

Sveinspróflýsing í kjötið

Prófdagar 30. maí og 1.-2. júní 2023

Prófverkefni í kjötið skiptist í eftirfarandi tíu verkþætti:

1. Skriflegt lokapróf, þriðjudaginn 30. maí
2. Úrbeining á hálfu svíni -gróflutun
3. Úrbeining á nautalæri
4. Úrbeina og vefja hangiframpart
5. Úrbeina dilk
6. Saga niður dilk
7. Pylsu- og kæfugerð
8. Framleiðsla á áleggi, skila miðvikudaginn 31. maí
9. Uppstilling verkefna í „kjötborð“
10. Vörn sveinsprófstaka og prófsýning

Sveinsprófstaki þarf að standast alla verkþætti með lágmarkseinkunn 5,0 til þess að standast sveinspróf í kjötið. Skriflegt próf er haldið **kl. 13.30-15.30, þriðjudaginn 30. maí** í húsnæði IDUNNAR fræðsluseturs, Vatnagörðum 20.

Verklega prófið fer fram **kl. 08.15 fimmtudaginn 1. júní og kl. 08.15 föstudaginn 2. júní** í Hótel og Matvælasjólanum í Kópavogi. Gott er að mæta tímanlega til að gera sig tilbúin, til að hægt sé að byrja á réttum tíma.

Vinsamlegast athugið að tilbúið álegg og allt kjöt sem á að vinna þarf að vera komið í Hótel og Matvælasjólanum í Kópavogi og tilbúið til vinnslu **miðvikudaginn 31. maí**. Nema að annað sé tekið fram.

Verkefni 1:

Skriflegt fagpróf, vægi 20%

Prófsurningar tengjast faglegum viðfangsefnum greinarinnar og efnispáttum sem tengjast markmiðum námsins. Prófið verður **þriðjudaginn 30. maí í Vatnagörðum 20, frá kl. 13.30-15.30.**

Verkefni 2:

Úrbeining á ½ svíni, vægi 9%

Próftaki hlutar ½ svín í fjóra parta og fullvinnur einn part (sem sveinsprófsnefnd velur) í viðurkenndar smásölueiningu og stillir í kjötborð. Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá www.kjotbokin.is.

Svínið skal vera af nýslátruðu, 1. fl. Athugið að helmingurinn á að vera í heilu, ekki bútaður niður. Passa að lundin sé föst í skrokkinum, ekki sé búið að losa hana. Kjötið skal koma í hús **miðvikudaginn 31. maí** og skal hitastig vera < 4°C. Hlutun og fínkurð skal framkvæma eftir viðurkenndum aðferðum. Verkefnið má ekki taka lengri tíma en **1 klukkustund**.

Verkefni 3:

Úrbeining á nautalæri. Afturfjórðungi, vægi 12%

Próftaki hlutar og úrbeinar nautalæri (pistóluskorið) eftir viðurkenndum aðferðum, í smásölueiningar. Fullvinna skal í kjötborð eftirtalдар vörur: Gúllas, stroganoff, entrecote, turnbauta og roastbeef, hamborgarar 140g 10 stk. Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá www.kjotbokin.is.

Nautalærið skal vera af UNO 2+ ; Pistóluskorið læri, hryggur á að vigta um 50 – 60 kg. Kjötið skal koma í hús **miðvikudaginn 31. maí** og skal hitastig vera < 4°C.

Verkefnið skal ekki taka lengri tíma en **1 klst. og 30 mínútur**.

Verkefni 4:

Úrbeina og vefja hangiframpart, vægi 4%

Próftaki úrbeinar og vefur hangiframpart eftir viðurkenndum aðferðum og stillir í kjötborð. Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá www.kjotbokin.is.

Kjötið skal koma í hús **miðvikudaginn 31. maí** og skal hitastig vera < 4°C.

Verkefnið skal ekki taka lengri tíma en **20 mínútur**.

Verkefni 5:

Úrbeining á heilum dilk, vægi 12%

Próftaki hlutar dilkinn niður, úrbeinar og fullvinnur í viðurkenndar smásölueiningar sem fara í kjötborð. Próftakinn hefur frjálst val. Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá www.kjotbokin.is

Dilkurinn skal vera af R-2 og skal vigta 14 – 16 kg. Dilkurinn þarf að koma í hús **miðvikudaginn 31. maí** og hitastigið á að vera < 4°C. Gróf- og fínskurð skal framkvæma eftir viðurkenndum aðferðum. Verkefnið má ekki taka lengri tíma en **1 klukkustund**.

Verkefni 6:

Sögun á heilum dilk, vægi 8%

Próftaki hlutar dilkinn niður og fullvinnur í viðurkenndar smásölueiningar sem fara í kjötborð. Lærin: annað lærið heilt en hitt í sneiðar.

Hryggur: hryggur helmingaður, annar hlutinn heill en hinn í kótilettur.

Frampartur: hálfur frampartur er tekinn í súpukjöt en hinn helmingurinn í grillsneiðar.

Slög eru heil.

Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá www.kjotbokin.is.

Dilkurinn, R-2 skal vigta 14-16 kg. **Frosinn dilkurinn** þarf að koma í hús **miðvikudaginn 31. maí**. Verkefnið má ekki taka lengri tíma en **15 mínútur**.

Verkefni 7:

Matarpýlsu- og kæfugerð, vægi 18%

Kæfa 1.

- Í fyrsta verkefninu lagar próftaki lifrarkæfu skv. uppskrift. Uppskriftin miðast við 10 kg og á að baka hana í 500g formum. Hráefnið og uppskrift verður á staðnum. Varan er sett upp í kjötborð. Kæfan og framleiðsluferill vörunnar er metinn í heild sinni.

Pýlsa 2.

- Próftaki lagar „lúxus“ pýlsufars (gróft eða milligróft). Pýlsufarsið á að vera án allrar sterkju og bindiefna. Próftaki vinnur úr eigin hráefni frá úrbeiningarhluta prófsins. Próftaki sprautar í 28 cal. garnir, reykir og/eða sýður og kælir.

Uppskrift er samin af próftakanum og skal hann skila henni inn í verklega prófinu.

Uppskrift miðast við 10 kg.

Með vörunni skal jafnframt fylgja skyldubundin innihaldslýsing skv. reglugerð Mast.

Varan er sett upp í kjötborð. Farsið og framleiðsluferill vörunnar er metinn í heild sinni.

Verkefni 8:

Framleiðsla á skinku, vægi 8%

Próftaki framleiðir skinku og leggur fyrir prófnefnd. Hann skal vinna nákvæma uppskrift og verklýsingu þar sem fram kemur allt hráefni, hjálparefni og annað sem notað er við framleiðslu á vörunni. Uppsetningin er í kg og prósentum (%) í minnkandi magni. Í verklýsingu skal koma fram nákvæm lýsing á framleiðslu vörunnar, hvernig hún er gerð og allur tími og hitastig sem skiptir máli tilgreindur, einnig hvort um er að ræða söltun, reykingu, suðu eða annað.

Með vörunni skal jafnframt fylgja skyldubundin innihaldslýsing skv. reglugerð Mast.

Skinkan skal koma í hús miðvikudaginn 31. maí ásamt verklýsingu og innihaldslýsingu.

Verkefni 9:

Kjötborð og vörn sveinsprófstaka, vægi 9%

Próftaki stillir vörum sínum í kjötborð og skreytir eftir viðurkenndum aðferðum. Skyllt er að hafa hangikjötið, áleggið, kæfuna og matarpýlsuna í borðinu. Auk þess skal borðið innihalda allar þær vörur sem er beðið um í lýsingu hvers verkhlutar. Próftaki hefur að öðru leyti frjálst val um framsetningu kjötborðsins. Vörunar eru settar á platta eða föt að eigin vali og merktar með nafni (koma með tilbúið fyrir próf).

Tilbúnir réttir sem lagðir eru fram í kjötborðið eru metnir út frá metnaði, nákvæmni og nýtingu hráefnis. Sölumöguleikum og nýjungum, ásamt heildarútliti borðsins. Einnig er metin stöðlun skammtastærða, þ.e.a.s. stærð sneiða, stærð bita. Ef samsettar vörur eru í borðinu skal miðað við að hver skammtur sé fyrir 2 persónur. Í vörninni greinir próftaki frá verkefnum sínum.

Vöruuppstilling af prófverkefnum mega innihalda eftirfarandi skreytingahluti: **hreinsað grænmeti, hreinsaða ávexti, krydd og marineringar.** Próftaki tekur þessa hluti með sér. Allt sem próftaki notar við uppstillingu á kjötboðinu sér hann um að skaffa/redda sjálfur.

Tímamörk verkefnis: **2 klukkustundir.**