

# NM-Oppgave 2023

Programområde: Vg2 Restaurant og matfag

Fag: Ferskvarehandler



## Innhold

1. Innledning .....	3
2. Forord .....	3
3. Veiledning og instruks til deltakerne .....	4
4. Forberedelsedelen.....	5
5. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen .....	6
6. Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr .....	7
7. Råvareliste.....	8
8. Kompetansemål som vektlegges .....	9
9.Vurderingskriterier .....	10
10.Dommerskjema .....	11

## 1. Innledning

Skolekonkurranser skal være med å motivere gjennom mestring, ved å gi elevene praktiske og realistiske oppgaver. Oppgavene er laget som en forberedelse til eksamen, og er tenkt som en naturlig metode i forhold til opplæringen innenfor yrkesfag.

## 2. Forord

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er læreplanmål fra VG2 Kokk-servitørfag

Oppgaven er laget slik at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag.

I vedleggene finnes kriteriene som legges til grunn for forberedelse og gjennomføring, råvareliste, utstysliste og vurdering.

### 3. Veiledning og instruks til deltakerne

*Informasjon:*

Det vil bli sendt informasjon ut til deltagerskolene før arrangementet:

- Om sted og tidspunkt for åpningssermoni.
- I hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte konkurransen.
  
- Det blir gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Oppgaven gjennomgås for at dere skal bli trygge og vite hva som skjer konkurransedagen.
- Kandidaten får 20 minutter til å gjennomgå sin matkasse og du har selv ansvaret for den.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.

## 4. Forberedelsedelen

### Oppgaven

Legge opp et bord med spiselige og trygge produkter som inneholder:

- Filetere to (2) stk hvit fisk. Av fisken skal det produseres et farseprodukt til varmdisken og produkt(er) av fiskefilet.
- Lammelåret skjæres ned til minimum 3 spesialiteter.
- To valgfrie salater. En av salatene skal være majonesbasert.
- Alle produkter som produseres skal presenteres for salg.

*Følgende kriterier gjelder:*

- Produktene må være trygge, salgbare og presenteres forsvarlig for bedømming og utstilling.
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling og være brukervennlige.
  - Kandidatene bestemmer selv utforming, størrelse, utseende, emballasje og merking.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon. **Deltagerne** må selv sette opp bordene og plassere produktene.
- Deltagerne er selv ansvarlig for å ta med:
  - anretningsfat, emballasje, pynt etc. til anretning av produktene.
  - egne krydderblandinger og inntil 4 egenvalgte råvarer (ikke bearbeidet produkt). Disse må tas med i råvarelisten.

**For å delta må det leveres (en fil):**

- *forklaring på hvorfor du valgte produktene.*
- *råvareliste med mengde over alle ingrediensene.*
- *arbeidsplan og varedeklarasjoner for alle produktene.*
- *flytskjema for ett utvalgt produkt.*

Forberedelsedelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:

Anne Helene Øpstebø, avdelingsleder Restaurant- og matfag, Sandsli videregående skole, e-post: [anne.helene.opstebo@vlfk.no](mailto:anne.helene.opstebo@vlfk.no), som vil bekrefte mottatt e-post.

## 5. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen

konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

**15 minutter** i forkant av konkurransen kan benyttes til å klargjøre egen arbeidsplass.

- **4 timer** er avsatt totalt til å fullføre konkurransen.
- Lage og deklare alle produktene som er beskrevet i arbeidsplan.
- Partering/skjæring skal foregå forsvarlig med tanke på HMS (verneutstyr mm.).
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling der kandidatene selv bestemmer utforming, størrelse, emballasje og merking.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Produktene presenteres **på eget bord** for dommere og publikum, som **deltagere selv** setter opp og presenterer.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Dommerne kan kun stille avklarende spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Dokumentasjon for vurdering kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og oppklarende spørsmål som vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.
- Vurderingen tar utgangspunkt i læreplan og omfatter både forarbeide og gjennomføringsdelen og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene.

## 6. Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med maskinene, utstyret og materiellet som er spesifisert under. Dersom det er behov for annet utstyr må deltagerne selv ta det med. Det forventes at deltagerne har med **egne håndverktøy** (kniver, spesialutstyr ol.). Alt av eget utstyr må være godt merket.

Det vil være faglærere til stede, som er kjent med maskiner og utstyr, under hele konkurransen.

