



NM-Oppgave 2019

Programområde:

Restaurant- og matfag

Fag: **Baker**



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. Inneholder oversikt over alle dokumenter til oppgaven
2. Forord
3. Beskrivelse av oppgaven
4. Veiledning og instruks for deltagerne
5. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
6. Vurderingskriterier
7. Vedlegg:
 - Vedlegg 1, forberedelsedel
 - Vedlegg 2, gjennomføringsdel
 - Vedlegg 3, råvareliste
 - Vedlegg 4, vurderingsskjema

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, utstysliste og vurdering.

3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

Forberedelsesdelen

Du skal lage og levere:

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

NB. Forberedelsesdelen skal **også** leveres skriftlig til hoveddommer dagen før konkurransedagen.

Gjennomføringsdelen, 1. og 2.april 2019, konkurransedagen

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

- Gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter.
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdel og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene i oppgaven.
- Dokumentasjon for vurdering kan innhentes fra alle vesentlige sider under konkurransen. Dokumentasjonen underveis kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og samtale/spørsmål. Dokumentasjon vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.
- Uniform: Deltagerne stiller i eget og korrekt arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.

4. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

- I vedleggene finner dere forberedelsesdel, gjennomføringsdel, råvareliste og vurderingsskjema.

Åpningseremoni, 01.04.2019 kl.10:00

Informasjonsmøte, 01.04.2019 kl.10:30-12:30

- 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.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.
- Du får vite hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte.

5. 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 i tillegg at deltagerne har med eget håndverktøy (kniver, spesialutstyr ol.). Husk å merke medbrakt utstyr godt.

- På hvert verksted/kjøkken vil det være personer tilstede, som er kjent med lokaler og utstyr ved eventuelle spørsmål.

Ved spørsmål om maskiner og utstyr kan dere henvende dere til Hege Juliane Hambo, hegeo@vfk.no

Utstysrliste:

Utstyr:	Kommentar:
Karusellovn – stekeplater	63x47 cm
Bordvekker	Det kan være en fordel å ta med sin egen
Kjevlemaskin	
Raske skap	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller (div)	
Slikkepotter o.l.	
Paletter, o.l.	
Marmorbord	
Piskemaskiner – div.	Kenwood
Eltemaskiner – div	
Trekkspill kutter	
Kjølerom	
Fryserom	
Div. småutstyr	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy må den enkelte ta med/ordne selv.	
Husk å merke medbrakt utstyr godt.	

6. VURDERINGSKITERIER OG VURDERINGSSKJEMA

Gjennom arbeidet i konkurransen skal du:

- Synliggjøre kunnskaper og ferdigheter.
- Ivareta personlig-, produksjons- og næringsmiddelhygiene i følge lover og forskrifter
- Være selvstendig og ta ansvar for oppgaven (vurderingskriteriene).
- Vise gjennom ditt arbeid at du behersker vektlagte kompetansemål.
- Oppnå faglig kvalitet på produktene som produseres.

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 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

- Emballere og merkje produkt i samsvar med gjeldande regelverk
- Planleggje og gjennomføre presentasjon av produkt for sal

Bransje, fag og miljø

- Bruke relevante faguttrykk
- Følgje ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr
- Gjere greie for helse, miljø og tryggleik innan matfag, og følgje føresegnene i praksis

VURDERINGSKRITERIER

Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:

- Arbeidsplan, HMS og personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene.
- Råvarebehandling og kreativitet.
- Besvare spørsmål fra dommerne underveis.
- Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet og salgbarhet.

Laveste nivå: 1 – 2 poeng	Mellomste nivå: 3 – 4 poeng	Høyeste nivå 5 – 6 poeng
<p>For å få 1 eller 2 poeng må det leveres skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven. De må løses etter arbeidsplan, hygienisk og deltagerne må kunne besvare enkle spørsmål fra dommerne <u>enkelt</u>. Produktene må være bra presentert og salgbare.</p>	<p>For å få 3 eller 4 poeng må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven. Deltageren må holde god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene, og må være i stand til å besvare dommerne hva som er bra og hva som kunne ha blitt bedre med <u>beskrivende svar</u>. Produktene må være estetisk presentert, salgbare og av god kvalitet.</p>	<p>For å få 5 eller 6 poeng må deltagerne ha innlevert arbeidsplan, råvareliste og deklarasjon av produktene. Deltageren må holde meget god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og besvare dommerne med utfyllende svar. Produktene må være estetisk presentert, salgbare og av meget god kvalitet.</p>

7. VEDLEGG

Vedlegg 1

FORBEREDELSESDDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – MATFAG/BAKERFAGET 2019

Tema:

Rullet deig og småbrød/kuvertbrød.

