



Svendeprøve

Slagter med speciale i slagtning

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2022

Indhold

3 Svendeprøven

3 Dag 1. Svendeprøven

Disciplin 1. Slagtning af 2 grise

Disciplin 2. Refleksion og mundtlig fremlæggelse 15 min (ved grisen)

Disciplin 3. Grov/Detail udskæring. 1 time

Disciplin 4. Refleksion og mundtlig fremlæggelse af case. 15 min.

7 Dag 2. Svendeprøven

Disciplin 5. Grovopskæring / Kalkulation

Disciplin 6. Opskæring

Svendeprøven

Dag 1. Svendeprøven

Disciplin 1. Slagtning af 2 grise

Mundtlig fremlæggelse. Obligatorisk prøve 2 timer 10 min.

Der udføres stikning og slagtning af to grise. 2 timer.

Lærlingen bedømmes på:

- Stikning
- Opbrystning
- Oplukning
- Udtagning af fedtende og tarme
- Udtagning af organer
- Forskæring
- Rygsavning
- Løsning af kæbesnitte
- Udrensning

Under processen skal lærlingen kunne redegøre for

- Krav til stald indretning
- Fordele og ulemper ved forskellige drivningsmetoder
- Krav til gastyper ved bedøvelse og koncentration i anlæg
- Andre godkendte bedøvelsesformer i EU samt fordele og ulemper ved disse
- Konsekvenser ved stressede dyr på slagtningstidspunktet
- Krav til skoldevands temperatur samt skolde tid
- Formål med svær behandling (skoldekar, hårstøder, flampering, sortskabning)
- Krav til hygiejne ved færden fra uren ende til andre afdelinger
- Hvordan klassificeres der på slagterierne, (autoform) og hvad kan data anvendes til

Lærlingen bedømmes på forståelse og refleksion på ovenstående.

Disciplin 2. Refleksion og mundtlig fremlæggelse 15 min (ved grisen)

Efter processen af deloperationerne skal Lærlingen kunne fremlægge betydningen af eventuelle slagterafvigelser samt håndtering af sygdom i grise. Lærlingen skal ved fremlæggelsen kunne fortælle om, på hvilken måde efterkontrol varetages og hvilke økonomiske og etiske konsekvenser sygdom kan have i forhold til produkternes værdi.

Bedømmelse

- Identificering og håndtering af sygdomstilfælde i slagteprocessen
- Kendskab til sygdomskoder
- Kendskab til grisens anatomi
- Forståelse for økonomiske og etiske konsekvenser ved sygdom
- Forståelse for kvalitetskontrol og betydningen heraf

Disciplin 3. Grov/Detail udskæring. 1 time

Der udleveres 1 halv gris.

- Grisen deles i forende, skinke, kam og brystflæsk. Mørbrad udtages.
- Forenden skæres til 1350. Bilag 8 Nakken med svær ridses.
- Skinken af sværes og udbenes til 1229. Bilag 1
- Kammen udbenes til 1669. Bilag 6
- Brystflæsket deles mellem 3-4 ben, slaget af sværes og tilskæres til rullesteg. Ribben og brystben fjernes fra resten af brystflæsket. Bugstrimmel af skæres og bryst deles i 50/50. Bilag

Bedømmelse

- Akkurateste
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 4. Refleksion og mundtlig fremlæggelse af case. 15 min.

Lærlingen har fire temaer hvoraf et tema vælges til mundtlig fremlæggelse.

Tema

1. Dyrevelfærd og dets betydning for dit fag
2. Bæredygtighed
3. Fødevareresikkerhed i din branche
4. Fremtidens slagteri/bæredygtig produktion

Bedømmelse

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

Dag 2. Svendeprøven

Disciplin 5. Grovopskæring / Kalkulation

4 deling i båndopskærings lokalet.

Grovopskæring / kalkulation (20 min.)

Lærlingen får udleveret en hel gris til grov-opskæring (4-deling) i båndopskærings lokalet.

Inden grov opskæringen vejes grisen op til kalkulation/udbyttekontrol.

Grisene deles i forende, kam, bryst, skinke.

Bedømmelse

- Mundtlig fremlæggelse af kalkulationsforståelse
- Korrekt deling af grisene

Delstykkerne indgår i nedenstående opskæringsdiscipliner

Disciplin 6. Opskæring

50 min.

Der udleveres 2 forender og 2. skinker.

- 1 stk. forender udbenes og renses til 1313. Bilag 2. Nakken tilskæres til 1320 Bilag 3
- 1 stk. forender skæres til 1350. Bilag 7. Nakken tilskæres til 1327. Bilag 4.
- 1 stk. skinker rundskæres til 1203. Bilag 9.
- 1 stk. skinker udbenes og af sværes til 1229. Bilag 1.

Bedømmelse

- Akkurateesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

35 min.

Der udleveres 2 stk. brystflæsk med svær som af sværes på maskine og 2 stk. kamme.

- 1.stk Kamme tilskæres til 1669-Bilag 6.
- 1.stk kamme tilskæres til 1660-Bilag 5.
- 1.stk brystflæsk udbenes til 1863 Bilag 11
- 1.stk brystflæsk udbenes til 1853 Bilag 10

Bedømmelse

- Akkurateesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne



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

slagterfaget.dk