

**Slagterfagets Fællesudvalg
Svendeprøvevejledning
Industrislagter - Svineslagter**

Slagterfagets Fællesudvalg.

SVENDEPRØVEVEJLEDNING

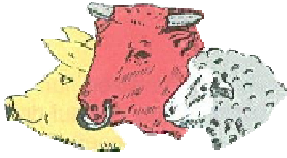
Til

**Bekendtgørelse om uddannelsen til industrislagter
Bekendtgørelse nr. 1244 af 23. Oktober 2007**

Svendeprøve

for

Industrislagteruddannelsen som Svineslagter.

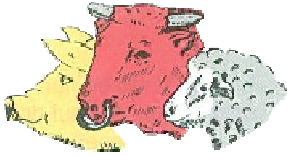


**Slagterfagets Fællesudvalg
Svendeprøvevejledning
Industrislagter - Svineslagter
Udgave: Maj 2012**

Disciplin 1

Teori – Speciale- og Områdefag

- Betingelser:** **Mundtlig overhøring.
Tavle, papir og skriveredskaber må benyttes.**
- Tid:** **Eleven overhøres i ca. 15. min.**
- Bedømmelse:** **Prøven bedømmes efter antal rigtige svar og tid.**
- Karakter:** **Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.**

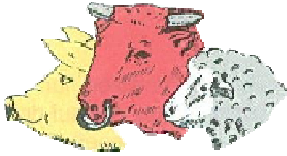


Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter - Svineslagter

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.

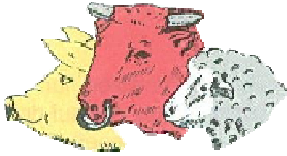


Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter - Svineslagter

Disciplin 3.

Grovopskæring af 2/1 gris (5 deling)

Betingelser:	2/1 slagtesvin m/hoved – midtflækket Temperatur 2 – 4 grader C. Råvarens vægt ca. 75 – 80 kg. Prøven starter, når udtagning af mørbrad startes. Eleven påtaler selv evt. slagtefejl til skuemestre.
Deloperationer:	Hoved Forender Skinker Kamme Brystflæsk med ben Mørbrad
Tid:	Der påregnes 16 min. til disciplinen. Prøven stoppes efter 20 min. og resultatet vurderes.
Opskæringen bedømmes på:	Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende arbejdsbeskrivelse og specifikation.
Karakter:	Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.

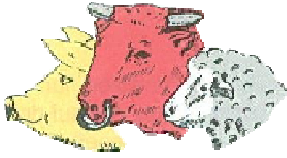


Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter - Svineslagter

Disciplin 4.

Slagtning af 2/1 grise

Betingelser:	Stikning og slagtning af 2 stk. svin.
Deloperationer:	Stikning Opbrystning Udtagning af fedtende og tarme Udtagning af organer Forskæring/friskæring Rygsavning Udrensning Udtrækning af flommer Udstikning af kæbesnitter
Tid:	Der påregnes tid i henhold til slagtehastigheden på skolens kæde. PT. 20 grise pr. time
Slagtingen vurderes og Bedømmes på:	Prøven bedømmes efter den til en hver tid gældende arbejdsbeskrivelse og specifikation.



**Slagterfagets Fællesudvalg
Svendeprøvevejledning
Industrislagter - Svineslagter**

Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.

Karakter:

Disciplin 5.

Efterkontrol

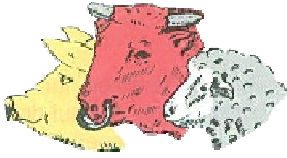
Betingelser: 1 stk. svin

Deloperationer: De påsatte sygdomskoder skal udbedres, dvs. eleven skal udføre teoretisk/forklare proceduren ved den angivne sygdomskode.

Tid: Det vurderes om den anvendte tid er realistisk i forhold til opgaven

Bedømmelse: Eleven bedømmes på evnen til at finde de pågældende fejl og redegørelse for procedure.

Karakter: Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.



Slagterfagets Fællesudvalg Svendeprøvevejledning Industrislagter - Svineslagter

Disciplin 6.

Automatik

- Betingelser:** Eleven trækker lod om hvilken af de 4 robotter som skal klargøres og betjenes.
Eleven stilles overfor en opgave, opstart, justering eller fejlfinding på slagterobotten.
Eleven skal ved hjælp af betjeningspanelet klargøre robotten til drift.
Efter klargøring trækkes et spørgsmål om fejls betydning i den generelle automatisering af slagtning og udbening.
- Deloperationer:** Eleven klargør robot, og redegør for fejlens betydning.
- Tid:** Det vurderes om den anvendte tid er realistisk i forhold til opgaven
- Bedømmelse:** Eleven bedømmes på evnen til at fejlfinde, klargøre og redegøre for fejls betydning
- Karakter:** Prøven bedømmes efter 7 trins skalaen.