



Trøndelag
fylkeskommune

Trøndersk mesterskap for skoleelever innenfor yrkesfag

01.02.18.

Programområde: VG2 matfag

Fagområde: **Butikkslakterfaget**





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 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 som relateres til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fra læreplanmål fra 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, utstyrsliste og vurderingsskjema.



3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

Forberedelsesdel

I forberedelsesdelen skal det lages følgende, som skal leveres skriftlig til dommer dagen før konkurransedagen:

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

Dette sendes på epost til Geir-Rune Larsen geila@trondelagfylke.no innen torsdag 18.01.18.

Mottaker sender bekreftelse på mottatt epost med vedlegg.

Konkurransedagen

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

- 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 forberedelsesdel, gjennomføringsdel, råvareliste og vurderingsskjema,
- **På informasjonsmøte 01.02.18. kl. 08:00 – 09:00**, samme dag som konkurransen vil vi gå gjennom oppgaven, slik at dere er trygge på det som skal skje på konkurransen. Det vil det bli muligheter for spørsmål.
- I tillegg vil det bli gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Deltagerne må sende arbeidsplan, flytskjema, samt råvareliste for utvalgt produkt, senest 2 uker før konkurransedagen.
- Dette sendes på epost til **Geir-Rune Larsen geila@trondelagfylke.no innen torsdag 18.01.18.**



5. TILGJENGELIGE 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 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 Lars Følling,
lars.folling@stfk.no

Utstysliste:

Utstyr:	Kommentar:
Covectionsovner	
Hakker	
Kvern	
Pølsestopper manuell	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller (div)	
Vacuummaskin	
Koke- og røyke skap	
Mikser	
Nedkjølingsskap	
Div. småutstyr	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver ol.) må den enkelte ta med/ordne selv.	



6. VURERINGSKITERIER 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 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 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 deltageren løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og si noe om det som er laget. Det må gis <u>enkle svar</u> på spørsmål stilt av dommerne.	For å få 3 eller 4 må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og deltageren må vurdere hva som er bra og hva som kunne ha blitt bedre. Det må gis <u>beskrivende svar</u> på spørsmål stilt av dommerne.	For å få 5 eller 6 må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren 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 <u>utfyllende svar</u> stilt av dommerne.



7. VEDLEGG

**FORBEREDELSESDDEL TIL FYLKESMESTERSKAP
FOR VG 2 – MATFAG/BUTIKKSLAKTERFAGET 2018**

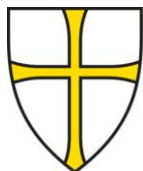
Tema:

Skjære ned, foredle og presentere minimum 7 stk. produkt. Derav minimum 1 stk. farseprodukt og 1 stk. gryteklart produkt.

Følgende kriterier gjelder:

- Presentere minimum 7 stk. produkt, derav 1 stk. farseprodukt og 1 stk. gryteklart produkt for salg i disk.
- Produktene skal presenteres forsvarlig for bedømming og til utstilling.
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling, - kandidatene bestemmer selv utforming, størrelse, utseende, emballasje og merking.
- 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 være spiselig og brukervennlig.
- Det vil være mulig å medbringe inntil 4 råvarer, samt egne krydderblandinger utenom det som står i råvarelisten. Disse må stå oppført i råvarelisten.
- **Arbeidsplan, varedeklarasjon og flytskjema for ett utvalgt produkt og hvorfor dette produktet ble valgt. I tillegg skal råvarelisten med mengde være arrangør i hende senest 2 uker før konkurransedagen.**

Dette sendes på epost til **Geir-Rune Larsen** geila@trondelagfylke.no innen torsdag **18.01.18.**



**GJENNOMFØRINGSDEL TIL FYLKESMESTERSKAP
FOR VG 2 –MATFAG/BUTIKKESLAKTERFAGET 2018**

På konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

Tidsplan:

Kl. 09:00 - 09:15	klargjøring av arbeidsplass
Kl. 09:15 - 12:45	Gjennomføring
Kl. 12:45	Presentasjon av produktene på eget bord i fellesarealet
Kl. 13:15	Verksted ryddet og rengjort

- 15 minutter i forkant av den praktiske gjennomføringen har du disponibelt til å klargjøre din arbeidsplass.
- Lage produktene som er beskrevet i varedeklarasjon og arbeidsplan
- Det skal lages minimum 7 stk. Produkt inkludert 1 stk. Farse/påleggsprodukt og 1 stk. Gryteklart produkt for salg i disk, som er beskrevet i arbeidsplanen.
- Partering/skjæring skal foregå forsvarlig med tanke på HMS (verneutstyr mm.)
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Produktene skal presenteres på eget bord for dommere og 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.
- 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.



Råvareliste:

Produkt:	Merknader:
Svinelever	
Spekk	
Svineskinke	
Storfemørbrad	
Lammelår	
Div. tørket Krydder	Deltagerne kan ha med eget krydder.
Pynte salat	
Meierismør	
Hvetemel	
Brødkrumme/pankome	
Paprika(gul, grønn og rød)	
Chili (rød og grønn)	
Hvitløkspasta	
Krydderpasta (Provence)	
Salt	
Potet	
Egg	
Tørka aprikos	
Soltørka tomat	
Tomat	
Kapers	
Løk	
Sitron	
Friske urter: Basilikum, timian, persille, gressløk	



Navn på deltager:

Dommer 1	Vurderingsskjema	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: