****

**OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER TIL SVENNEPRØVEN**

**I BAKERFAGET**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Arbeidsplan |  |  |  |  |
| Resepter |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Tidsbruk |  |  |  |  |
| Kommunikasjon |  |  |  |  |
| Personlig- og produksjonshygiene |  |  |  |  |
| Valg av utstyr |  |  |  |  |
| Arbeidsteknikk |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Gjennomføring av produksjon |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Presentasjon av prøvens produkter |  |  |  |  |
| Varedeklarasjon, allergener og kalkulasjon-oppsett |  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |
| --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| -Manglende eller urealistisk arbeidsplan og resepter-Mangelfull planlegging av produksjonsdagen og resepter-Manglende eller ufullstendig kalkulasjon-Avvik på HMS og IK-mat systemer i produksjonsprosessen | -Kan planlegging og gjennomfører innen tidsfristen-Forklarer fremgangsmåte og rekkefølge på oppgavene-Har kjennskap til kalkulasjon-Beherske valg av råvarer i ulike produkter-Har kjennskap til lover og forskrifter å viser dette gjennom hele produksjonen | -Planleggingen er gjennomtenkt og lar seg gjennomføre på tildelt tid-Struktur og begrunnelse av arbeidsoppgavene og metoder - Kalkulere en resept-Kunne begrunne valg av råvarer i produksjonen-Gjennomfører produksjonen etter gjeldende lover og forskrifter og kan drøfte konsekvensene av brudd på disse |

|  |  |
| --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| -Bryter tidsfrist-Mangelfullt arbeidsantrekk, viser liten eller ingen forståelse av personlig- og produksjonshygienehygiene etter forskriftene og hva dette kan bety for de ferdige produktene-Farlig/feil bruk av maskiner og utstyr i produksjonen-Mangelfull kommunikasjon med andre under prøvesituasjonen-Manglende utførelse av planlagt produksjonsprosess og teknisk utførelse | -Gjennomfører prøven til angitt tid- Komplett arbeidsantrekk og behersker produksjonshygiene-Viser riktig bruk av maskiner og verktøy-Behersker samarbeid og utfører dette-Behersker, viser og begrunner valgte produksjons-teknikker | -Anvender arbeidsplanen aktivt for å optimalisere sluttproduktene-Komplett arbeidsantrekk og anvender og reflekterer produksjonshygiene etter forskriftene-Drøfter bruk og anvendelse av maskiner og utstyr-Viser og begrunner evnen til samarbeid i en produksjonsprosess-Anvender og reflekterer over ulike produksjonsteknikker, deigføringer, oppslag, rask og steik |

|  |  |
| --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| -Kan ikke skriftlig eller muntlig kunne forklare resultater av utført produksjon-Manglende begrunnelse for endring og feil i forhold til oppsatt plan | -Forklarer valg av produksjonsmetoder og prøvens sluttprodukter | -Refleksjon og konklusjon over gjennomført prøve og prøvens sluttprodukter |

|  |  |
| --- | --- |
| **DOKUMENTASJON****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| -Ikke kunne presentere produkter/varer for prøvenemd-Ikke salgsvare-Ingen eller mangelfull merking av produkter-Ikke skille mellom salgbar og ikke-salgbar vare-Ikke utført kalkulasjon i forhold til oppgavetekst | -Presentere produkter/varer for prøvenemd høy kvalitet og innenfor bedriften standard-God smak-Salgsvare - Kunne varedeklarasjon-Forklare hvorfor en vare er salgbar eller ikke salgbar -Kunne kalkulasjon | -Presentere produkter/varer for prøvenemd med høy kvalitet og innenfor bransjen standard-God smak-Salgsvare av høy kvalitet-Reflektere over konsekvenser eller mangelfull varedeklarasjon-Kunne gjøre rede for hvilke ulike faktorer som påvirker sluttproduktet-Vise kalkulasjonsoppsett |