Dersom dere på forhånd har spørsmål om maskiner og utstyr rettes alle henvendelser til Anne Helene Øpstebo, e-post: [anne.helene.opstebo@vlfk.no](mailto:anne.helene.opstebo@vlfk.no)

Utstyrliste:

Utstyr:	Kommentar:
Kombidampere	
Hakker	
Kvern	
Kokeplater induksjon benkmodell	
Bakker og kasseroller (induksjon) (div)	
Vakuummaskin	
Mikser	
Div. småutstyr	
<b>Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver ol.) må du selv ta med.</b>	

## 7. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Mengder med svinn	Merknader
To (2) stk hvite fisker av hyse og sei		
Lammelår med knoke		
<b>Melkeprodukter:</b> H-melk, fløte, lettrømme.		
Div. vanlig tørket krydder og salt (ikke safran etc.)		Deltagerne kan ha med eget krydder, marinader og krydderblandinger.
Issalat, hjertesalat, ruccola og crispy salat		
Meierismør/margarin		
Hvetemel, Pankomel, Potetmel		
Nøtter: valnøtter, pinjekjerner		
Paprika (gul og rød)		
Chili (rød og grønn)		
Frukt: epler, druer, granateple, mango, ananas og sitron		
Majones		
Egg		
Agurk		
Tomat: sherry-, soltørket-, klasetomat		
Oljer: raps-, oliven-, fityrolje		
Kapers, sylteagurk		
Løk: rød-, kepa, sjalott-, hvitløk.		
Hvitvin-, sherry, eple-, balsamico og rødvinseddik		
<b>Friske urter:</b> Basilikum, timian, persille, dill og gressløk		
<b>Grønnsaker:</b> gulrot, hodekål, brokkoli, sellerirot, selleristang og potet		
<b>1. Egne råvarer</b>		
<b>2. Egne råvarer</b>		
<b>3. Egne råvarer</b>		
<b>4. Egne råvarer</b>		



## 8. Kompetansemål som vektlegges

### **RÅVARE, PRODUKSJON, SALG OG SERVICE**

- planlegge, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut fra oppskrift, ønsket mengde, råvarevalg, produksjonsmetode og produktbeskrivelse
- praktisere personlig hygiene og følge retningslinjer for næringsmiddel- og produksjonshygiene og reflektere over konsekvenser av å bryte retningslinjene
- vurdere sluttproduktene ut fra produktbeskrivelser og reflektere over sensorisk og hygienisk kvalitet
- utnytte råvarenes produksjonsegenskaper og gjøre rede for hva som skjer med råvarene i en produksjonsprosess og under lagring og omsetning
- produsere og tilby mat og drikke ut fra norsk, samisk og internasjonal kultur og gjøre rede for hva som kan påvirke endringer i forbruksmønster og vareutvalg

### **BRANSJE OG ARBEIDSLIV**

- vurdere sammenhengen mellom råvarevalg, produksjonsmetode, lagring, omsetning og bærekraftig produksjon
- gjøre bærekraftige og etiske valg ved innkjøp, produksjon og avfallshåndtering og reflektere over hvordan overskuddsvarer kan utnyttes
- registrere og beregne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å begrense svinn og drøfte hvilke konsekvenser svinn har for virksomhetens økonomi

## 9.Vurderingskriterier

<b>Vurderingskriterier</b>		
<b>Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeidsplan, bruk av verneutstyr, beregning og svinn.</li> <li>• Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet.</li> <li>• Råvarebehandling, svinn, kreativitet og produksjonsprosess.</li> <li>• Utseende, smak og kvalitet.</li> </ul>		
<b>Laveste nivå:</b> <b>1 – 2 poeng</b>	<b>Mellomste nivå:</b> <b>3 – 4 poeng</b>	<b>Høyeste nivå</b> <b>5 – 6 poeng</b>
Deltagerne har gjort en nokså god forberedelse som medfører oversikt. Deltageren klarer i løpet av konkurransen å holde en brukbar personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og får til å produsere trygge, merkede og salgbare produkter.	Deltagerne har gjort en god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn. Gjennom hele konkurransen holder deltageren god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene. Deltageren viser en god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes. Produktseriene er like og produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av god kvalitet.	Deltagerne har gjort en meget god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn. Gjennom hele konkurransen holder deltageren meget god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene. Deltageren viser en meget god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes. Produktseriene er like og alle produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av meget god kvalitet.

## 10.Dommerskjema

Navn på deltager:

Dommer 1	Vurderingsskjema (Se grunnlag for vurdering på side 10)	Dommer 2
<input type="checkbox"/>	<b>Arbeidsplan, merking og svinn (svinn) (1-6 poeng)</b>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Personlig-, produksjon-, og næringsmiddelhygiene og salgbarhet (Mattrygghet) (1-6 poeng)</b>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Prosess, arbeidsteknikk, HMS og kreativitet (1-6 poeng)</b>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Utseende, smak og kvalitet (1-6 poeng)</b>	<input type="checkbox"/>
<b>Sum</b> <input type="text"/>		<b>Sum</b> <input type="text"/>
<b>Totalvurdering:</b>		
<input type="text"/>		

Dommer 1: .....

Dommer 2: .....