

NM-Oppgave 2022

Programområde: Vg2 Baker og konditor

Fag: Konditorfag



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. Forberedelse, oppgaven og innlevering
5. Gjennomføringsdelen konkurransedagen
6. Råvareliste
7. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
8. Kompetansemål som vektlegges
9. Vurderingskriterier
10. Dommerskjemaet

2. Forord

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2.

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

I dokumentet finnes også kriteriene som legges til grunn for forberedelse og gjennomføring, råvareliste, utstyrliste og vurdering.

3. Veiledning og instruks til deltakerne

Åpningsseremoni DATO: 05.april 2022 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 vite hva som skjer konkurransedagen.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.
- Du får vite hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte på innen fredag 1.april
- Du får 20 minutter til å gjennomgå din matkasse og har selv ansvaret for den.

4. Forberedelsesdelen

Oppgaven

Tema: Marsipankake til konfirmasjon

Elevene skal lage og levere:

- 2 like eksemplarer kake til 12 personer
- Bunner og dekor må lages på selve konkurransedagen

Følgende kriterier gjelder:

- Produktene skal ha rasjonell framstilling
 - eleven bestemmer selv utforming, høyde og innhold etter gitt råvareliste
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon. **Deltagerne** må selv plassere produktene på henvist plass.
- Deltagerne er selv ansvarlig for å ta med:
 - anretningsfat og evt. pynt til dekorasjon og anretning av produktene.
 - Egne konditorfarger og inntil 4 egenvalgte råvarer. Disse må tas med i med i råvarelisten og beskrives i oppgaven.
- Produktene må være trygge, salgbare og presenteres forsvarlig for bedømming og utstilling.

For å delta må det leveres (en fil):

- Begrunnelse på valg av smak og dekor
- Råvareliste med mengde over alle ingrediensene
- Arbeidsplan og varedeklarasjon for alle produktene
- Flytskjema for kakene

Forberedelsesdelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til: e-post: trond.andresen@vtfk.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 produkter som er beskrevet i arbeidsplan.
- Alt arbeid skal foregå forsvarlig med tanke på HMS.
- 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, se pkt. 8 og 9.

6. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Merknader	Mengde
Hvetemel, siktet		
Maizena		
Dekor puddersukker		
Bakepulver		
Melis		
Sukker/farin		
Potetmel		
Hasselnøtter, malte		
Mandler, malte		
Valnøttkjerner		
Non temp sjokolade, lys og mørk		
Couvertyrssjokolade hvit, melk og mørk		
Modellermarsipan	Hvit	
Marsipan overtrekk	Vanlig, ekstra hvit, rosa og blå	
Vaniljestenger		
Syltetøy	Jordbær, bringebær, aprikos	
Gelatinplater		
Egg		
Sprøytegele	Gul, brun, grønn og rød	
Hermetisk ananas		
Jordbær, friske	Kurv	
Rips, friske	Kurv	
Blåbær, friske	Kurv	
Bringebær, friske	Kurv	
Kremfløte		

Melk		
Rom-, vanilje- og mandelessens		
Kakao		
Tine vaniljekrem, ferdiglaget		
1. Egne råvarer		
2. Egne råvarer		
3. Egne råvarer		
4. Egne råvarer		

7. 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

Utstyrsliste

Utstyr:	Kommentar:
Karusellovn - stekeplater	63x47cm, samarbeid med andre deltakere om tidsbruk og temperatur
konveksjonsovn	1/1 Gastronorm, samarbeid med andre deltakere om tidsbruk og temperatur
Bordvekker	Det kan være en fordel å ta med sin egen
Kjevlemaskin	
Raskeskap	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller, div.	
Slikkepotter o.l.	
Paletter o.l.	
Piskemaskiner – div.	Kenwood
Airbrush-kompressor	Lurt å ta med egen.
Sjokoladesmelter	Gi beskjed om hvilken type sjokolade som er forventet ferdig smeltet.
Kjølerom	
Fryserom	
Div. småutstyr	

Hurtignedkjølingskap	
Mikrobølgeovn	
Alt av spesialutstyr (kniver, modellerpinner, utstikkere, former, kakefat o.l.) må den enkelte ta med/ordne selv.	

8. Kompetansemål som vektlegges

Råvarer, produksjon og kvalitet

- planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå resept, råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
- praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane av å bryte retningslinjene
- bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
- bruke og halde ved like handverktøy, maskiner og utstyr
- lage ulike produkt av rørte, piska og forvella massar, råmassar og mørdeig og gjere greie for kva som skil dei ulike prosessane
- lage ulike støypte og lagdelte kaker med og utan overtrekk og dekor, og forskjellige typar fyll, og vurdere kvaliteten etter konsistens, utsjånad og smak på sluttproduktet
- lage dessertar, konfektar, pynt og dekor og reflektere over korleis valet av råvarer og produksjonsprosess påverkar sluttproduktet

Bransje og arbeidsliv

- Klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling

9. Vurderingskriterier

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

10. Dommerskjema

Navn på deltager:

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

Dommer 1:

Dommer 2: