



# NM-Oppgave 2019

Programområde:

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

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

#### **Gjennomføringsdelen, 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.

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

**Kl. 12:15** Oppstart

**Kl. 16:30** Verksted ferdig ryddet og rengjort

## 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.
- Du får 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](mailto:hegeo@vfk.no)

## Utstyrsliste:

Utstyr:	Kommentar:
Kombidampere	
Hakker	
Kvern	
Pølsestopper manuell	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller (div)	
Vakuummaskin	
Koke- og røyke skap	
Mikser	
Nedkjølingsskap	
Vekt	
Div. småutstyr	
<b>Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver ol.) må du selv ordne og ta med deg.</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 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.
- Utseende, smak, kreativitet og salgbarhet vektlegges.

<b>Lavest 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 må det leveres skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven. Den må løses etter arbeidsplan, hygienisk og deltagerne må kunne besvare 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. Deltageren må være i stand til å besvare dommerne på en god måte med <u>beskrivende svar</u>. Produktene må være like, 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 like, estetisk presentert, salgbare og av meget god kvalitet.</p>

## 7. VEDLEGG

### Vedlegg 1

<b>FORBEREDELSESEDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – MATFAG/IMP 2019</b>
------------------------------------------------------------------------------

#### Oppgave:

- Lage 3 ulike produktserier x 10 enheter.
- Hoved råvarer: **melk, fløte, yoghurt naturell, couverture sjokolade og sorteringskjøtt av storfe/svin/kylling**. 5 av produkter i hver produktserie skal presenteres til utstilling og de resterende 5 x3 til bedømming.
- Produktene til dommerne skal smakes på og må varmebehandles.

#### 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 og egne krydderblandinger. Disse må tas med i råvarelisten.

**Forberedelsesdelen side 3**, sendes til Trond Andresen på e-mail: [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

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

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

- Du har 15 minutter i forkant av den praktiske gjennomføringen disponibelt til å klargjøre din arbeidsplass.
- Lage produktene som er beskrevet i arbeidsplan og merke alle produktene med varedeklarasjon.
- Det skal lages 3 produktserier a 10 enheter som beskrevet i arbeidsplan.
- 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.
- 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.
- Vurdering etter læreplanmålene og egne kriterier side 6 og 7.

## Vedlegg 3

Råvareliste/ingredienser:	Merknader:
Covertyre sjokolade mørk	
Covertyr sjokolade hvit	
Covertyr sjokolade melk	
Sorteringskjøtt storfe 14%,	
Sorteringskjøtt svin 21%	
Sorteringskjøtt kylling 20%	
Småflesk	
H-melk	
Yoghurt naturell	
Meierismør	
Brødkrumme/pankomel	
Hvitløkspasta	
Krydderpasta, provance	
Sitron	
Potet	
Egg	
Fløte	
Tørket aprikos	
Soltørkede tomater	
Tomat	
Kapers	
Ansjos	
Paprika (gul, rød, grønn)	
Chili (rød, grønn)	
Løk	
Diverse krydder	Deltagerne kan ta med eget krydder.
<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 /dommerskjema (Se grunnlag for vurdering på side 5 og 6)	Dommer 2
<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"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Produksjonshygiene og råvarebehandling</b> (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>HMS og arbeidsplan</b> (1-6 poeng)	<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: .....