

**Svendeprøvereregulativ for**

# **Slagter- uddannelsen**

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2020





# Indhold

## **4 Svendeprøveregulativ for Slagteruddannelsen**

- 4 Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for slagteruddannelsen
- 4 Indstilling til svendeprøven og opgaver
- 4 Angivelse af bedømmelseskriteriet
- 5 Regler om bedømmelsesmåde
- 6 Karakterer og præmiering ved svendeprøven
- 7 Udkæring og akkuratesse
  - 7 Kalkulation og økonomisk forståelse
- 8 **Selvstændighed i opgaveløsningen**
- 8 Produktionshygiejne og orden

## **9 Procedurebeskrivelse Slagteruddannelsen**

- 9 Afvikling af svendeprøve for slagteruddannelsen

## **10 Svendeprøvesammensætning**

- 11 Svendeprøveafslutning
  - 11 Skolens opgaver
  - 11 Program
  - 12 Vedr.: Ikke bestået svendeprøve

## **14 Dag 1. Svendeprøven**

- 14 Obligatorisk prøve
- 15 Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation
  - 15 Pakke A
- 16 Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation
  - 16 Pakke B

## **17 Dag 2. Svendeprøven**

- 17 Obligatorisk prøve

## **18 Svendeprøvepakker til lodtrækning**

- 18 Pakke 1
- 19 Pakke 2
- 19 Pakke 3
- 20 Pakke 4
- 20 Pakke 5
- 21 Pakke 6
- 21 Pakke 7
- 22 Pakke 8
- 22 Pakke 9
- 23 Pakke 10

# Svendeprøveregulativ for Slagteruddannelsen

## Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for slagteruddannelsen

---

Skuemestre udpeges af Slagterfagets Fællesudvalg efter indstilling fra organisationerne. Skuemestrene skal være faglærte og have mindst 3 års faglig erfaring. Udpegningsperioden er på 5 år og kan forlænges. I tilfælde af uoverensstemmelser har Slagterfagets Fællesudvalg ret til at afkorte udpegningsperioden. Skuemestrene skal opfylde habilitetskravene i henhold til eksamensbekendtgørelsen. Skuemester skal mindst hvert andet år deltage i et skuemesterkursus, for at bibeholde retten til virket som skuemester.

## Indstilling til svendeprøven og opgaver

---

Ved begyndelsen af sidste skoleperiode sender praktikvirksomheden en indstilling til Slagterfagets fælles udvalg om elevens deltagelse i svendeprøven. Indstillingen foretages på en blanket udarbejdet af Slagterfagets Fællesudvalg. (Afsluttende praktikerklæring) Samtidig indbetaler praktikvirksomheden et gebyr til dækning af udgifter i forbindelse med afholdelse af svendeprøven.

Det pålægges skolen at fremskaffe råvarer til de praktiske opgaver. Disse skal være i en sådan stand, at de kvalitetsmæssige krav, der kræves ved aflæggelse af svendeprøven, kan overholdes. Råvarerne skal på forhånd være godkendt af skuemestrene.

Svendeprøven består af 5 discipliner hvoraf 1 af disciplinerne er fundet ved lodtrækning. Indholdet i de praktiske prøver kan altid hentes fra hjemmesiden [www.slagterfaget.dk](http://www.slagterfaget.dk)

Hvis der er behov for oplæsning af spørgsmål og notering af svar kan dette foretages af lærer eller skuemester.

## Angivelse af bedømmelseskriteriet

---

7 trins – skalaen anvendes. For at bestå svendeprøven skal samtlige discipliner bestås med

Minimumkarakteren er 02. Fastsættelsen af den endelige karakter til et helt tal sker efter almindelige afrundingsregler.

