

NM-Oppgave 2025

Programområde: Baker og konditor

Fag: Baker



Innhold

1. Forord
2. Veiledning og instruks til konkurrentene
3. Beskrivelse av forberedelsesdagen
4. Beskrivelse av konkurransedagen
5. Nødvendig maskiner, materiell og utstyr
6. Oppgavebeskrivelse og tegninger
7. Bedømmingskriterier og vurderingsskjema

2. Forord

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.

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen.

Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2 Baker og konditor. 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, utstysliste og vurdering.

3. Veiledning og instruks til deltakerne

Informasjon:

Det vil bli sendt informasjon ut til deltagerskolene før arrangementet:

- Om sted og tidspunkt for åpningsseremoni.
- I hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte konkurransen.
- 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.
- Kandidaten får 20 minutter til å gjennomgå sin matkasse og du har selv ansvaret for den.

4. Forberedelse

OPPGAVEN

Tema: Søt- og usøtet gjærbakst

Elevene skal lage og levere:

- Tre ulike produkter av søt gjærbakst, minst 10 stk. av hver. Maks 110 gram.
- To valgfrie frittstående brød.
- I tillegg skal det lages tre ulike produkter småbakst med
- maksvekt 100 gram og minst 10 stk. av hver.

Følgende kriterier gjelder:

- Produktene skal ha rasjonell framstilling
- Eleven bestemmer selv utforming og innhold etter gitt råvareliste
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon. Deltagerne må selv plassere produktene på henvist plass og med merking av produktene.
- Deltagerne er selv ansvarlig for å ta med utstyr til utstilling og evt. pynt til dekorasjon og anretning av produktene.

For å delta må det leveres:

- Forklaring på hvorfor du valgte produktene
- Produksjonsprosessen for gjærbakst. Ta med bakerens prosent til oppskriften/ resepten til den usøtede deigen
- Råvareliste med mengde over alle ingrediensene
- Arbeidsplan og varedeklarasjon for alle produktene

Forberedelsedelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:

Kari Lise Svaleng avdelingsleder Restaurant- og matfag, Tangen videregående skole,

e-post: kari.lise.svaleng@tangen.vgs.no, som vil bekrefte mottatt e-post.

5. Gjennomføring på konkurransedagen

Følgende kriterier gjelder

- ✓ **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 alle produktene 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 og emballasje.
- ✓ Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- ✓ Produktene presenteres på eget bord for dommere og publikum, som deltagere selv setter opp og presenterer. I tillegg skal det være info om produktets navn, ingredienser og allergener.
- ✓ 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
Hvetemel, siktet		
Sammalt hvete, grov/ fin		
Rugmel, siktet		
Sammalt rug, grov/ fin		
Havregryn		
Diverse frø		
Melis		
Sukker/farin		
Brunt sukker		
Valnøtter, halve		
Hasselnøtter, hele og malte		
Mandler, malte		
Non temp sjokolade	lys og mørk	
Meierismør	usaltet og saltet	
Marsipan overtrekk, vanlig		

Krydder	De fleste typer	
Bakemargarin, bakefett		
Syltetøy	Jordbær, bringebær, aprikos, eple	
Kransekakemasse, brun		
Egg		
Salt Pressgjær og tørrgjær		
Jordbær friske	Kurv	
Rips, friske Kurv	Kurv	
Blåbær, friske	Kurv	
Bringebær, friske		
Appelsiner		
Sitroner		
Soltørket tomat		
Oliven		

Fetaost		
Hvitløk		
Kremfløte		
Melk		
Romessens		
Maizena		
Kakao		
Malt kanel		
Vaniljestang		
Pistasjnøtter		
Sirup	Mørk og lys	
Tine vaniljekrem, ferdiglaget		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
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 til stede, som er kjent med maskiner og utstyr, under hele konkurransen.

Dersom dere på forhånd har spørsmål om maskiner og utstyr rettes alle henvendelser til

Henning Kristiansen, epost: henning.kristiansen@tangen.vgs.no

Utstyrsliste:

Utstyr	Kommentar
Karusell ovn - stekeplater 63x47cm,	samarbeid med andre deltakere om tidsbruk og temperatur
Etageovn/ hertovn	
Bordvekker	Det kan være en fordel å ta med sin egen
Fryserom	
Kjevlemaskin	
Kjølerom	
Raskeskap	
Kokeplater	
Liten Robocop	

Bakker og kasseroller, div.	
Slikkepotter o.l.	
Paletter o.l.	
Trinse 5 og 7 hjul	
Piskemaskiner – div.	Små kenwood
Eltemaskiner –	Diverse Spiraleltere og hobartmaskiner. Gulvmodeller
Diverse småutstyr	
<i>Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver ol.) må du selv ta med.</i>	

8. Kompetansemål fra læreplanen som vektlegges

Råvarer, produksjon og kvalitet

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- 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
- gjere greie for korleis produksjonsegenskapane til råvarene påverkar
- haldbarheit, konsistens, utsjånad og smak på sluttproduktet
- gjere greie for bakarens prosent og bruk den til å byggje opp ein resept
- lage ulike typar brød, småbakst og søtbakst ved bruk av direkte eller
- indirekte deigføring, gjere greie for deigprosessen og reflektere over
- korleis dei ulike delane av prosessen påverkar sluttproduktet

- **Bransje og arbeidsliv**
- berekne pris og næringsinnhald i produkt for å kunne emballere og merke varene
- etter gjeldene regelverk
- Klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling

9. Vurderingskriterier

Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:		
<ul style="list-style-type: none"> - Arbeidsplan, bruk av verneutstyr, beregning og svinn. - Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet. - Råvarebehandling, svinn, 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. 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. Deltageren viser en god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes. 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. Gjennom hele konkurransen holder Deltageren meget god personlig- og produksjon og næringsmiddelhygiene. Deltageren viser en meget god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes. Produktseriene er like og alle produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av meget god kvalitet.</p>

10. Dommerskjema

NAVN PÅ DELTAKER:

Dommer 1	Vurderingsskjema (Grunnlag for vurdering se s.)	Dommer 2
	Arbeidsplan, merking og svinn (1-6 poeng)	
	Personlig-, produksjon-, og næringsmiddelhygiene og salgbarhet (mattrygghet) (1-6 poeng)	
	Prosess, arbeidsteknikk, HMS og kreativitet (1-6 poeng)	
	Utseende, smak og kvalitet (1-6 poeng)	
SUM:		SUM:
TOTALVURDERING:		

DOMMER 1:

DOMMER 2: