

Slagterfagets Fællesudvalg

Svendeprøvevejledning

Industrislagter - Forædler

01-12-2008

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 – Områdefag

- 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.

Slagterfagets Fællesudvalg

Svendeprøvevejledning

Industrislagter - Forædler

01-12-2008

Disciplin 3

Farsvarefremstilling

- Betingelser:** Fremstilling af en hakning middagspølser og en hakning pålægspølser.
Hvilken type middagspølse afgøres ved lodtrækning
Hvilken type pålægspølse bestemmes af skuemester
- Deloperationer:** Farsvarefremstilling middagspølse
- Farsvarefremstilling af pålægspølse
- Tid:** Skuemester påregner en rimelig tid, afhængig af den stillede opgave.
- Farsfremstilling vurderes på:** Betjening af lynhakker
At kød og grovdel, hjælpe- og tilsætningsstoffer tilsættes i rigtig rækkefølge.
Bindefarsens kvalitet
LH renskrabes efter tilsætning af tørstoffer, og til sidst.
Det færdige produkt
- Karakter:** Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.

Slagterfagets Fællesudvalg

Svendeprøvevejledning

Industrislagter - Forædler

01-12-2008

Disciplin 4

Sprøjtning af pølser

Betingelser: Sprøjtning af middagspølser og pålægspølser
Ophængning af middagspølser og pålægspølser

Tid: Skuemester påregner en rimelig tid, afhængig af den stillede opgave.

Sprøjtning vurderes på: Produkternes ensartethed
Pølsernes fasthed / spænsthed
Tarmforbrug
Betjening af maskiner

Karakter: Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.

Slagterfagets Fællesudvalg

Svendeprøvevejledning

Industrislagter - Forædler

01-12-2008

Disciplin 5

Opskæring af ½ gris til salt/røg og pålægsvarer

Betingelser:

Vægt 37 – 40 kg.

Temperatur: 2 – 4 grader C

Prøven starter, når den ½ gris er placeret på arbejdsbord.

Eleven påtaler selv evt. slagtefejl.

Deloperationer:

Forende: Boven udbenes og udrenses til pøsemageriet.

Nakkefilet udbenes og tilskæres til sprængt nakke.

Skinke: Udskære til én Clubskinke og 3 x røget skinke, og gøres klar til salt og røg.

Kam: Udbenes til hamburgerryg m/ben klar til salt og røg.

Brystflæsk: Udbenes til bacon. Klar til salt og røg.

Slag: Tilskæres til rullepølse.

Tid:

Der påregnes 90 min. til disciplinen.

Prøven stoppes efter 90 min. og resultatet vurderes.

**Opskæring af ½ gris
til salt / røg og
pålægsvarer
bedømmes på:**

Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende arbejdsbeskrivelse og specifikation.

Karakter:

Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.

Slagterfagets Fællesudvalg

Svendeprøvevejledning

Industrislagter - Forædler

01-12-2008

Disciplin 6

Lodtrækning : Midterstykke / Skinke

Betingelser: Ved afslutning af disciplin 2. trækker operatøren en opgave.

Deloperationer: Operatøren trækker en specifikation på det produkt der skal fremstilles.
Operatøren afgør selv fremstillings metode.
Bedømmelse vil ske ud fra specifikation.

Midterstykke:

- Kam: der skæres 8 – 10 koteletter resten af kammen trimmes til filet royal.
- Hoftestykket trimmes for fedt og slices i 2 – 3 skiver resten til strimler eller tern
- Bryst der laver revelsben af stegestykket og en ridset steg af kogestykket
- Slag tilskæres til rullepølse

Skinke:

- Inderlår uden kappe skæres i skiver til schnitzler
- Kappen efterlades hel, trimmet for fedt
- Klumpen deles således at benkødet fjernes. Og trimmes
- Benkødet til produktions kød
- Lårtungen trimmes
- Låsemuskel trimmes
- Skankemuskel trimmes
- Yderlåret, afskær skinke culotte med fedt som rides, derefter deles yderlåret ved scenen og den grove del skæres i tern og den fine del skæres i strimler.

Der lægges vægt på at alle tern har samme dimensioner
Der lægges vægt på at alle strimler har sammen dimensioner

Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter - Forædler

01-12-2008

Tid.

**Udskæringen
bedømmes på:**

**Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende
arbejdsbeskrivelse og specifikation.**