## Regler om bedømmelsesmåde

Disciplin	Bedømmeskriterier
<b>Udskæring og akkuratelse</b>	<p><b>Der bedømmes på:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Eleven vurderes på sine skærefærdigheder.</li><li>● Udbening af delstykkerne, ensartethed i tykkelser hvis der eks. skæres i skiver.</li><li>● Lige brede-dybe ridser hvis der ridses. Ingen hakker i hinder.</li><li>● Lige snit på delstykker.</li><li>● Ingen bruskrester.</li><li>● Ingen løse muskelblødninger og ingen unødvendige snit i kødet.</li></ul> <p>Ved nummererede skæringer vurderes eleven yderligere på de specifikations-/kvalitetskrav der er beskrevet i svendeprøvevejledningen.</p> <p>Alle delstykkerne Skinke, Forende, Midterstykke vurderes hver for sig og gennemsnitskarakteren findes.</p>
<b>Selvstændighed i opgaveløsninger</b>	<p>Der bedømmes udefra: Har eleven har forstået de beskrevne instrukser</p> <p>Har eleven udvist evner til at tage et selvstændigt valg og en selvstændig løsning baseret på de praktiske opgaver</p> <p>Kan eleven beherske tiden der er afsat.</p> <p>Er eleven forberedt og i stand til at tage realistiske valg i forhold til egne kompetencer.</p>
<b>Produktionshygiejne og orden</b>	<p>Eleven bedømmes på baggrund af orden, svind, økonomisk konsekvens ved svind og sortering af afpuds</p>
<b>Refleksion og dialog</b>	<p>Eleven bedømmes på sin evne til at reflektere og redegøre for løsninger, sammenhænge mellem den praktiske opgave og arbejdsmiljø/ergonomi og LEAN.</p>

De praktiske opgaver bedømmes ud fra kvalitet og hastighed ved opgaveløsningen. Bedømmelsen foregår ved overvågning og gennemsyn foretaget af skuemestre.

Ved karaktergivning lægges vægt på elevens adfærd i forhold til de hygiejniske og sikkerhedsmæssige krav samt til elevens refleksive tilgang til svendeprøvens opgaver

## Karakterer og præmiering ved svendeprøven

Point	Præmiering
60	Guld
54 - 59	Sølv
50 - 53	Bronze
38 - 49	Ros
10 - 37	Bestået
0 - 9	Ikke bestået

### Alle praktikmål under uddannelsen er inddelt i tre trin

#### Trin 1. Kende

- Eleven er introduceret til
- Eleven har kendskab til

#### Trin 2. Kunne

- Eleven kan under vejledning anvende/udføre/udarbejde
- Eleven kan medvirke til
- Eleven kan redegøre for

#### Trin 3. Beherske

- Eleven kan selvstændigt anvende/udføre/udarbejde
- Eleven kan tage ansvar for

**Svendeprøven afspejler de tre trin og vurderes i den sammenhæng**

#### I svendeprøven indgår samlet:

- Udkæring og akkuratesse
- Kalkulation og økonomisk forståelse
- Refleksion og dialog
- Produktionshygiejne og orden
- Selvstændighed i opgaveløsninger

# Udskæring og akkuratelse

---

## Der bedømmes på:

- Eleven vurderes på sine skærefærdigheder.
- Udbening af delstykkerne, ensartethed i tykkelser hvis der eks. skæres i skiver.
- Lige brede-dybe ridser hvis der ridses.
- Ingen hakker i hinder.
- Lige snit på delstykker.
- Ingen bruskrester.
- Ingen løse muskelblødninger og ingen unødvendige snit i kødet.

Ved nummererede skæringer vurderes eleven yderligere på de specifikations-/kvalitetskrav der er beskrevet i svendeprøvevejledningen.

Eleven bestemmer selv hvilken udskæring der vælges når der i prøven er valgfri skæringer.

Den valgfrie skæring bedømmes udelukkende på skærefærdighed og akkuratelse.  
Der bedømmes IKKE på kreativitet i valg af udskæring

Ved nummererede skæringer vurderes eleven yderligere på de specifikations-/kvalitetskrav der er beskrevet i svendeprøvevejledningen.

Eleven skal følge skærevejledningerne.

7

## Kalkulation og økonomisk forståelse

### Kalkulationsopgaver:

Processen for kalkulationen fremlægges af eleven (Hvordan har eleven grebet opgaven om kalkulation og økonomisk forståelse an). Eleven skal kunne redegøre og dokumentere rentabelhed.

