

Svendeprøvereregulativ for

# Slagter med speciale i slagtning

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2022







# Indhold

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

### **4 Indstilling til svendeprøven og opgaver**

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

### **8 Svendeprøvesammensætning**

- 9 Svendeprøveafslutning
- 10 Vedr. ikke bestået svendeprøve

### **12 Svendeprøven**

#### **12 Dag 1. Svendeprøven**

- 12 Disciplin 1. Slagtning af 2 grise
- 13 Disciplin 2. Refleksion og mundtlig fremlæggelse 15 min (ved grisen)
- 13 Disciplin 3. Grov/Detail udskæring. 1 time
- 14 Disciplin 4. Refleksion og mundtlig fremlæggelse af case. 15 min.

#### **14 Dag 2. Svendeprøven**

- 14 Disciplin 5. Grovopskæring / Kalkulation
- 15 Disciplin 6. Opskæring

# 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 det faglige udvalg om elevens deltagelse i svendeprøven. Indstillingen foretages på en blanket udarbejdet af det faglige udvalg. (Afsluttende praktikerklæring). Praktikvirksomheden betaler 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 6 discipliner. Indholdet i prøven 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.



## Disciplin

## Bedømmelseskriterier

### Slagting af 2 grise

- Lærlingen bedømmes på korrekthed i stikprocessen.
- Lærlingen vurderes på om der er forståelse for sammenhæng imellem korrekt slagteproces og kødets værdi. (Dialog mellem skuemester og lærling)

### På slagtegangen.

#### Refleksion og mundtlig fremlæggelse.

#### Sygdom og anatomi.

#### Der bedømmes på:

- Lærlingens evne til at reflektere og redegøre for løsninger på den stillede opgave.
- Desuden bedømmes Lærlingen på identificering og håndtering af de problemstillinger den mundtlige opgave beskriver samt forståelse for økonomiske og etiske konsekvenser i forhold til den stillede opgaver.
- Lærlingen udviser ansvarlighed under samtalen og tager opgaven seriøst.
- Lærlingen er forberedt og kan beherske tiden der er afsat.

### Grov/Detailudskæring Disciplin 3.

#### Der bedømmes på:

- Lærlingen vurderes særligt på sine skærefærdigheder som udbening af delstykkerne. Ingen hakker i hinder. Lige snit af delstykker. Ingen bruskrester. Ingen løse muskelblødninger. Ingen unødvendige snit i kødet.
- Der bedømmes på hygiejne under hele opskæringsprocessen.
- Ved nummereret skæringer vurderes Lærlingen yderligere på de specifikations-/kvalitetskrav der er beskrevet i svendeprøvevejledningen.

### Grovopskæring / Kalkulation

#### 4 deling i båndopskærings lokalet.

Der bedømmes på kalkulationsforståelse og korrekt deling af grisen.

## Disciplin

## Bedømmelseskriterier

### Opskæringsprøve

#### Der bedømmes på:

- Lærlingen vurderes på sine skærefærdigheder som udbening af delstykkerne. Ingen hakker i hinder. Lige snit af delstykker. Ingen bruskrester. Ingen løse muskelblødninger. Ingen unødvendige snit i kødet.
- Der bedømmes på hygiejne under hele opskæringsprocessen.
- Ved nummereret skæringer vurderes Lærlingen yderligere på de specifikations-/kvalitetskrav der er beskrevet i svendeprøvevejledningen.
- Alle delstykkerne Skinke, Forende, Midterstykke vurderes hver for sig og gennemsnitskarakteren findes.
- Der bedømmes på Lærlingens forståelse for: Hvilken betydning/konsekvens har slagteprocessen for kødets værdi.

### Refleksion og dialog

#### Der bedømmes på:

#### Mundtlig fremlæggelse af case

- Lærlingens evne til at reflektere og redegøre for løsninger på den stillede opgave.
- Desuden bedømmes Lærlingen på identificering og håndtering af de problemstillinger den mundtlige opgave beskriver samt forståelse for økonomiske og etiske konsekvenser i forhold til den stillede opgaver.
- Lærlingen udviser ansvarlighed under samtalen og tager opgaven seriøst.
- Lærlingen er forberedt og kan beherske tiden der er afsat.

## Regler om bedømmelsesmåde

Praktikopgaverne bedømmes ud fra kvalitet og hastighed ved overvågning og gennemsyn af skuemestrene. Ved karaktergivning lægges desuden vægt på Lærlingens adfærd i forhold til de hygiejniske og sikkerhedsmæssige krav samt Lærlingens refleksive tilgang til de opgaver der ligger i svendeprøven.

## Karakterer og præmiering ved svendeprøven

Point	Præmiering
72	Guld
66 - 71	Sølv
60 - 65	Bronze
42 - 59	Ros
12 - 41	Bestået
0 - 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**

#### 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 tøj, navneskilt og fodtøj.
- Praktiske oplysninger
- Gennemgang af skuemestermapper 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

# Svendeprøvesammensætning

Svendeprøven består af 6 discipliner.

## Svendeprøve dag 1

Svendeprøven er sammensat af 4 obligatoriske prøver og en case der fremlægges som selvstændig disciplin. Case opgaven trækkes på andensidste skoleophold.

## Svendeprøve dag

Svendeprøven er sammensat af 2 obligatoriske skæreprøver.



# 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 mailles til sekretariatet.

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

# Svendeprøven

## Dag 1. Svendeprøven

---

### Disciplin 1. Slagtning af 2 grise

**Mundtlig fremlæggelse. Obligatorisk prøve 2 timer 10 min.**

Der udføres stikning og slagtning af to grise. 2 timer.

**Lærlingen bedømmes på:**

- Stikning
- Op brystning
- Op lukning
- Udtagning af fedtende og tarme
- Udtagning af organer
- Rygsavning
- Løsning af kæbesnitter
- Udrensning

**Under processen skal lærlingen kunne redegøre for**

- Krav til stald indretning
- Fordele og ulemper ved forskellige drivningsmetoder
- Krav til gastyper ved bedøvelse og koncentration i anlæg
- Andre godkendte bedøvelsesformer i EU samt fordele og ulemper ved disse
- Konsekvenser ved stressede dyr på slagtningstidspunktet
- Krav til skoldevands temperatur samt skolde tid
- Formål med svær behandling (skoldekar, hårstøder, flampering, sortskabning)
- Krav til hygiejne ved færden fra uren ende til andre afdelinger
- Hvordan klassificeres der på slagterierne, (autoform) og hvad kan data anvendes til

**Lærlingen bedømmes på forståelse og refleksion på ovenstående.**

## Disciplin 2. Refleksion og mundtlig fremlæggelse 15 min (ved grisen)

Efter processen af deloperationerne skal Lærlingen kunne fremlægge betydningen af eventuelle slagterafvigelser samt håndtering af sygdom i grise. Lærlingen skal ved fremlæggelsen kunne fortælle om, på hvilken måde efterkontrol varetages og hvilke økonomiske og etiske konsekvenser sygdom kan have i forhold til produkternes værdi.

### Bedømmelse

- Identificering og håndtering af sygdomstilfælde i slagteprocessen
- Kendskab til sygdomskoder
- Kendskab til grisens anatomi
- Forståelse for økonomiske og etiske konsekvenser ved sygdom
- Forståelse for kvalitetskontrol og betydningen heraf

## Disciplin 3. Grov/Detail udskæring. 1 time

Der udleveres 1 halv gris.

- Grisen deles i forende, skinke, kam og brystflæsk. Mørbrad udtages.
- Forenden skæres til 1350. Bilag 8 Nakken med svær ridses.
- 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 af skæres og bryst deles i 50/50. Bilag

### Bedømmelse

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne



## Disciplin 4. Refleksion og mundtlig fremlæggelse af case. 15 min.

Lærlingen har fire temaer hvoraf et tema vælges til mundtlig fremlæggelse.

### Tema

1. Dyrevelfærd og dets betydning for dit fag
2. Bæredygtighed
3. Fødevarerikkerhed i din branche
4. Fremtidens slagteri/bæredygtig produktion

### Bedømmelse

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

## Dag 2. Svendeprøven

### Disciplin 5. Grovopskæring / Kalkulation

4 deling i båndopskærings lokalet.

Grovopskæring / kalkulation (20 min.)

Lærlingen får udleveret en hel gris til grov-opskæring (4-deling) i båndopskærings lokalet.

Inden grov opskæringen vejes grisen op til kalkulation/udbyttekontrol.

Grisene deles i forende, kam, bryst, skinke.

### Bedømmelse

- Mundtlig fremlæggelse af kalkulationsforståelse
- Korrekt deling af grisene

Delstykkerne indgår i nedenstående opskæringsdiscipliner

## Disciplin 6. Opskæring

50 min.

Der udleveres 2 forender og 2. skinker.

- 1 stk. forender udbenes og renses til 1313. Bilag 2. Nakken tilskæres til 1320 Bilag 3
- 1 stk. forender skæres til 1350. Bilag 7. Nakken tilskæres til 1327. Bilag 4.
- 1 stk. skinker rundskæres til 1203. Bilag 9.
- 1 stk. skinker udbenes og af sværes til 1229. Bilag 1.

### Bedømmelse

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

35 min.

Der udleveres 2 stk. brystflæsk med svær som af sværes på maskine og 2 stk. kamme.

- 1.stk Kamme tilskæres til 1669-Bilag 6.
- 1.stk kamme tilskæres til 1660-Bilag 5.
- 1.stk brystflæsk udbenes til 1863 Bilag 11
- 1.stk brystflæsk udbenes til 1853 Bilag 10

### Bedømmelse

- 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)