



Skole-NM 2020

Programområde: Vg2 Matfag

Fag: Industriell matproduksjon



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.

1.INNHOLD

1. Oversikt over alle dokumenter til oppgaven
2. Forord
3. Veiledning og instruks for deltagerne
4. Forberedelsedelen, oppgaven og innlevering
5. Gjennomføringsdagen /konkurransedagen
6. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
7. Råvareliste
8. Kompetansemål
9. Vurderingskriterier
10. Dommerskjemaet

2. FORORD

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

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, utstyrsliste og vurdering.

3. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

Åpningsseremoni DATO: 21.april 2020 klokken 10.00

Informasjonsmøte vil bli avholdt umiddelbart etter at åpningsseremonien er avsluttet.

Informasjon:

- 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 vet hva som skjer konkurransedagen.
- Du får mulighet til å stille spørsmål.
- Du får vite hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte på informasjonsmøtet 21.april
- Du får 20 minutter til å gjennomgå din matkasse og har selv ansvaret for den.

4. FORBERDELSESDelen/Innlevering

Oppgaven

- Lag 3 ulike produktserier x 10 enheter.
- Hovedråvarene: **melk, fløte, yoghurt naturell, couverture sjokolade og sorteringskjøtt av storfe/svin.**
- 5 av produkter i hver produktserie på 3 skal presenteres til utstilling og de resterende 5 til bedømming.
- Produktene til dommerne skal smakes på og må varmebehandles.

Følgende kriterier gjelder:

- Produktene må være salgbare, spiselige 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.
- I tillegg til ingrediensene i råvarelisten (utenom egne krydderblandinger) vil det være mulig å ta med inntil 4 andre råvarer.
- Deltagerne er selv ansvarlig for å ta med:
 - anretningsfat, emballasje, pynt etc. til anretning av produktene.
 - egne krydderblandinger og inntil 4 egenvalgte råvarer. Disse må tas med i råvarelisten.

For å delta må følgende innleveres (en fil):

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

For å delta må forberedelsedelen med vedlegg (en fil) innsendes 2 uker før

konkurransedagen til Hege Juliane Hambo, e-mail: hege.juliane.hambo@vtfk.no, som vil bekrefte mottatt e-mail.

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 3 produktserier a 10 enheter som beskrevet i arbeidsplan og alle produktene skal være merket med varedeklarasjon.
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling, kandidatene bestemmer selv utforming, størrelse, emballasje og merking.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Arbeidet må foregå forsvarlig med tanke på HMS og bruk av verneutstyr mm.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Produktene presenteres på **eget bord** for dommerne og eget til publikum som **deltagerne selv** setter opp og presenterer.
- Dommerne kan kun stille avklarende spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Vurderingskriteriene tar utgangspunkt i læreplan og omfatter alt fra arbeidsplan til gjennomføring, læreplan og vurderingskriterier se side 6 og 9.
- Dokumentasjon for vurderingen kan være notater, billedtaking, videoopptak, observasjon og oppklarende spørsmål, som vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.

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 tilstede, som er kjent med maskiner og utstyr, under hele konkurransen.

Dersom dere på forhånd har spørsmål om maskiner og utstyr rettes alle henvendelser rettes til Hege Juliane Hambo, hege.juliane.hambo@vtfk.no

Utstyrliste

Utstyr:	Kommentar:
Kombidampere	
Hakker	
Kvern	
Pølsestopper manuell	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller (div)	
Vakuummaskin	
Koke- og røyke skap	
Mikser	
Nedkjølingsskap	
Vekt	
Div. småutstyr	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver ol.) må du selv ordne og ta med deg.	

7. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Mengder med svinn	Merknader
Couverture sjokolade mørk		
Couverture sjokolade hvit		
Couverture sjokolade melk		
Sorteringskjøtt storfe 14%,		
Sorteringskjøtt svin 21%		
Sorteringskjøtt svin 6%		
H-melk/ kremfløte		
Yoghurt naturell		
Meierismør/margarin/olje		
Pankomel		
Div. tørket krydder og salt (Ikke safran etc.)		Deltagerne kan ha med eget krydder, marinader og krydderblandinger
Sukker		
Hvetemel/potetmel		
Egg		
Vaniljepulver		
Sitron		
Løk, rød og kepa		
Mandler		
Friske urter: Basilikum, timian, persille, gressløk		
1.Egne råvarer		
2.Egne råvarer		
3.Egne råvarer		
4.Egne råvarer		

8.Kompetansemål fra Vg2 Matfag som vektlegges

Råvarer, produksjon og kvalitet

- planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag
- praktisere personleg hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldande regelverk
- velje produksjonsmetode og råvarer i samsvar med resept og produktbeskriving
- vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare
- klargjere ein maskin eller ei maskinlinje i samsvar med produksjonsbeskrivinga
- halde ved like og å bruke handreiskapar, maskinar og utstyr på ein fagleg korrekt måte
- gjere greie for dei endringane som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessane

Sal og marknad

- gjere greie for kostnadene ved å produsere mat, rekne om mengder i reseptar og gjere enkle økonomiske berekningar knytte til produksjon og sal
- emballere og merkje produkt i samsvar med gjeldande regelverk
- planleggje og gjennomføre presentasjon av produkt for sal

Bransje, fag og miljø

- følgje ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr
- gjere greie for helse, miljø og tryggleik innan matfag, og følgje føresegnene i praksis
- drøfte bransjane sin påverknad på det ytre miljøet og gjere miljøbevisste val ved produksjon og avfallshandtering

9. VURDERINGSKITERIER

VURDERINGSKITERIER		
Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering: • Arbeidsplan, bruk av verneutstyr, merking og svinn. • Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet. • Råvarebehandling, kreativitet og produksjonsprosess. • Utseende, smak og kvalitet.		
Lavest nivå: 1-2 poeng	Mellomste nivå: 3 – 4 poeng	Høyeste nivå 5 – 6 poeng
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 og salgbare produkter. Produktene er merket med det viktigste.	Deltagerne har gjort en god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn. Deltageren holder en god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene gjennom hele konkurransen og viser en god produksjonsprosess og arbeidsteknikk. Produktseriene er like, 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 produksjonsprosess og teknikk og er i stand til å justere underveis. Produktseriene er like og produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av meget god kvalitet.

10. Dommerskjema

Navn på deltager:

Dommer 1	Vurderingsskjema /dommerskjema (Se grunnlag for vurdering på side 11)	Dommer 2
	Arbeidsplan, beregning og økonomi (1-6 poeng)	
	Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet (mattrygghet) (1-6 poeng)	
	Prosess, arbeidsteknikk, HMS og kreativitet (1-6 poeng)	
	Utseende, smak og kvalitet (1-6 poeng)	
Sum		Sum
Totalvurdering:		

Dommer 1: Dommer 2: