



Svendeprøve

Slagter- uddannelsen

GÆLDENDE FRA 1. JANUAR 2026

Indhold

3 Svendep prøven

- 3 Disciplin 1 – 5 deling af $\frac{1}{2}$ gris
- 4 Disciplin 2 – $\frac{1}{2}$ gris detailopskæres
- 5 Disciplin 3 – opskæringsprøve med kalkulation
- 6 Disciplin 4 – Svendep prøvepakker til lodtrækning
- 8 Disciplin 5 – Fremlæggelse af case

Svendeprøven

Disciplin 1 – 5 deling af ½ gris

15 min. til deling af ½ gris

Der udleveres håndsav og knive til svendeprøverne.
Der må ikke bruges andet værktøj end det udleverede.

Spidsryggen afsaves med håndsav.

- ½ gris deles som 5 deling. Skinke, forende (kammen afspækkes), bryst.
Forenden deles mellem 3-4 ribben.
Skinden deles i punktet hvor haleben og nøgleben mødes.
Kammen deles fra brystet 4 cm ved 1. ribben og 7 cm ved sidste ribben.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Akkurate
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne

Disciplin 2 – ½ gris detailopskæres

1 time 45 min. til opskæring.

10 min. til mundtlig fremlæggelse og refleksion.

**Der udleveres håndsav og knive til svendeprøverne.
Der må ikke bruges andet værktøj end det udleverede.**

En halv gris udleveres

- Den halve gris skal detailopskæres. Bilag 14 A.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkurateste
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 3 – opskæringsprøve med kalkulation

1 time 20 min. I tiden indgår beregningen af kalkulationen.

Kalkulation/refleksion ved skærebordet. 10 min.

Der udleveret et midterstykke og en skinke

- 1 stk. skinke udskæres til USA skinken 1233.
- 1 stk. midterstykke udskæres til 1669-Bilag 6.
- Der udarbejdes kalkulation på begge skæringer, USA skinken 1233 og midterstykke 1669.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

Skæreprøve

- Akkurateesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse for opgaven

Frelæggelse og reflektion

- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed
- Mundtlig præsentation

Disciplin 4 – Svendeprøvepakker til lodtrækning

1 time til opskæring.

Pakke 1

Der udleveres 1 skinke og 1 stk. midterstykke.

- Skinken udbenes og af sværes og deles i alle muskelgrupper (USA skinke) Bilag 7.
- Midterstykket detailudskæres. Udskæringen er fri.

Bedømmelse:

- Akkurate
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 2

Der udleveres 1 stk. midterstykke og 1 stk. skinke.

Derefter max. 5 min. til præsentation/refleksion af produkterne.

- 1 midterstykker forberedes til salt efter skærebeskrivelse. (Bilag xx hele midterstykket.
- 1 skinke opskæres til salt efter opskæringsbeskrivelse (bilag)

Bedømmelse:

- Akkurate
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 3

Der udleveres 2 stk. kam og 1 stk. skinke

- 1 stk. kam udbenes og tilskæres til 1669-Bilag 6.
- 1 stk. kam udbenes og tilskæres til 1660-Bilag 5.
- 1 skinke detailudskæres. Skinken skæres salgbart efter eget ønske. Eleven bliver spurgt ind til valg af udsækning. Se evt. bilag 14. A- 14. B eks. Snitzler, stege, tern mv.

Bedømmelse:

- Akkurate
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 5 – Fremlæggelse af case

Refleksion og mundtlig fremlæggelse af case.

15 min.

Eleven har to temaer hvoraf et tema vælges til mundtlig fremlæggelse.

Tema:

1. Samfundsforståelse/Bæredygtighed
2. Ergonomi/Arbejds miljø

Bedømmelse:

- Sammenhæng imellem teori og praksis
- Overblik og forståelse for processerne
- Strukturering i fremlæggelsen
- Refleksion



Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk