****

**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 |