For at bedømme om opgaven er forstået bedes eleven inddrage refleksioner og overvejelser af eget resultat

### Refleksion og dialog:

Under alle prøverne:

- Skal eleven kunne reflektere over ergonomi, arbejdsmiljø, samfundsforståelse og betydningen heraf i sit arbejde.
- Skal eleven kunne reflektere over leanbegrebet og betydningen heraf under opskæringen og komme med forslag til hvordan det kan gøres i det daglige arbejde.
- Skal eleven kunne reflektere over sin tilgang til den givne opgave.
- Selvstændighed i opgaveløsningen

## Selvstændighed i opgaveløsningen

Der bedømmes udefra:

- Har eleven har forstået de beskrevne instrukser
- Har eleven udvist evner til at tage et selvstændigt valg og en selvstændig løsning baseret på de praktiske opgaver
- Kan eleven beherske tiden der er afsat.
- Er eleven forberedt og i stand til at tage realistiske valg i forhold til egne kompetencer.

## Produktionshygiejne og orden

---

- Alle udskæringer vurderes om de ligger "ordentligt" sorteret i de respektive bunker. Fedt, afpuds til affald, ben mv.
- Værktøj ligger/hænger separat og ligger ikke ved kød eller på skærebord
- Ingen kødaffald eller andet affald på gulv.
- Fokus på sammenhæng mellem svind, økonomi og produktionshygiejne



# Procedurebeskrivelse

## Slagteruddannelsen

### Afvikling af svendeprøve for slagteruddannelsen

---

- Umiddelbart efter afslutning af sidste skoleperiode af hovedforløbet indkaldes eleven til svendeprøve på skolen.
- Svendeprøven afvikles på hverdage.
- Afviklingen af prøven finder normalt tidligst sted 3 måneder før aftalens ophør.

Ved afvikling af svendeprøve for slagteruddannelsen er følgende procedure gældende:

#### Generelt:

- Svendeprøven afvikles over 2 dage (16 timer)
- Skuemestrene informeres om udpegning til svendeprøven af Slagterfagets Fællesudvalg (SFU) senest 14 dage svendeprøven.
- Skuemestrene skal møde på skolen i forhold til den aftalte tid med skolen. (Mellem 07.00-08.00)

#### Svendeprøvedagen:

##### Program:

- Udlevering af arbejdstøj på skolen (Skuemester er selv ansvarlige for at medbringe navneskilt og fodtøj)
- Praktiske oplysninger
- Gennemgang af skuemestermapper, lodtrækning af pakker, og afklaring af evt. tvivlsspørgsmål.

Elever gives en grundig præsentation og information om forløbet på svendeprøven.

- Hvis der er spørgsmål inden svendeprøven rettes henvendelse til skuemester
- Hvis kødet er behæftet med fejl/mangler, rettes henvendelse til skuemester

#### Herefter begynder svendeprøven for eleverne

- Når alle discipliner er bedømt skrives karakterer på de udleverede karakterlister som underskrives af skuemestrene
- Efter udskrivning og underskrift afleveres karakterlisterne til skolens ansvarlige repræsentant, der sørger for at maile karakterlisterne til Slagterfagets Fællesudvalg
- De nye svende modtager karakterliste ved den afsluttende sammenkomst

# Svendeprøvesammensætning

Svendeprøven består af 5 discipliner hvori der indgår 6 praktiske opskæringsopgaver.

## Svendeprøve dag 1

**Svendeprøven er sammensat af:**

- Én obligatorisk opskæringsprøve.
- To obligatoriske prøver hvor der indgår kalkulation, kendte skæringer fra praktik og udskæringer som er gennemgået på skoleforløbet

## Svendeprøve dag 2

**Svendeprøven er sammensat af:**

- Obligatorisk opskæringsprøve.
- Lodtrækningsprøver bestående af kendte udskæringer og udskæringer der er gennemgået på skoleforløbet.

## Under alle prøverne:

- Skal eleven kunne reflektere over arbejdsmiljø/ ergonomi og betydningen heraf i sit arbejde.
- Skal eleven kunne reflektere over leanbegrebet og betydningen heraf under opskæringen.

## Svendeprøveafslutning

---

Skuemestrene udpeger en repræsentant, der til den efterfølgende svendeprøveafslutning er ansvarlig for følgende:

- Indledende tale
- OVERRÆKKELSE af kuvert med kopi af karakterliste
- Hyldest af de nye svende

### Skolens opgaver

- Skolen er ansvarlig for praktiklokaler er klar ved start af svendeprøvestart
- Skolen udskriver karakterlister
- Karakterlister sendes til Slagterfagets Fællesudvalg
- Skolen fremskaffer råvarer til prøven i henhold til svendeprøvevejledningen
- Skolen er ansvarlig for planlægning og afvikling af afslutningsarrangementet
- Skolen er ansvarlig for oprydning
- Skolen er ansvarlig for kopiering af alle karakterlister, der sendes til sekretariatet.

Der skal være komplet praktiklokale til rådighed. Ingen rundvisninger under de praktiske prøver. Ingen gæster/pårørende i praktiklokalet før skuemestrene har vurderet alle præsentationer.

### Program

Skolen udleverer skuemestermappe til de enkelte skuemestre med følgende indhold:

- Deltagerliste
- Karakterlister (er der spørgsmål kontaktes ledende faglærer)
- Skuemestrene er ansvarlige for at tiderne overholdes

Dagen afsluttes af læreren og evt. skuemestre med en samlet information og afklaring af evt. tvivlsspørgsmål.

### **Vedr.: Ikke bestået svendeprøve**

Ved ikke bestået svendeprøve indkaldes den pågældende elev til en samtale med en skuemester fra hver af de to organisationer. Hvis læremester er tilstede inviteres denne med til samtalen. Er eleven mindreårig og elevens forældre er til stede, inviteres forældrene med til samtalen. I forbindelse med samtalen udfyldes et skema – ikke bestået svendeprøve.

Skemaet skal udfyldes med aftale om, hvilke tiltag der skal igangsættes for at eleven kan gå op til ny svendeprøve. Skemaet skal underskrives af begge skuemestre. Skemaet mailes til Slagterfagets Fællesudvalg.

Der kan tidligst gennemføres ny svendeprøve 10 uger efter dumpet svendeprøve. Svendeprøven skal afvikles ved førstkommende svendeprøve.

Ny svendeprøve vil altid først kunne imødeses på næstkommende planlagte svendeprøvedag. Elever hvis kontrakt udløber inden ny svendeprøve er bestået, skal have en udvidelse af aftalen (tillægsaftale) for gennemførelse af svendeprøven. Tillægsaftalen skal ansøges igennem sekretariatet.

Standardbrevet skal underskrives af alle skuemestre. Brevet vedlægges de øvrige forsendelser til:

#### **Slagterfagets Fællesudvalg**

**Vesterbrogade 6 D, 4.  
1780 København V.**

Eller mailes til [sikkerpost@slagterfaget.dk](mailto:sikkerpost@slagterfaget.dk)

(formular på næste side)

# Ikke bestået svendeprøve

Navn:

Cpr.nr:

Praktiksted:

Beskrivelse af årsag:

Anbefaling til særlig indsats:

Forslag til dato for ny svendeprøve:

Underskrift – skuemestre:

Arbejdstager

Arbejdsgiver

Udfyldes og mailes til: [sikkerpost@slagterfaget.dk](mailto:sikkerpost@slagterfaget.dk)

# Dag 1. Svendeprøven

## Obligatorisk prøve

---

2 timer 15 min. til opskæring.

10 min. til mundtlig fremlæggelse og refleksion.

**Der udleveres håndsavne 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.
- Hovedet/for -tå afskæres, bagtå afsaves i stjernen, og mørbrad udtages og finpudses.
- Eleven skal kunne redegøre for valg af udskæring og brugen af de skårne stykker.
- Eleven kunne reflektere over ergonomi, arbejdsmiljø, samfundsforståelse og betydningen heraf i sit arbejde.
- Eleven kunne reflektere over leanbegrebet og betydningen heraf under opskæringen.

### Bilag 14 A

#### Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

# Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation

---

## 1 time 25 min. pr. opgave.

5 min. indgår i tiden til mundtlig fremlæggelse og refleksion.

Samlet tid 1 time 25 min. pr. opgave.

## Pakke A

### Der udleveres 2 midterstykker m/spidsryg

- 1 stk. midterstykket skæres så kammen er klar til royal filét 1660-Bilag 5. og brystflæsk gøres klar til bacon. (Bilag 10)
- Kambens målene er 4 cm - 7,5 cm målt fra nakkeenden.
- 1 stk. midterstykke udskæres til 1669-Bilag 6.
- Brystflæsk udskæres til kogeside, stegeside og rullesteg (benene underskæres og slaget deles mellem 3 og 4 ben). Bilag 14.B
- Der udarbejdes kalkulation på begge midterstykker. Ved beregning af svind på begge midterstykker dokumenteres det mest rentable midterstykke.

### Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse

# Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation

---

**1 time 25 min. pr. opgave.**

5 min. indgår i tiden til mundtlig fremlæggelse og refleksion

Samlet tid 1 time 25 min. pr. opgave.

## **Pakke B**

**Der udleveres 3 skinker.**

- 2 stk. skinker udbenes til 1229-Bilag 1.
- 1 stk. skinke udbenes til USA skinke-Bilag 7.
- Der udarbejdes kalkulation på en skinke 1229 og på USA skinke. Ved beregning af svind på begge skinker dokumenteres den mest rentable skinke.

**Bedømmelse af udkæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne



# Dag 2. Svendeprøven

## Obligatorisk prøve

---

### 1 time 55 min. til opskæring og refleksion.

10 min. indgår i tiden til mundtlig fremlæggelse og refleksion.

Samlet tid 1 time 55 min.

**Der udleveres håndsav og knive til svendeprøverne.  
Der må ikke bruges andet værktøj end det udleverede.**

### Spidsryggen afsaves med håndsav.

- 1/1 gris deles i forende, skinke, kam og bryst.
- Hoved afskæres og bagtå saves af. Mørbrad udtages og finpudses til 1909. (Bimørbrad må IKKE fjernes).se bilag. 13.
- Herefter udbenes 2 forender. En bov udbenes/rensens til 1313-bilag 2. og en bov udbenes til 1350 Bilag 8. Nakkerne tilskæres til 1327-Bilag 4.
- Eleven kunne reflektere over ergonomi, arbejdsmiljø, samfundsforståelse og betydningen heraf i sit arbejde.
- Eleven kunne reflektere over leanbegrebet og betydningen heraf under opskæringen.

### Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

# Svendeprøvepakker til lodtrækning

1 time til opskæring.

Fremlæggelse og refleksion 5 min.

Lærlingen får 2 pakker som bedømmes hver især.

## Pakke 1

---

Der udleveres 1/2 gris.

- Grisen deles i forende, skinke, kam og brystflæsk. Mørbrad udtages.
- Hoved afskæres og bagtå afsaves. Spidsryg afsaves med håndsav.
- Mørbrad udtages som 1909 m/bimørbrad. Se bilag. 13.
- Skinken rundskæres 1203 Bilag 12.
- En forende skæres til 1350. Bilag 8. Nakken m/svær ridses.
- Brystflæsket tilskæres til 1863. Bilag 11
- Eleven redegør for eksport af de forskellige delstykker og biprodukter.
- Eleven redegør for betydningen af evt. skærefejl i forhold til pris og eksport

**Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 2

---

**Der udleveres 2 stk. brystflæsk uden svær, 2 forender, 1 skinke.**

- Begge brystflæsk udbenes og tilskæres til 1863 Bilag 11. med udtrukne ben.
- Begge forender udbenes og trimmes til 1313-bilag 2. og nakken tilskæres til 1327-Bilag 4.
- Skinken udbenes og af sværes til 1229-bilag 1.

**Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 3

---

**Der udleveres 2 stk. forende, 1 stk. skinke.**

- 1 forende skæres til 1313-Bilag 2. Nakken tilskæres til 1327-Bilag 4.
- 1 forende skæres til 1350. Nakken tilskæres til 1321 Bilag 9
- Skinken af sværes, udbenes og tilskæres som USA skinke-Bilag 7.

**Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 4

---

### Der udleveres 2 stk. midterstykker med spidsryg.

- 1 stk. midterstykke udbenes med underskåret kamben-plade/spareribs, hvorefter det deles i backs 18-20 cm og streaky. Det af sværes og trimmes herefter så det er klar til saltning og ex port.
- 1 stk. midterstykke m/svær deles i kam og bryst. Kammen skæres til 1669-Bilag 6.- Brystet deles mellem 3-4 ribben og slaget af sværes og tilskæres til rullepølse. Bilag 14.B
- Brystben og ribben fjernes fra resten af brystet og bugstrimmel afskæres. Stykket deles i 50/50.

### Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 5

---

### 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.
- Eleven skal kunne redegøre for valg af udskæring og produktmuligheder af de skårne stykker ved midterstykket.

### Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 6

---

**Der udleveres 2 stk. forender og 2 stk. kam til udbening.**

- 1 stk. forende: Boven udbenes/rences til 1313-bilag 2. og nakken tilskæres til 1327-Bilag 4.
- 1 stk. forende: Udbenes og udskæres til nakkesteg med svær, ridses og snøres. Bovstegen ridses. Resten af boven skæres til skært kød i lige store tern og småkød til hakning. Bilag 14 B.
- 1 stk. kam udbenes til 1669-Bilag 6.
- 1 stk. 1/2 kam udskæres til kamsteg m/ben (fra nakkeenden) resten opskæres til 10-12 koteletter u/ben.

**Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 7

---

**Der udleveres 1 stk. forende og 1 stk. brystflæsk afsværet og 1 stk. brystflæsk med svær**

- Forenden udbenes til 1350. Nakkesteg ridses og snøres.
- 1 stk. brystflæsk udbenes til 1863-Bilag 11.
- 1 stk. brystflæsk udbenes og tilskæres til kogeside som ligges hel, stegesiden skæres i lige store skiver og porchetta med svær (Slaget). Porchettaen ridses. Bilag 14.B

**Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 8

---

**Der udleveres 1 stk. midterstykke og 1 stk. skinke.**

- Midterstykket deles til kam/bryst. Kammen udbenes og rideses. Hoftestykket afskæres og udrenses.
- Brystflæsket deles imellem 3-4 ribben. Slaget m/spæk bruges til porchetta som rideses. Stegesiden skæres i skiver og kogestykket rideses. -Bilag 14 B.
- Skinken udbenes og tilskæres som USAskinke -Bilag 7.

**Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 9

---

**Der udleveres en ½ gris.**

- Hovedet/for-tå afskæres, bagtå afsaves i stjernen, og mørbrad udtages og finpudses.
- Forenden udbenes til 1350- Bilag 8. Nakken ligges hel m/svær.
- Skinken af sværes og udbenes til 1229-bilag 1.
- Kammen udbenes til 1669-Bilag 6.
- Brystflæsket deles mellem 3-4 ben, slaget af sværes og tilskæres til rullesteg. Ribben og brystben fjernes fra resten af brystflæsket. Bugstrimmel afskæres og bryst deles i 50/50.Bilag 14.B

**Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.**

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Pakke 10

---

### 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 udskæring. Se evt. bilag 14. A- 14. B eks. Snitzler, stege, tern mv.

### Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne



Slagterfagets Fællesudvalg  
Vesterbrogade 6 D, 4. sal  
1780 København V  
Tlf. +45 4737 5507  
[slagterfaget@slagterfaget.dk](mailto:slagterfaget@slagterfaget.dk)

[slagterfaget.dk](http://slagterfaget.dk)