurslag.
- Hantering och förvaring av råvaror.
- Hur man för olika djurslag finstyckar grovstyckade styckningsdetaljer.
- Styckning**s**- och förädlingskalkyler.
- Användning av handverktyg och maskiner vid finstyckning.
- Förpackningsmaterial, paketering och märkning.
- Arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet.
- Praktisk hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **översiktligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **i samråd** med handledare styckning**.** I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen sitt arbete och resultat.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **efter samråd** med handledare styckning**.** I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt och nyanserat** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **efter samråd** med handledare styckning. I arbetet använder eleven **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat **samt ger förslag på hur**

arbetet kan förbättras. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Styckning 1, 100 poäng

Kurskod: STYSTY01

Kursen styckning 1 omfattar punkterna 1, 3 och 6–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Djurens anatomi. Alla i branschen vanligt förekommande djurslag.
- Styckningsdetaljernas anatomi och användningsområden.
- Klassificering och kvalitetsbedömning av djurkroppar.
- Hantering och förvaring av råvaror.
- Styckning, nedskärning och sortering av främst gris, lamm, kalv och nöt.
- Enkla styckningskalkyler.
- Användning och vård av handverktyg och maskiner inom styckningsindustrin.
- Förpackningsmaterial, paketering och märkning.
- Ergonomi och riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.
- Hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **översiktligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **i samråd** med handledare styckning. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare

bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **efter samråd** med handledare styckning. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt och nyanserat** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **efter samråd** med handledare styckning. I arbetet använder eleven **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker

och förvarar **med säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Styckning 2, 100 poäng

Kurskod: STYSTY02

Kursen styckning 2 omfattar punkterna 1, 3 och 6–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Djurens anatomi med betoning på gris och lamm.
- Styckningsdetaljernas och de olika sorteringarnas användningsområden vid förädling och tillagning.
- Styckningskvalitet och normer.
- Styckning, nedskärning och sortering av gris och lamm.
- Styckningskalkyler och ekonomiska kalkyler.
- Metoder och teknik vid industriell styckning.
- Användning och vård av utrustning vid industriell styckning.
- Ergonomi och riskfaktorer i arbetet.
- Hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **översiktligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **i samråd** med handledare styckning samt värderar med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker samt förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **efter samråd** med handledare styckning samt värderar med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska

hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt och nyanserat** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför **efter samråd** med handledare styckning samt värderar med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar på ett sätt som är hygieniskt, ergonomiskt och säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Styckning 3, 200 poäng

Kurskod: STYSTY03

Kursen styckning 3 omfattar punkterna 1, 3 och 6–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Djurens anatomi med betoning på nöt och kalv.
- Styckningsdetaljernas och de olika sorteringarnas användningsområden vid förädling och tillagning.
- Styckningskvalitet och normer.
- Styckning, nedskärning och sortering av nöt och kalv.
- Styckningskalkyler och ekonomiska kalkyler.
- Metoder och tekniker vid industriell styckning.
- Användning och vård av utrustning vid industriell styckning.
- Ergonomi och riskfaktorer i arbetet.
- Hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas

användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **översiktligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **visst** handlag styckning samt värderar med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handlare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **gott** handlag styckning samt värderar med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt och nyanserat** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **mycket gott** handlag styckning samt värderar med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen sitt arbete och resultat **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Styckning 4, 100 poäng

Kurskod: STYSTY04

Kursen styckning 4 omfattar punkterna 1, 3 och 6–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Djurens anatomi. Alla i branschen vanligt förekommande djurslag.
- Styckningsdetaljernas och de olika sorteringarnas användningsområden vid förädling och tillagning.
- Branschkrav då det gäller kvalitet och produktionens effektivitet.
- Yrkesmässig styckning, nedskärning och sortering av alla djurslag.
- Lönsamhet, styckningskalkyler och ekonomiska kalkyler.
- Användning och vård av industriutrustning.
- Planering och organisation av arbetet. Arbetstempo.

- Arbetsmiljö och säkerhet samt riskfaktorer.
- Hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **översiktligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **visst** handlag styckning med ett **tillfredsställande** resultat. Dessutom värderar eleven med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **gott** handlag styckning med ett **tillfredsställande** resultat. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer

förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt och nyanserat** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **mycket gott** handlag styckning med ett **gott** resultat. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete **samt ger förslag på hur kvaliteten, effektiviteten och det egna arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Styckning – specialisering, 100 poäng

Kurskod: STYSTY00S

Kursen styckning – specialisering omfattar punkterna 1, 3 och 6–10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper inom valt specialiseringsområde.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Djurens anatomi inom valt specialiseringsområde, till exempel vilt eller struts.
- Styckningsdetaljernas och de olika sorteringarnas användningsområden vid förädling och tillagning inom valt specialiseringsområde.
- Branschkrav då det gäller kvalitet och produktionens effektivitet.
- Trender, influenser och utveckling inom valt specialiseringsområde.
- Yrkesmässig styckning inom valt specialiseringsområde. Exempel på specialiseringsområde kan vara styckning av vilt eller struts.
- Lönsamhet och ekonomiska konsekvenser vid val av inköp av kött samt sambandet mellan styckningskvalitet och ekonomi.
- Metoder och teknik.
- Användning och vård av utrustning.
- Planering och organisation av arbetet.
- Lagar och andra bestämmelser inom yrkesområdet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.
- Hygien och egenkontroll.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **översiktligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **i samråd med handledare** styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **översiktligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **visst** handlag styckning med ett **tillfredsställande** resultat. Dessutom värderar eleven med **enkla** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar

och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **i samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **enkla** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med viss säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **gott** handlag styckning med ett **tillfredsställande** resultat. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med viss säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med viss säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** djurens anatomi. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas och köttsorteringarnas användningsområden samt hur styckningsdetaljerna ska

hanteras, förpackas och förvaras. Vidare redogör eleven **utförligt och nyanserat** för styckningsdetaljernas kött- och styckningskvalitet.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare styckningsarbete. Vid planeringen gör eleven **med säkerhet** en styckningskalkyl samt motiverar **utförligt och nyanserat** sin kalkyl utifrån ekonomiska aspekter. Eleven genomför med **mycket gott** handlag styckning med ett **gott** resultat. Dessutom värderar eleven med **nyanserade** omdömen råvarornas kvalitet. I arbetet använder eleven **med säkerhet** utrustning, maskiner och verktyg. Eleven hanterar, väljer förpackningsmaterial till, förpackar, märker och förvarar **med säkerhet** styckningsdetaljerna i enlighet med lagar och andra bestämmelser.

Eleven arbetar hygieniskt, ergonomiskt och på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom arbetar eleven **med säkerhet** på ett ekonomiskt och miljömässigt sätt.

När arbetet är utfört genomför eleven **efter samråd** med handledare underhåll av utrustning, maskiner och verktyg. Dessutom utvärderar eleven med **nyanserade** omdömen produkternas kvalitet, produktionens effektivitet och sitt arbete **samt ger förslag på hur kvaliteten, effektiviteten och det egna arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Ansvarig utgivare: Ulrika Lindén
Redaktör: Ingela Byström
Redaktionens adress: Skolverket, 106 20 Stockholm
Telefon: 08-527 332 00
Telefax: 08-24 44 20
Prenumeration och separatexemplar:
Fritzes kundservice, 106 47 Stockholm
Telefon 08-690 91 80, orderfax 08-690 91 81
E-post: order.fritzes@nj.se
Internet: www.fritzes.se

Elanders Sverige AB, Vällingby 2010