

Svendeprøvereregulativ for

Slagter med speciale i forædning

GÆLDENDE FRA 1. JANUAR 2022





Indhold

4 Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for slagter uddannelsen

4 Indstilling til svendeprøven og opgaver

- 4 Angivelse af bedømmelseskriteriet
- 6 Regler om bedømmelsesmåde
- 7 Karakterer og præmiering ved svendeprøven

8 Procedurebeskrivelse – Speciale forædler

- 8 Afvikling af svendeprøve for slagteruddannelsen

9 Svendeprøveafslutning

- 10 Vedr. ikke bestået svendeprøve

12 Dag 1 – Svendeprøven

- 12 Disciplin 1
- 13 Disciplin 2. Forædling – Lodtrækningsprøve
- 14 Disciplin 3. Spegepølsefremstilling

14 Dag 2 – Svendeprøven

- 14 Disciplin 4. Farsopgave med kalkulation – Lodtrækning
- 15 Disciplin 5. Case
- 15 Disciplin 6. Færdigvarer

Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for slagter uddannelsen

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 det faglige udvalg om elevens deltagelse i svendeprøven. Indstillingen foretages på en blanket udarbejdet af det faglige udvalg. (Afsluttende praktikerklæring) Samtidig indbetaler praktikvirksomheden et gebyr til dækning af det faglige udvalgs 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 være godkendt af skuemestrene.

Svendeprøven består af seks opgaver hvoraf to af opgaverne er fundet ved lodtrækning. Indholdet i de praktiske prøver kan altid hentes fra hjemmesiden 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.

Disciplin

Bedømmelseskriterier

Opskæring af 1/2 gris Udskæring og akkuratelse

Der bedømmes på:

- Eleven vurderes på sine skærefærdigheder.
- Udbening af delstykkerne, lige brede skæringer hvis der eks. Skæres i skiver.
- Lige brede-dybe ridser hvis der ridses. Ingen hakker i hinder.
- Lige snit af delstykker.
- Ingen bruskrester.
- Ingen løse muskelblødninger. Ingen unødvendige snit i kødet.

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

Alle delstykkerne Skinke, Forende, Midterstykke vurderes hver for sig og gennemsnitskarakteren findes.

Forædling Lodtrækningsopgave

Der bedømmes på:

- Forståelse for processen i opskriften
- Saltning
- Krydderier
- Rulning
- Fyldning/ilægning
- Tørring/rygning/stegning

Spegepølseproduktion

Fremstilling af spegepølse efter opskrift

Der bedømmes på:

- Temperatur
- Stopning
- Rør
- Rigtigt ophæng
- Lukning af tarm
- Fylde-vægt
- Mundtlig fremlæggelse

Færdigvarer

Der bedømmes på:

- Vægt
- Kontrol af PH værdi
- Konsistens
- Smag

Disciplin	Bedømmelseskriterier
<p>Refleksion og dialog</p> <p>(Mundtlig fremlæggelse af case)</p>	<p>Der bedømmes på:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elevens evne til at reflektere og redegøre for løsninger på den stillede opgave. ● Desuden bedømmes eleven på identificering og håndtering af de problemstillinger den mundtlige opgave beskriver samt forståelse for økonomiske og etiske konsekvenser i forhold til den stillede opgaver. ● Eleven udviser ansvarlighed under samtalen og tager opgaven seriøst. ● Eleven er forberedt og kan beherske tiden der er afsat.
<p>Farsopgave med kalkulation</p>	<p>Der bedømmes på:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mundtlig præsentation ● Kreativitet ● Smag ● Orden og hygiejne ● Salgbarhed

Regler om bedømmelsesmåde

Praktikopgaverne bedømmes ud fra kvalitet og hastighed ved overvågning og gennemsyn af skuemestrene.

Ved karaktergivningen lægges desuden vægt på elevens adfærd i forhold til de hygiejniske og sikkerhedsmæssige krav samt elevens refleksive tilgang til de opgaver der ligger i svendepreven.

Karakterer og præmiering ved svendeprøven

Point	Præmiering
72	Guld
64 - 71	Sølv
60 - 70	Bronze
45 - 59	Ros
11 - 44	Bestået
11	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

Procedurebeskrivelse – Speciale forædler

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 af en af skuemestrene:

- Hvis der er spørgsmål inden svendeprøven
- 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

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 elever.

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 til stede, 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 sekretariatet.

Der kan tidligst gennemføres ny svendeprøve 10 uger efter dumpet svendeprøve. Svendeprøven skal afvikles ved førstkommande svendeprøve på en af fagets skoler.

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

(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

Dag 1 – Svendeprøven

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

Obligatorisk prøve

2 timer 15 min til opskæring

10 min til mundtlig fremlæggelse ved skærebordet

Eleven er selv ansvarlig for at tage delstykket fra grisen fra disciplin 1, der bruges til fremstilling af forædlingsprodukterne.

Disciplin 1

1 halv gris udleveres

- Den halve gris skal detailopskæres. Detailopskæringer skal tænkes ind i brugen til brug i disciplin 2. Frivillig opskæring.
- 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.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse

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

Disciplin 2. Forædling – Lodtrækningsprøve

Der trækkes lod mellem 4 pakker. Varighed 3 timer

Pakkerne består af:

Pakke 1

Farsproduktion (Grillpølser) og fremstilling af rullepølse.

Pakke 2

Farsproduktion (Kødpølse) og fremstilling af hamburgerryg.

Pakke 3

Farsproduktion (Frikadeller) og fremstilling af bacon.

Pakke 4

Farsproduktion (Medister) og fremstilling af reformeret skinke (tumbler).

Slaget forberedes med salt/krydderier og gøres klar til kogning og stegning på dag 2.

Reformskinke gøres klar til tumling.

Hamburgerryg og bacon saltes og gøres klar til røg.

Der udleveres opskrifter til alle farsprodukterne som skal følges.

Processerne vedr. lage, sprøjtning, tarmtyper, fyldning mv. er beskrevet i opskrifterne.

Bedømmelse fars varer

- Tid og temperatur
- Fyldeproces/stegning
- Ophængning
- Klargøring til røg
- Hygiejne

Bedømmelse på forædlingsprodukt

- Forståelse for processen i opskriften
- Saltning
- Krydderier
- Rulning
- Fyldning/i lægning
- Tørring/rygning/Stegning

Disciplin 3. Spegepølsefremstilling

1,5 time

Der udleveres 3,5 kg fersk kød fra gris samt 3,5 kg frossent kød fra gris samt 3 kg spæk.

Der fremstilles en spegepølse efter opskrift. Eleven skal følge opskriften og skal under fremstillingen mundtligt kunne redegøre for "starterkulturen-GDL" samt kunne fortælle om hele processen i forløbet. Eks. Hakning-fyldning. Vægtkontrol samt PH-værdi.

Bedømmelse

- Temperatur
- Stopning
- Rør
- Rigtigt ophæng
- Lukning af tarm
- Fylde-vægt
- Mundtlig fremlæggelse

Dag 2 – Svendeprøven

14

Disciplin 4. Farsopgave med kalkulation – Lodtrækning

Der udleveres råvarer til en basis fars for fremstilling af enten medister eller frikadeller. Der må suppleres med ingredienser fra grundsortimentet. Halvdelen af farsen præsenteres rå og den halvdel præsenteres stegt.

Der udarbejdes kalkulation på både den rå og den tilberedte fars.

Bedømmelse

- Mundtlig præsentation (fremlæggelse og forståelse for kalkulationsopgaven)
- Kreativitet
- Smag
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 5. Case

Refleksion og mundtlig fremlæggelse af case

15 min.

Eleven har to temaer hvoraf et tema trækkes på anden sidste skoleophold til fremlæggelse.

Tema

1. Bæredygtighed i virksomheden
2. Tidens trends i branchen og produktudvikling

Bedømmelse

- Sammenhæng imellem teori og praksis
- Overblik og forståelse for processerne
- Strukturering i fremlæggelsen
- Refleksion

Disciplin 6. Færdigvarer

15

15 min

Eleven fremlægger sine produkter fra dagen før til gennemsyn. Skuemestrene udpeger hvilke produkter de ønsker at smage på.

Bedømmelse

- Vægt
- Kontrol af PH værdi (spegepølser)
- Konsistens
- Smag



Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk