



Svendeprøve

Slagter- uddannelsen

GÆLDENDE FRA 2. JUNI 2026

Indhold

3 Svendeprøven

- 3 Disciplin 1 – 5 deling af ½ gris
- 4 Disciplin 2 – ½ gris detailopskæres
- 5 Disciplin 3 – opskæringsprøve med kalkulation
- 6 Disciplin 4 – Svendeprøvepakker til lodtrækning
- 8 Disciplin 5 – Fremlæggelse af case

9 Bilag

- 9 Bilag 1 – Skinke til saltning
- 10 Bilag 2 – Midterstykke salt (Backs og Streaky)

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.

Skinken deles i punktet hvor haleben og nøgleben mødes.

Kammen deles fra brystet 4 cm ved 1. ribben og 7 cm ved sidste ribben.

Mørbrad afpudses til 1905.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne

Disciplin 2 – ½ gris detailopskæres

1 time 45 min. til opskæring.

10 min. til mundtlig fremlæggelse og refleksion.

**Der udleveres håndsæve 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
- Akkuratesse
- 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 udleveres et midterstykke og en skinke

- Brystflæsket deles i slag m/3 ben, stege og kogeside.
- 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

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse for opgaven

Fremlæggelse og refleksion

- ● 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:

- Akkuratesse
- 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 1 hele midterstykket).
- 1 skinke opskæres til salt efter opskæringsbeskrivelse (bilag 2).

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- 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 udsækering. 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:

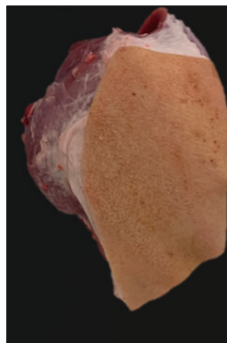
- Sammenhæng imellem teori og praksis
- Overblik og forståelse for processerne
- Strukturering i fremlæggelsen
- Refleksion

Bilag

Bilag 1 – Skinke til saltning

Skærebeskrivelse

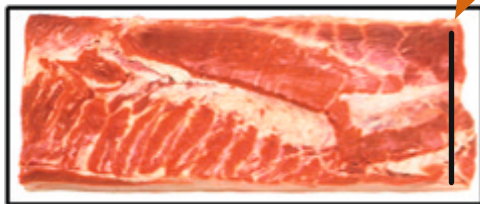
- Udbenet bund af skinke med svær, yderlår, lårtunge, låsemuskel, lys og mørk hoftekød.
- Bunden tilskæres, så muskulatur er plan, (kransekød og låsemuskel) og trimmes for fedt mellem lårtunge og låsemuskel, ben og brusk rester fjernes, svær tilskæres så den flugter med muskulaturen.
- Klump afskæres i hinden med svær på, sværen skal dække klumpens størrelse.
- Klump trimmes for fedt og blodåre indevendigt, samt brusk.
- Inderlår afskæres i hinden.
- Inderlårskappe fjernes og trimmes for fedt.
- Inderlåret trimmes for fedt, blodåre og evt. brusk.
- Skanken afskæres, trimmes for fedt og senespidsen.



Bilag 2 – Midterstykke salt (Backs og Streaky)

Skærebekrivelse

- Ribben underskæres, uden snit i underlæggende muskulatur.
- Fladben afskæres enkeltvis, uden snit i underlæggende muskulatur.
- Spidsrygsrester afskæres enkeltvis, uden snit i underlæggende muskulatur.
- Ingen ben og brusk rester efterladt.
- Midterstykket deles i Backs og Streaky, med mål 7cm ved første ribben, 9cm ved sidste ribben.
- Backs og Streaky afsværes på afsværingsmaskine, Backs skal fremtræde med 8mm fedt.
- Streaky tilskæres i slagende, hvor første muskel spidser ud.
- Bugstrimmel afskæres.





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

slagterfaget.dk