

**Slagterfagets Fællesudvalg  
Svendeprøvevejledning  
Industrislagter**

# **Slagterfagets Fællesudvalg.**

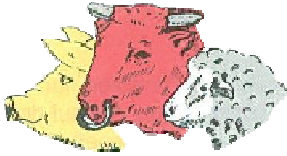
**SVENDEPRØVEVEJLEDNING  
Til**

**Bekendtgørelse om uddannelsen til industrislagter**

**Bekendtgørelse nr. 1244 af 23. Oktober 2007**

**Svendeprøve  
for  
Industrislagteruddannelsen.**

**Udgave: Maj 2012**



# **Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter**

## **Disciplin 1**

**Teori – Områdefag**

**Betingelser:** **Mundtlig overhøring.  
Tavle, papir og skriveredskaber må benyttes.**

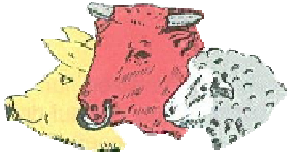
**Tid:** **Eleven overhøres i ca. 15. min.**

### **Teori – Område- og Grundfag**

**Betingelser:** **Skriftlig prøve.  
Regnemaskine, papir og skriveredskaber må benyttes.**

**Tid:** **Der beregnes 30. min. til skriftlig prøve**

**Karakter:** **Begge prøver bedømmes efter 7 trins skalaen, sammenlægges og deles med 2. Almindelig oprunding anvendes.**

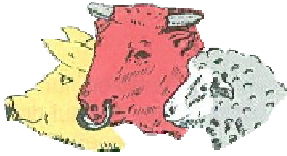


# Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter

## Disciplin 2.

### Grovopskæring af 1/1 gris (5 deling)

<b>Betingelser:</b>	<b>1/1 slagtesvin u/hoved – midtflækket Temperatur 2 – 4 grader C. Råvarens vægt ca. 75 – 80 kg. Prøven starter, når de halve grise er placeret på arbejdsbord. Eleven påtaler selv evt. slagtefejl til skuemestre.</b>
<b>Deloperationer:</b>	<b>Forender Skinker Kamme Kamspæk Brystflæsk med ben</b>
<b>Tid:</b>	<b>Der påregnes 20 min. til disciplinen. Prøven stoppes efter 20 min. og resultatet vurderes.</b>
<b>Bedømmelse / Karakter:</b>	<b>Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende arbejdsbeskrivelse og specifikation. Der gives karakter efter 7 trins skalaen.</b>



# Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter

## Disciplin 3.

Hjemmemarkedsudskæring af ½ gris.

**Betingelser:** Grovudskæring af ½ gris til detail u/hoved  
Råvarens vægt ca. 35 – 40 kg.  
Prøven starter, når grisen er placeret på arbejdsbord.  
Eleven påtaler selv evt. slagtefejl.

**Deloperationer:** Forende: Udkæres til nakkesteg med svær og udbenet bov 1350.

**Kam:** Udbenes til 1669

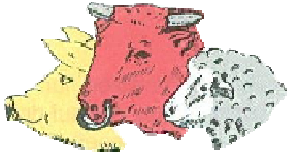
**Brystflæsk:** Udbenes til bacon

**Slag:** Tilskæres til rullesteg

**Skinke:** udbenes til 1229

**Tid:** Der påregnes 60 min. til disciplinen.  
Prøven stoppes efter 60 min. og resultatet vurderes.

**Bedømmelse /  
Karakter:** Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende  
arbejdsbeskrivelse og specifikation.  
Der gives karakter efter 7 trins skalaen.

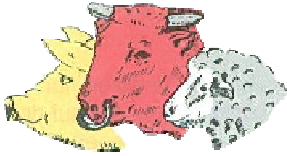


# Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter

## Disciplin 4.

### Udbening af Forender

<b>Betingelser:</b>	<b>2 stk. forender</b> <b>Vægt: 10,5 – 11,0 kg. stk.</b> <b>Temperatur: 2 – 4 grader C.</b> <b>Prøven starter, når emnerne er placeret på arbejdsbord.</b> <b>Eleven påtaler selv evt. slagtefejl.</b>
<b>Deloperationer:</b>	<b>Boven udbenes/renses til 1313</b> <b>Nakkerne tilskæres til 1320</b>
<b>Tid:</b>	<b>Der påregnes 25 min. til disciplinen.</b> <b>Prøven stoppes efter 25 min. og resultatet vurderes.</b>
<b>Bedømmelse / Karakter:</b>	<b>Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende arbejdsbeskrivelse og specifikation.</b> <b>Der gives karakter efter 7 trins skalaen.</b>

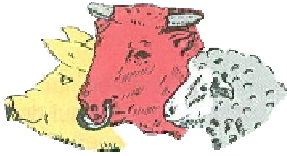


# Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter

## Disciplin 5.

### Udbening af skinker

- Betingelser:** 2 stk. skinker  
Vægt: 9,5 – 10,5 kg. stk.  
Temperatur: 2 – 4 grader C.  
Prøven starter, når emnerne er placeret på arbejdsbord.  
Eleven påtaler selv evt. slagtefejl.
- Deloperationer:** Skinkerne udbenes/renses til USA-skinke
- Tid:** Der påregnes 40 min. til disciplinen.  
Prøven stoppes efter 40 min. og resultatet vurderes.
- Bedømmelse /  
Karakter:** Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende  
arbejdsbeskrivelse og specifikation.  
Der gives karakter efter 7 trins skalaen.



# Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter

## Disciplin 6.

### Udbening af Kamme og brystflæsk

- Betingelser:** 4 stk. Kamme – vægt ca. 6 kg. pr. stk.  
4 stk. Brystflæsk – vægt ca. 7. kg. pr. stk  
Temperatur: 3 – 5 grader C.  
Prøven starter, når emnerne er placeret på arbejdsbord.  
Eleven påtaler selv evt. slagtefejl.
- Deloperationer:** Kammene udbenes/renses til henholdsvis 2 stk. 1660 og 2 stk. 1669  
Brystflæsk udbenes/renses til 1863
- Tid:** Der påregnes 60 min. til disciplinen.  
Prøven stoppes efter 60 min. og resultatet vurderes.
- Bedømmelse / Karakter:** Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende arbejdsbeskrivelse og specifikation.  
Der gives karakter efter 7 trins skalaen.