Oppgave:

- Det skal lages produkter valgfri rullet deig, tre sorter, - minst 10 stk. av hver.
- Det skal også produseres tre ulike varianter av for småbrød/kuvertbrød. Tre ulike oppslag - minst 10 stk. av hver.
- Produktene skal presenteres forsvarlig for bedømming og til utstilling, ½ -parten til utstilling og ½ -parten til bedømming. Produktene skal være salgbare og spiselige.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker, for presentasjon.
 - Deltagerne er ansvarlig for å medbringe anretningsfat, eventuelt emballasje som produktene skal anrettes i.
- Produktene skal ha en rasjonell og brukervennlig framstilling
 - kandidatene bestemmer selv utforming, høyde, innhold og oppsats.
- Det vil være mulig å medbringe inntil 4 råvarer i tillegg til det som står på råvarelisten. Disse må tas med i råvarelisten og beskrives i oppgaven
- Du skal **levere/sende arrangøren** en arbeidsplan, råvarelisten med mengde, varedeklarasjon og velge **et** av produktene å lage et flytskjema for og begrunne hvorfor dette produktet ble valgt.

Sendes Greveskogen Vgs ved Trond Andresen på e-mail: tronda1@vfk.no

innen **18. mars 2019, 2 uker** før konkurransedagen. Husk vedlegg. Mottaker sender bekreftelse på mottatt e-post.

Vedlegg 2

<p style="text-align: center;">GJENNOMFØRINGSDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – MATFAG/BAKERFAGET 2019</p>
--

På konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

- 15 minutter i forkant av den praktiske gjennomføringen har du disponibelt til å klargjøre din arbeidsplass.
- Lage produktene som er beskrevet i arbeidsplan med varedeklarasjon
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling, - kandidatene bestemmer selv utforming, størrelse, emballasje og merking.
- Deltagerne får 4 timer til å fullføre oppgaven.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Utstyrliste ligger som vedlegg sammen med råvareliste. Alt små utstyr som brukes og ikke står på denne listen må deltagerne ta med selv.
- Dommerne vil stille spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Vurderingskriterier er læreplanmålene og se vedlegg 4.

Oppgaven skal løses innen 4 klokketimer + 15 min. til klargjøring av arbeidsplass.

Dag 1, Pulje 1 kl. 13:00-17:15

Dag 2, pulje 1/ pulje 2:

Kl. 06:45 / 12:15. Oppstart

Kl. 11:00/16:30. Verksted ferdig ryddet og rengjort

Vedlegg 3
Råvareliste:

Produkt:	Merknader:	Mengde:
HVETEMEL SIKTET		
SAMMALT HVETE, GROV		
RUGMEL SIKTET		
SAMMALT RUG, GROV		
MELIS		
SUKKER/FARIN		
SUKKER BRUNT		
HASSELNØTTER		
MANDLER		
NON TEMP SJOKOLADE LYS OG MØRK		
SMØR USALTET		
MARSIPAN OVERTREKK, VANLIG		
KRYDDER	De fleste typer	
QUICK GELE OVERTREKK		
RULLEMARGARIN, BAKE- MARGARIN, BAKEFETT		
SYLTETØY: JORDBÆRSYLTETØY, BRINGEBÆR, APRIKOS, EPLE OG SVISKER		
KRANSEKAKEMASSE, BRUN		
EGG		
SALT		
PRESSGJÆR OG TØRRGJÆR		
JORDBÆR	kurv	
RIPS	kurv	
BLÅBÆR	kurv	
BRINGEBÆR	kurv	

KREMFLØTE		
MELK		
ROMESSENS		
KAKAO		
MALT KANEL		
SIRUP mørk og lys		
VANN		
TINE Vaniljekrem ferdiglaget		
Egen råvare		
1. Egen råvare		
2. Egen råvare		
3. Egen råvare		
4. Egen råvare		

Vedlegg 4

Navn på deltager:

Dommer 1	Vurderingsskjema (Se grunnlag for vurdering på side 5 og 6)	Dommer 2
<input type="checkbox"/>	Spørsmål underveis av dommer (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Utseende, smak, kreativitet og salgbarhet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Produksjonshygiene og råvarebehandling (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	HMS og arbeidsplan (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
Sum <input type="text"/>		Sum <input type="text"/>
Totalvurdering:		
<input type="text"/>		

Dommer 1:

Dommer 2: