

NM-OPPGAVE 2018

WorldSkills Norway



Programområde: VG2 Matfag

Fag: Konditor





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. Innhold – en oversikt over alle dokumenter som oppgaven består av.
2. Forord
3. Beskrivelse av oppgaven
4. Veiledning og instruks til 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 som relateres til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fra læreplanmål i VG2 matfag. Oppgaven er laget ut i fra at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag. I vedleggene vil dere finne hvilke kriterier som legges til grunn i forberedelse og gjennomføring, råvareliste, utstyrliste og vurderingsskjema.



3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

Forberedelsedel

- *Det skal lages en arbeidsplan med flytskjema og varedeklarasjon for ett utvalgt produkt, samt råvareliste med mengde som skal være arrangør i hende senest 2 uker før konkurransedagen.*

Dette sendes på epost til Einar Svorkås einsv@trondelagfylke.no innen onsdag 12.04.18. Mottaker sender bekreftelse på mottatt epost med vedlegg.

Konkurransedagen

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

- Tidsrammen for gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdel. Vurderingen tar utgangspunkt i gitte kriterier som deltagerne er gjort kjent med i oppgaven.
- Dokumentasjon innhentes fra alle vesentlige sider under konkurransen. Dokumentasjonen underveis kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og samtale/spørsmål. Dokumentasjonen er grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.

4. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

- I vedleggene finner dere forberedelsedel, gjennomføringsdel, råvareliste og vurderingsskjema,
- **På informasjonsmøte 26.04.17. kl. 14.00 – 15.00**, dagen før konkurransen vil det bli gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Denne dagen kommer vi til å gå gjennom oppgaven, slik at dere er trygge på det som skal skje på konkurransedagen.
- Det vil det bli muligheter for spørsmål.
- Du vil få vite hvilken gruppe/tidspunkt du skal starte.
- Deltagerne må sende arbeidsplan, flytskjema, samt råvareliste for utvalgt produkt, senest 2 uker før konkurransedagen.

Dette sendes på epost til **Einar Svorkås einsv@trondelagfylke.no innen onsdag 12.04.18.**



5. TILGEJENDELIG MASKINER, MATERIELL OG UTSTYR FOR Å KUNNE

LØSE OPPGAVEN

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med de maskiner, utstyr og materiell som er spesifisert under. Hvis det er behov for annet småutstyr så må deltagerne skaffe dette selv. Håndverktøy forventes at hver enkelt deltager har med selv (kniver ol.).

På hvert kjøkken/verksted 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 **Einar Svorkås** einsv@trondelagfylke.no

Utstysliste:

Utstyr:	Kommentarer:
Karusellovn – stekeplater	
4 etasjers sten ovn	
Bordvekter	Det kan være en fordel å ta med sin egen.
Kjevlemaskin	
Induksjonsplater	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller (div)	
Slikkepotter o.l.	
Paletter o.l.	
Marmorbord	
Piskemaskiner – div.	
Air-brush – kompressor	Det kan være en fordel å ta med sin egen.
Kjøleskap /kjølerom	
Fryseskap	
Tempereringsmaskin sjokolade	
Silikonmatter	Det kan være en fordel å ta med sine egne
Div. småutstyr	
Alt av spesialutstyr (kniver ol.) må den enkelte ta med/ordne selv.	



6. VURDERINGSKRITERIER OG VURDERINGSSKJEMA

Gjennom arbeidet i konkurransen skal det:

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

Kompetansemål 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 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

Bedømming:

- Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet og salgbarhet.
- Arbeidsplan, HMS, produksjonshygiene råvarebehandling vil også bli bedømt, - samt det å følge gitte kriterier i forberedelsedelen punkt 6. Dommerne stiller også spørsmål underveis til deltagerne.

Laveste nivå:
1 – 2

Mellomste nivå:
3 – 4

Høyeste nivå
5 – 6

For å få 1 eller 2 må det leveres skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltagerne løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og si noe om det som er laget. Det må gis enkle svar på spørsmål stilt av dommerne.

For å få 3 eller 4 må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltagerne løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og deltagerne må vurdere hva som er bra og hva som kunne ha blitt bedre. Det må gis beskrivende svar på spørsmål stilt av dommerne.

For å få 5 eller 6 må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltagerne løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og det må gjøres faglige vurderinger av produktene. Det må i tillegg henvises til vektlagte kompetansemål i oppgaven. Det må gis utfyllende svar stilt av dommerne.



7. VEDLEGG

Vedlegg 1

FORBEREDELSESDDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – MATFAG/KONDITORFAGET 2018

Tema:

Vår kake, frukt, bær, begrunn valget av kaken

Følgende kriterier gjelder:

- Det skal lages en kake for 12 personer i 2 like eksemplarer.
- Deltagerne må medbringe 2 stk. ulike kakebunner til konkurransen.
- Produktene skal presenteres forsvarlig for bedømming og til utstilling, 1 stk. til utstilling og en til bedømming.
- Kakene skal ha en rasjonell framstilling, kandidatene bestemmer selv utforming, høyde, innhold og oppsats. Begge kakene skal settes på egne fat.
- Produktene skal være spiselig og brukervennlig
- Det vil være mulig å medbringe inntil 4 råvarer i tillegg til det som står på råvarelisten. Det vil være mulig å ta med egne krydderblandinger utenom det som står i råvarelisten. Disse må beskrives i oppgaven.
- **Arbeidsplan, varedeklarasjon og flytskjema for det valgte produkt og hvorfor dette produktet ble valgt. I tillegg skal råvarelisten med mengde være arrangør i hende senest 2 uker før konkurransedagen.**



Vedlegg 2

GJENNOMFØRINGSDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – MATFAG/KONDITORFAGET 2018

På konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

- 15 minutter i forkant av den praktiske gjennomføringen har du disponibel til å klargjøre din arbeidsplass.
- Det skal lages to kaker som er beskrevet i arbeidsplan og gjeldende varedeklarasjonen.
- Kakene skal bestå av 2 stk. ulike kakebunner og 2 stk. ulike kremer
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling, kandidatene bestemmer selv utforming, innhold, oppsats, emballasje og merking.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Begge kakene skal settes på egne fat.
- 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.
- Dommerne vil stille spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Bedømming: Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet og salgbarhet. HMS, Arbeidsplan, produksjonshygiene råvarebehandling vil også bli bedømt, samt det å følge gitte kriterier i forberedelsedelen.
- **Oppgaven skal løses innen 4 klokketimer + 15 min. til klargjøring av arbeidsplass.**
Kl. 06:45 / 12:15. Oppstart
Kl. 11:00/16:30. Verksted ferdig ryddet og rengjort.



Vedlegg 3

Råvareliste:

Produkt:	Merknader:
HVETEMEL SIKTET	
MAIZENA	
DEKOR PUDDERSUKKER	
GLYKOSE	
MELIS	
SUKKER/FARIN	
SUKKER BRUNT	
HASSELNØTTER	
MANDLER	
VALNØTTKJERNER	
NON TEMP (SJOKOLADE) LYS OG MØRK	
COVERTYRSJOKOLADE CALLEBAUT, HVIT, MELK OG MØRK	
SMØR USALTET	
MARSIPAN OVERTREKK, VANLIG	
OVERTREKKSGELE OG SYRE	
QUICK GELE OVERTREKK	
VANILJESTENGER	
SYLTETØY JORDBÆRSYLTETØY OG BRINGEBÆR	
GELATIN PLATER	
EGG	
KONDITORFARGER	
SPRØYTEGELE	
JORDBÆR	Kurv
PHYSALIS	Kurv
PASJONSFRUKT	Stk.
RIPS	Kurv



BLÅBÆR	Kurv
OST KREMOST BASE	
KREMFLØTE	
MELK	
MONIN SMAK – ALLE TYPER	
ROM- OG ANDRE SMAKER	
BAKEPULVER	
KAKAO	
SIRUP lys og mørk	
1. Råvare fritt valg	
2. Råvare fritt valg	
3. Råvare fritt valg	
4. Råvare fritt valg	



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 av gruppen:		
<input type="text"/>		

Dommer 1:

Dommer 2: