

# Prófbáttalýsing sveinsprófs í kjötiðn

Prófdagar 9 – 11 desember 2013.

Prófverkefni í kjötiðn skiptast í eftirfarandi tíu verkþætti:

1. Skriflegt lokapróf, mánudaginn 6. maí.
2. Úrbeining á hálfu svíni
3. Úrbeining á nautalæri
4. Úrbeina og vefja hangiframpart
5. Úrbeina dilk
6. Saga niður dilk
7. Pylsugerð
8. Framleiðsla á „lúxusskinku“, skila verkefni á prófdag
9. Uppstilling sveinsprófsverkefna í „kjötborð“
10. Vörn sveinsprófstaka.

Sveinsprófstaki þarf að standast alla verkþætti með lágmarkseinkunn 5,0 til þess að standast sveinspróf í kjötiðn. Skriflega prófið verður haldið mánudaginn 9. desember en verklega prófið fer fram dagana 10. – 11. desember 2013.

## **Verkefni 1:**

### **Skriflegt fagpróf, vægi 20%**

Sveinsprófstaki er prófaður skriflega um fagleg viðfangsefni í kjötiðnaði. Prófað er úr efnisþáttum sem tengjast markmiðum náms í kjötiðnaði. Skriflegt próf mánudaginn 9. desember að Skúlatúni 2, kl. 9:00.

## **Verkefni 2:**

### **Úrbeining á ½ svíni, vægi 9%**

Prófstaki hlutar ½ svín í fimm parta og fullvinnur einn part í viðurkenndar smásölueiningar tilbúna í kjötborð. Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá [www.kjotbokin.is](http://www.kjotbokin.is).

Svínið skal vera af nýslátruðu, 1. fl., A. Kjötið skal koma í hús tveimur sólarhringum prófdag og skal hitastig vera < 4°C. Hlutun og fínsturð skal framkvæma eftir viðurkenndum aðferðum. Verkefnið má ekki taka lengri tíma en 1 klst.

### **Verkefni 3:**

#### **Úrbeining á nautalæri. Afturfjórðungi, vægi 12%**

Próftaki hlutar og úrbeinar nautalæri niður eftir viðurkenndum aðferðum í smásölueiningar. Fullvinna skal í kjötborð eftirtaldrar vörur: Buff, snitzel, gúllas, stroganoff og roastbeef. Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá [www.kjotbokin.is](http://www.kjotbokin.is).

Nautalærið af UN IA; læri, hryggur og slag og vikta um 45. – 50. kg. Kjötið skal koma í hús tveimur sólarhringum fyrir prófdag og skal hitastig vera < 4°C. Verkefnið skal ekki taka lengri tíma en 1 klst., og 30 mín.

### **Verkefni 4:**

#### **Úrbeina og vefja hangiframpart, vægi 4%**

Próftaki útbeinar 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](http://www.kjotbokin.is).

Kjötið skal koma í hús tveimur sólarhringum fyrir prófdag og skal hitastig vera < 4°C. Verkefnið skal ekki taka lengri tíma en 15 mínútur.

### **Verkefni 5:**

#### **Úrbeining á heilum dilk, 12%**

Próftaki hlutar dilkinn niður, úrbeinar og fullvinnur í viðurkenndar smásölueiningar tilbúna í kjötborð. Frjáls val próftakans. Við matið styðst sveinsprófsnefndin við staðla sem eru skilgreindir í Íslensku kjötbókinni, sjá [www.kjotbokin.is](http://www.kjotbokin.is)

Dilkurinn, R-2 og skal vikta 14 – 16 kg. Dilkurinn skal koma í hús tvo sólarhringa fyrir prófdag og skal hitastig vera < 4°C. Gróf- og fínskurð skal framkvæma eftir viðurkenndum aðferðum. Verkefnið má ekki taka lengri tíma en 1 klst.

### **Verkefni 6:**

#### **Sögun á heilum dilk, vægi 8%**

Prófstaki hlutar dilkinn niður og fullvinnur í viðurkenndar smásölueiningar tilbúna í kjötborð. Lærin: Annað lærið heilt en hitt í sneiðar. Hryggur: Hryggur helmingaður, annar hlutinn heill en hinn í sneiðar. Frampartur: Hálfur frampartur er tekin 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](http://www.kjotbokin.is).

Dilkurinn, R-2 og skal vera 14 – 16 kg. Dilkurinn skal koma í hús vel tímanlega fyrir prófdag frosinn. Verkefnið má ekki taka lengri tíma en 15 mín.

## Verkefni 7:

### Pylsugerð, vægi 18%

Próftaki framleiðir tvær farsvörur, grófa og fína lögun, þ.e.a.s. stoppar í garnir, reykir, sýður og kælir. Farsið og framleiðsluferill vörunnar er metin í heild sinni. Uppskriftir skulu miðast við 10 kg. Varan er sett upp í kjötborð. Próftaki leggur fram innihaldslýsingu á vörunni eins og reglugerð gerir kröfu um.

## Verkefni 8:

### Framleiðsla á lúxusskinku, vægi 8%

Próftaki framleiðir skinku og leggja fyrir prófnefnd. Próftaki útbýr nákvæma uppskrift og verklýsingu þar sem fram kemur allt hráefni, hjálparefni og annað sem notað er við framleiðslu á þessari vöru. Uppsetningin er í kg og % í minnkandi magni. Í verklýsingu skal koma fram nákvæm lýsing á framleiðslu, hvernig varan er gerð og allur tími sem skiptir máli hvort um er að ræða söltun, reykingu, suðu eða annað. Eins þar sem hitastig skiptir máli skal það tilgreint nákvæmlega. Með vörunni skal jafnframt fylgja innihaldslýsing eins og reglugerð gerir kröfu um.

Í skinkunni skal magurt kjöt vera minnst 95% og fita að hámarki 5%. Nota skal heila vöðva en ekki hakkaða. Varan á að vera fullbúin og tilbúin til neyslu en heil þ.e.a.s ekki búið að skera af endum eða opna í miðju.

## Verkefni 9:

### Kjötborð og vörn sveinsprófstaka, vægi 9%

Próftaki stillir vörum sínum í kjötborð og skreytir eftir viðurkennum aðferðum. Varan er sett á silfurföt. Vöruuppstilling af prófverkefnum mega innihalda eftirfarandi skreytingahluti: Vínflöskur, vínglös, **hreinsað** grænmeti, **hreinsaðir** ávexti, pappírsdúk, pappírsservéttur. Tímamörk verkefnis: 2 klst.

### Mat:

Tilbúnu réttina á að dæma út frá sölumöguleikum og nýjungum, metnaði, nákvæmni og nýtingu hráefnis ásamt heildarútliti borðsins og stöðlun skammtastærða, þ.e.a.s. stærð sneiða, stærð bita. Skammtastærð á tilbúnum réttum skal miðast við tvo. Í vörninni á nemandi að greina frá verkefnum sínum.

Einkunnargjöfin fyrir þetta verkefni miðast við metnað, fagleg vinnubrögð og hvernig nemandi skilar frá sér seljanlegri vöru. Prófnefnd metur frjálsræði og metnað við framleiðslu og kynningu á réttunum.