

# OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER TIL FAGPRØVEN

## I KOKKEFAGET

PLANLEGGING og begrunnelser	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Notater jfr vurderingskriterier s.2			Kommentarer
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt	
	Arbeidsplan				
	Råvareliste				
	Mengdeberegning inkludert utregning av svinn				
	Menyoppsett m/ allergenmerking				
	Kritiske punkter				
Innhenting av oppskrifter med fremgangsmåte					

GJENNOMFØRING av eget faglig arbeid	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Notater jfr vurderingskriterier s.2			Kommentarer
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt	
Filetering, håndtering og klargjøring av sjømat					
Utbeining, håndtering og klargjøring av kjøtt og fjærkre					
Bakverk med gjær og uten gjær. Smak, utseende, konsistens					
Lunsjrett, smak, utseende og konsistens					
Kaker, smak, utseende og konsistens					
Allergikost – planlegging, smak, utseende og konsistens					
Forrett, smak, utseende og konsistens					
Hovedrett, smak, utseende og konsistens					
Dessert, smak, utseende og konsistens					
Tradisjonskost					
Produkt søtt bakverk					
Personlig hygiene					
Tidsbruk					
Produksjonshygiene					
Økonomi, svinn og avfallshåndtering					

VURDERING av eget faglig arbeid	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Notater jfr vurderingskriterier s.2			
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt	Kommentarer
	Vurdering av planleggingsdel				
	Vurdering av mat/produkt levert				
Holdning til faget					

DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Notater jfr vurderingskriterier s.2			
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt	Kommentarer
	Oppskrifter				
	Råvareliste				
Mengdeberegning					
Menyoppsett					
Skriftlig egenvurdering					

Sted: \_\_\_\_\_ Dato \_\_\_\_\_ Karakter \_\_\_\_\_

Underskrift Leder \_\_\_\_\_

Underskrift Medlem \_\_\_\_\_

# VURDERINGSKRITERIER

PLANLEGGING og begrunnelser	Vurderingskriterier		
	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Mangelfull arbeidsplan.	Gjennomførbar arbeidsplan.	Utarbeidet arbeidsplan ut fra stor faglig forståelse.
	Viser lite forståelse for mengdeberegning og beregning av svinn, heller ikke muntlig.	Forstår grunnprinsippene i mengdeberegning og beregning av svinn.	Viser forståelse for, og har foretatt mengdeberegning inkludert svinn på hele oppgaven.
	Har ikke innhentet oppskrifter og/eller beskrevet tilberedingsmetode. ..	Har innhentet oppskrifter, og beskrevet valg av tilberedingsmetode.	Har innhentet oppskrifter og vurdert dem faglig ut fra oppgavens innhold. Tilberedingsmetoder er godt forklart og faglig begrunnet.
	Mangler hovedelementer i råvarelisten.	Råvareliste som inneholder hovedelementene i oppgaven.	Detaljert råvareliste. Alle elementer i oppgaven er med.
	Mangler menyoppsett med allergenmerking.	Har laget menyoppsett med allergenmerking, men mangler undergruppe	Har laget menyoppsett med fullstendig allergenmerking på hele menyen, inkludert undergruppe
	Kalkuleringen ikke tilfredsstillende.	Kalkulering enkel men korrekt.	Kalkulering grundig og korrekt.
	Ikke samsvar mellom den brukte fagterminologi og det leverte produktet.	Har forstått og bruker de mest brukte faguttrykkene i menyen.	Kan bruke fagterminologi på en korrekt måte, og kan forklare hva de betyr. Forstår oppskrifter fra bøker og nett hvor faguttrykk er brukt.
	Har liten kunnskap rundt kritiske punkter.	Har god kunnskap rundt de fleste kritiske punkter.	Har meget gode kunnskaper og kan forutse de fleste kritiske punkter utfra arbeidsplan.

	<b>Vurderingskriterier</b>		
	<b>Ikke bestått</b>	<b>Bestått</b>	<b>Bestått meget godt</b>
<b>GJENNOMFØRING av eget faglig arbeid</b>	Feil valg og bruk av utstyr.	Gjør for det meste bra valg av utstyr, og har bra arbeidsteknikk.	Gjennomgående riktig bruk av utstyr, og har meget god arbeidsteknikk.
	Mangler fokus og kjennskap på HMS og egen sikkerhet i arbeidet.	Viser fokus og har god kjennskap til HMS og egen sikkerhet i arbeidet på kjøkkenet.	Viser høy fokus på HMS og sikkerhet gjennom hele oppgaven for seg selv og andre.
	Viser mangelfull kunnskap om personlig hygiene og produksjonshygiene. Fare for kryssforurensing.	Har fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene.	Viser fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene gjennom hele oppgaven.
	Hver rett som er over 15 minutter forsinket vil bli dømt som at den enkelte rett ikke er bestått. Det vil også bli lagt vekt på gjentakelser totalt sett.	Klarer stort sett å levere alle rettene til oppsatt tidspunkt. Kan avvike enkelte retter inntil 15 minutter.	Har full kontroll på arbeidsplan, og leverer rettene til oppsatt tidspunkt.
	Viser lite fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning.	Har fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning.	Tar gjennomtenkte valg og viser stort fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning.
	Mangelfull kvalitetskontroll i forhold til smak, utseende og konsistens på de ulike rettene.	Foretar kvalitetskontroll. De ulike rettene har stort sett bra smak, utseende og konsistens.	Viser fokus på kvalitetskontroll gjennom hele oppgaven. De ulike rettene har veldig god smak, appetittvekkende utseende og riktig konsistens.
	Generelt dårlig utnyttelse av råvarene. Tok ikke vare på eller benyttet flere element av hele råvaren. Kunne ikke komme med eksempler på bruksområder på råvarer som ikke brukes i oppgaven.	Bra utnyttelse av råvarene. Tok vare på eller benyttet flere elementer av hele råvaren. Kunne komme med eksempler på bruksområder på råvarer som ikke brukes i oppgaven.	Meget bra utnyttelse av råvarene. Tok vare på eller benyttet flere elementer av hele råvaren. Kunne komme med gode eksempler på bruksområder på råvarer som ikke skulle brukes i oppgaven
	Ikke korrekt oppdeling og porsjonering av produktet.	Bra oppdeling og porsjonering av produktet.	Meget bra og nøyaktig oppdeling og porsjonering av produktet.
	Ofte feil arbeidsteknikk som førte til dårlig kvalitet og lite effektivitet.	Tilfredsstillende arbeidsteknikk. Kvalitet, effektivitet og produktivitet ble dermed bra.	Kandidaten har meget god arbeidsteknikk. Kvalitet, effektivitet og produktivitet ble dermed meget bra.
	Spesialkosten som ble planlagt er for enkel til å være salgbar.	Planlagt spesialkost er tilfredsstillende. Kan produsere enkle retter.	Planlagt spesialkost er meget bra. Kan produsere og tilpasse rettene etter øvrige gjesters ønsker og behov.

	<p>Har generell dårlig reinhold gjennom dagen. Oppvask og renhold ikke utført etter gjeldende regelverk.</p> <p>Viser liten kunnskap om bake- og konditorvarer. Produktene lite tilfredsstillende.</p> <p>Liten eller ingen kjennskap til produksjon av kraft, supper og sauser.</p> <p>Ikke samsvar mellom råvarevalg og tilberedningsmetoder. Viste ikke korrekt oppbevaring og behandling av råvarene. Dårlig økonomi.</p>	<p>Bra reinhold. Oppvask og renhold utført etter gjeldende regelverk på en tilfredsstillende måte.</p> <p>Tilstrekkelig kunnskap om bake- og konditorvarer. Tilfredsstillende produkter.</p> <p>Kan lage og har kunnskap om tilberedning på grunnleggende krafter, supper og sauser på en tilfredsstillende måte. Skal kunne minimum 2 avledningsauser.</p> <p>Tilfredsstillende tilberednings -metode og råvarebehandling som sikrer næringsinnhold, ressurser og økonomi.</p>	<p>Meget bra reinhold. Oppvask og renhold utført etter gjeldende regelverk på en meget tilfredsstillende måte. Kunne forklare følgende om regelverket ikke blir fulgt.</p> <p>Høy kunnskap om bake- og konditorvarer. Meget gode produkter. Bra anrettet.</p> <p>Kan lage og har god kunnskap om tilberedning på grunnleggende krafter, supper og sauser på en meget tilfredsstillende måte. Krafter, supper og sauser skal holde høy kvalitet. Skal kunne flere avledningsauser.</p> <p>Kunne komme med eksempler på bruksområder på råvarer som ikke skulle brukes i oppgaven. Meget tilfredsstillende tilberednings -metode og råvarebehandling som sikrer næringsinnhold, ressurser og økonomi. Kom med flere eksempler på valg metode/råvare.</p>
--	---	---	--

VURDERING av eget faglig arbeid	Vurderingskriterier		
	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	<p>Mangler skriftlig egenvurdering. Kan heller ikke redegjøre muntlig for arbeidet underveis.</p> <p>Egenvurderingen viser en dårlig holdning til faget. Mangelfull selvinnsikt, og lite forståelse for faget.</p> <p>Mangler forslag til forbedringer</p>	<p>Har skriftlig egenvurdering. Kan i tillegg redegjøre muntlig arbeid underveis.</p> <p>Egenvurderingen viser en grei holdning til faget. Har selvinnsikt, og viser grei forståelse for faget.</p> <p>Kan forklare egne feil, og komme med forslag til forbedringer.</p>	<p>Leverer skriftlig og muntlig egenvurdering som gjenspeiler faglig innsikt.</p> <p>Egenvurderingen viser en veldig bra holdning til faget. Kandidaten har god selvinnsikt og viser stor grad av yrkesstolthet og interesse for faget.</p> <p>Kan begrunne eventuelle feil, og komme med forslag til forbedringer ut fra en faglig vurdering.</p>

DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid	Vurderingskriterier		
	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	<p>Mangler egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Kan ikke forklare oppskrift/fremgangsmåte.</p> <p>Mangelfull dokumentasjon av arbeid underveis.</p> <p>Mangelfull skriftlig og/eller muntlig egenvurdering.</p> <p>Mangelfull mengdeberegning og utregning av svinn.</p> <p>Mangelfull arbeidsplan. Har heller ikke holdt seg til arbeidsplanen.</p> <p>Mangler skriftlig menyoppsett med noe allergenmerking.</p>	<p>Har lagt ved egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Kan forklare oppskrift/fremgangsmåte</p> <p>Har dokumentert arbeidet underveis.</p> <p>Har levert skriftlig og muntlig egenvurdering.</p> <p>Har lagt med skriftlig mengdeberegning med utregning av svinn.</p> <p>Levert grei arbeidsplan. Dokumentert endringer i planen underveis.</p> <p>Levert skriftlig menyoppsett med allergenmerking uten undergruppe</p>	<p>Har lagt med egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Kan forklare oppskrift/fremgangsmåte og eventuelle tilpasninger på en meget god måte.</p> <p>Dokumentasjonen er nøyaktig, og stemmer med utført arbeid.</p> <p>Veldig bra både skriftlig og muntlig egenvurdering som viser stor innsikt i eget arbeid.</p> <p>Skriftlig mengdeberegning som er oversiktlig og riktig i henhold til oppgaven. Beregning av svinn kommer tydelig frem.</p> <p>Levert nøyaktig arbeidsplan. Faglig begrunnet eventuelle endringer underveis.</p> <p>Levert skriftlig menyoppsett med fullstendig allergenmerking på hele menyen.</p>