

Sveinspróflýsing í kjötið

Prófdagar 22. maí og 5. og 6. júní 2024

Prófverkefni í kjötið skiptist í eftirfarandi tíu verkþætti:

1. Skriflegt lokapróf, miðvikudaginn 22. maí
2. Úrbeining á hálfu svíni -grófhlutun
3. Úrbeining á nautalæri pístóluskorið
4. Úrbeina og vefja hangiframpart
5. Úrbeina heilan dilk
6. Saga niður heilan dilk
7. Pylsu- og kæfugerð
8. Framleiðsla á áleggi, skila þriðjudaginn 4 júní.
9. Uppstilling verkefna í „kjötborð“ skv. prófalýsingu
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. 13.00-15.00, miðvikudaginn 22. maí í húsnæði IDUNNAR fræðsluseturs, Vatnagörðum 20.

Verklega prófið fer fram kl. 08.15 miðvikudaginn 5. júní og kl. 08.15 fimmtudaginn 6. júní í Hótel og Matvælasólunum í Kópavogi. Gott er að mæta tímanlega til að gera sig tilbúin. Próftími byrjar stundvíslega kl. 8.15.

Vinsamlegast athugið að tilbúið álegg og allt kjöt sem á að vinna þarf að vera komið í Hótel og Matvælasólunum í Kópavogi og tilbúið til vinnslu þriðjudaginn 4. júní. Nema að annað sé tekið fram (sjá nánar í eftirfarandi lýsingu á hverjum verkþætti).

Skriflegt fagpróf, vægi 20%

Prófspurningar tengjast faglegum viðfangsefnum greinarinnar og efnisþáttum sem tengjast markmiðum námsins. Prófið verður miðvikudaginn 22. maí í Vatnagörðum 20, frá kl. 13.00-15.00.

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 búíð að losa hana.**

Kjötið skal koma í hús **priðjudaginn 4. júní.** og skal hitastig vera < 4°C. Hlutun og fínskurð skal framkvæma eftir viðurkenndum aðferðum. Verkefnið má ekki taka lengri tíma en **1 klukkustund.**

Verkefni 3:

Úrbeining á nautalæri (pístólu). Afturfjórðungi, vægi 12%

Próftaki hlutar og úrbeinar nautalæri (pístóluskorið) eftir viðurkenndum aðferðum, í smásölueiningar. Fullvinna skal í kjötborð eftirtaldir 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+ ; Pístóluskorið læri, hryggur á að vigta um 50 – 60 kg. Kjötið skal koma í hús **priðjudaginn 4. júní.** 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 **priðjudaginn 4. júní.** 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 **priðjudaginn 4. júní.** 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 **priðjudaginn 4. júní.** 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, ásamt lýsingu á öllu framleiðsluferlinu í verklega prófinu. Með vörunni skal jafnframt fylgja skyldubundin innihaldslýsing skv. reglugerð Mast. **Uppskrift miðast við 10 kg** 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 **þriðjudaginn 2. júní 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, áleggð, kæfuna og matarpýlsuna í borðinu. Auk þess skal borðið innihalda allar þær vörur sem er beðið um í lýsingu hvers prófþáttar. 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 útvega sjálfur.

Tímamörk verkefnis: **2 klukkustundir.**