



# NM-Oppgave 2019

Programområde:

**Restaurant- og matfag**

**Fag: Butikkslakter**



## 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, utstyrsliste og vurdering.

### 3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

#### Forberedelsesdelen

Du skal lage og levere:

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

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

Gjennomføringsdelen, 2.april 2019, konkurransedagen

Pulje 1: 06:45-11:00

Pulje 2: 12:15-16:30

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

- Gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter.
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdelen 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.

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

## Utstyrsliste:

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

## 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 selvstendige og ta ansvar for oppgaven (vurderingskriteriene).

- Vise gjennom ditt arbeid at du behersker vektlagte kompetansemål.
- Oppnå god kvalitet på produktene som produseres.

## **Kompetansemål fra Vg2 Matfag som skal 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 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**

- 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.

<b>Laveste nivå: 1 – 2 poeng</b>	<b>Mellomste nivå: 3 – 4 poeng</b>	<b>Høyeste nivå 5 – 6 poeng</b>
<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,</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>

	salgbare og av god kvalitet.	
--	------------------------------	--

## 7. VEDLEGG

### Vedlegg 1

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

#### Oppgave:

- Lage minst 7 ulike salgbare og spiselige produkter for salg i disk/bord. Bordet skal inneholde:
  - en valgfri råvare må nedskjært til minst 2 produkter
  - en grønn salat
  - et majonesprodukt
  - et farseprodukt
  - et gryteklart produkt.

#### Følgende kriterier gjelder:

- Produktene må være salgbare og 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 er selv ansvarlig for å ta med:
    - anretningsfat, emballasje, pynt etc. til anretning av produktene.

- I tillegg til ingrediensene i råvarelisten vil det være mulig å ta med inntil 4 råvarer utenom råvarelisten og egne krydderblandinger. Disse må tas med i råvarelisten og beskrives i oppgaven.
- **Forberedelsesdelen side 3.** sendes Greveskogen Vgs ved Trond Andresen på e-post: [tronda1@vfk.no](mailto:tronda1@vfk.no) **innen 18. mars 2019, 2 uker før konkurransedagen.** Husk vedlegg. Mottaker sender bekreftelse på mottatt e-post.

## Vedlegg 2

### GJENNOMFØRINGSDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 –MATFAG/BUTIKKESLAKTERFAGET 2019

### På konkurransedagen gjelder følgende kriterier: 4 timer og 15 minutter

- Du har **15 minutter** disponibelt i **forkant** av den praktiske gjennomføringen til å klargjøre din arbeidsplass.
- Lage minimum 7 ulike produkter som er beskrevet i arbeidsplan og deklare alle produktene du lager.
- Partering/skjæring skal foregå forsvarlig med tanke på HMS (verneutstyr mm.).
- Produktene presenteres **på eget bord** for dommere og publikum.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- 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.
- Dommerne vil stille spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Vurderingskriterier læreplanmålene og egne kriterier side 6 og 7.



### Vedlegg 3 Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Mengder med svinn	Merknader
Svinelever		
Spekk		
Svineskinke		
Storfemørbrad		
And		
Kylling		
Lammelår		
Div. tørket Krydder		Deltagerne kan ha med eget krydder.
Pynte salat		
Meierismør		
Hvetemel		
Brødkrumme/pankomel		
Paprika(gul, grønn og rød)		
Chili (rød og grønn)		
Potet		
Majones		
Melk		
Egg		
Tørka aprikos		
Soltørka tomat		
Tomat		

Kapers		
Løk		
Hvitvinseddik		
Rødvinseddik		
Balsamicoeddik		
Sitron		
<b>Friske urter:</b> Basilikum, timian, persille, gressløk		
<b>1. Egne råvarer</b>		
<b>2. Egne råvarer</b>		
<b>3. Egne råvarer</b>		
<b>4. Egne råvarer</b>		

#### Vedlegg 4

Navn på deltager:

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

**Totalvurdering:**

Dommer 1: .....

Dommer 2: .....