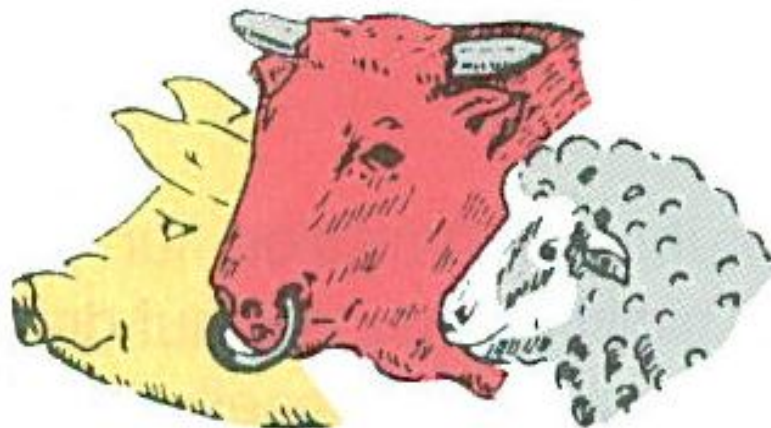




# Slagterfagets Fællesudvalg.



## **SVENDEPRØVEVEJLEDNING**

**Til**

**Bekendtgørelse om uddannelsen til industrislagter med  
speciale kreaturslagter**

**Bek. Nr. 329 af 28/04/2009**

**Svendeprøve**

**For**

**Kreaturslagter speciale.**



## Disciplin 1

### Teori – Specialefag

- Betingelser:** **Mundtlig overhøring.**  
**Tavle, papir og skriveredskaber må benyttes.**
- Tid:** **Der beregnes 15 min. til forberedelse, hvor udleverede materialer må medbringes.**  
**Herefter overhøres eleven i ca. 15. min.**
- Bedømmelse:** **Prøven bedømmes efter antal rigtige svar og tid.**
- Karakter:** **Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.**



## Disciplin 2.

### Teori – Speciale-, Område- og Grundfag

- Betingelser:** Skriftlig prøve.  
Regnemaskine, papir og skriveredskaber må benyttes.
- Tid:** Der beregnes 30. min. til skriftlig prøve
- Bedømmelse:** Prøven bedømmes efter antal rigtige svar og tid.
- Karakter:** Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.



## Disciplin 3.

### Slagtning af et kreatur

Betingelser:	En okse/kvie – vægt ca. 550 kg. Den skal være ren og i god foderstand. Hudaftækker til rådighed. Personligt værktøj (inkl. Luftkniv) Slagtetid 75 minutter.
Deloperationer:  Skydning / stikning.  Opridsning / afslagning af ben.  Afslagning af hud.  Opbrytning.  Oplåsning.  Udtagning af tarme / plucks	Placering af skud. Korrekt stikning så god af-blødning opnås.  Skæv opridsning, - for dyb opridsning, – afskæring i yderste knæled.  Hinder – muskulatur og fedtvæv må ikke være forskåret.  <u>Forskæring:</u> ”Ørnenæbets” nederste brusklade deles i midten, og den naturlige linie følges til brystbenets brusklade. <u>Savning:</u> Den naturlige linie følges.  Sener og brusklade skal være ens på begge sider af skærefladen.  Bugen åbnes i den naturlige midterlinie uden at beskadige muskulaturen.  Endetarmen skal være uden hud, - plastpose og elastik skal være påsat.  Tarmen må ikke beskadiges.  Nyrer udkables.  Nyretappen følger pluckssættet i hel størrelse.  Mellemgulv efterlades i kroppen uden sene.  <p style="text-align: right;">Fortsættes.....</p>



# Slagterfagets Fællesudvalg

Svendeprøvevejledning Industrislakter - kreatur

---

	.....fortsat
Flækning	Lændehvirvler og torntappe deles i midten.
Trimning	Blodigt kød – kirtler og halsvenen fjernes.  Nyrefedt fjernes i den naturlige hinde uden at beskadigelse af omliggende muskulatur.  Fedt i bækkengang fjernes.
Huden	Snit og huller må ikke forekomme.
Hygiejne	Hygiejne kontrolleres løbende efter gældende regler.

**Karakter:**

**Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.**



## Disciplin 4.

Bedømmelse af en krop, levende og slagtet, samt opskæring i vinge/pistol

- Betingelser:** Det levende kreatur bedømmes inden slagtning.  
Det slagtede kreatur bedømmes inden opskæring  
Det slagtede dyr deles i vinge og pistol.
- Deloperationer:** Det levende kreatur bedømmes: foderstand, drægtig, fylde  
  
Det slagtede kreatur bedømmes: alder, farve, fedme  
  
Det slagtede dyr deles i vinge og pistol. Denne deling sker efter gældende specifikation.
- Tid:** levende bedømmelse ca. 10 minutter  
Slagtet bedømmelse ca. 10 minutter  
Deling ca. 15 minutter
- Karakter:** Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.



## Disciplin 5.

### Udbening af okse pistol

<b>Betingelser:</b>	<b>Et stk. pistol Vægt ca. 65 kg</b>
<b>Deloperationer:</b>	<b>Pistolen udbenes efter gældende specifikation. Mørbrad Tyndsteg Filet Inderlår Klump Yderlår Lårtunge Skank og muskel Tykstegfilet Cuvette Culotte</b>  <b>Delstykkerne skal fremtræde uden snit i hinder og undermuskulatur. Tilpudset efter gældende regler.</b>
<b>Tid:</b>	<b>75 minutter</b>
<b>Karakter:</b>	<b>Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.</b>



## Disciplin 6.

### Udbening af okse vinge

<b>Betingelser:</b>	<b>Et stk. vinge Vægt ca. 65 kg</b>
<b>Deloperationer:</b>	<b>Vingen udbenes efter gældende specifikation. Bov klump Bovkile Hals Tykkam Bryst Småkød</b>  <b>Delstykkerne skal fremtræde uden snit i hinder og undermuskulatur. Tilpudset efter gældende regler.</b>
<b>Tid:</b>	<b>75 minutter</b>
<b>Karakter:</b>	<b>Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.</b>