****

**OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER VED SVENNEPRØVE FOR KONDITORERFAGET**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Arbeidsplan med tidskjema |  |  |  |  |
| Oppskrifter |  |  |  |  |
| Hygiene/uniform |  |  |  |  |
| Kalkulasjon av min. et produkt |  |  |  |  |
| Råvarekunnskap |  |  |  |  |
| Verktøy og maskiner |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Problemløsningsevne |  |  |  |  |
| Kunnskap om metode og prosess |  |  |  |  |
| Kunnskap om råvarer |  |  |  |  |
| Renhold og hygiene |  |  |  |  |
| Bruk av maskiner og utstyr |  |  |  |  |
| Samarbeidsevne |  |  |  |  |
| Praktiserer trygg HMS |  |  |  |  |
| Gjennomføring opp mot arbeidsplan |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Smak, utseende og kvalitet |  |  |  |  |
| Fag- og råvarekunnskap |  |  |  |  |
| Begrunnelse for endringer |  |  |  |  |
| Bruk av faguttrykk |  |  |  |  |
| Evne til å vurdere eget arbeid |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Dokumentasjon på gjennomført arbeid |  |  |  |  |
| Bedriftens IK-Mat –og HMS system |  |  |  |  |
| Helhetsforståelse for faget |  |  |  |  |
| Regler for merking av produkter |  |  |  |  |
| Allergener |  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Ingen eller mangelfull arbeidsplan  Ingen eller mangelfulle oppskrifter  Ingen mengdeberegning i forhold til oppgaven  Manglende hygiene og uniform  Ingen kalkulasjon  Mangelfull råvarekunnskap  Mangler verktøy/maskiner | Utfyllende arbeidsplan  Oppskrifter i forhold til oppgaven  Utfører utregninger i forhold til oppgaven  God hygiene og uniform  Utfører kalkulasjon  Kan forklare valg av råvarer  Bruker verktøy/maskiner | Detaljert arbeidsplan med tidsskjema  Korrekte oppskrifter m/fremgangsmåter  Korrekte utregninger i forhold til oppgaven  Høy utførelse av hygiene og komplett uniform  Korrekt kalkulasjon  Kan begrunne valg av råvarer  Korrekt bruk av verktøy og maskiner |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende problemløsningsevne  Manglende kunnskap om metode og prosess  Manglende kunnskap om råvarer  Manglende hygiene og renhold  Mangelfull/feil bruk av maskiner og utstyr  Manglende samarbeidsevne  Mangelfull/farlig HMS  Manglende gjennomføring i forhold til oppsatt arbeidsplan | Viser problemløsningsevne i sitt arbeid  Praktisere god gjennomføring av metode og prosess  Praktiserer god råvarekunnskap  Praktiserer god hygiene og renhold  Behersker riktig bruk av maskiner og utstyr  God samarbeidsevne  Praktiserer god HMS  God gjennomføring i forhold til oppsatt arbeidsplan | Tydelig og utfyllende problemløsningsevne  Helhetsforståelse for metode og prosess  Praktiserer særdeles god råvarekunnskap  Særdeles godt renhold og god hygiene  Praktiserer riktig bruk av maskiner og utstyr  Særdeles god samarbeidsevne  Viser helhetsforståelse for HMS  Jobber målrettet og er løsningsorientert i forhold til oppsatt arbeidsplan |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende forståelse for smak, utseende og kvalitet  Manglende fag- og råvare kunnskap  Manglende begrunnelse for endringer underveis  Manglende bruk av faguttrykk  Manglende/ukritisk evne til å vurdere eget arbeid | Tilfredsstillende vurdering i forhold til smak, utseende og kvalitet  ­Viser god fag- og råvarekunnskap  Begrunner hvorfor endringer er gjort under prøven  Anvender faguttrykk  Vurderer eget arbeid på en tilfredsstillende måte | Sluttproduktet bærer preg av høy faglig forståelse og kvalitet  Viser høy fag- og råvarekunnskap  Viser evne til refleksjon rundt eget arbeid opp mot arbeidsplanen  Bruker faguttrykk på en naturlig måte i vurderingen  Vurderer eget arbeid på en meget tilfredsstillende måte |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende dokumentasjon på gjennomført arbeid  Kjenner ikke til bedriftens IK-Mat - og HMS system  Manglende helhetsforståelse for konditorfaget  Kjenner ikke til bedriftens regler for merking av ferdig produkt (allergener) | Dokumenterer eget arbeid  Kjenner til bedriftens IK-Mat - og HMS system  Tilfredsstillende forståelse for konditorfaget  Kjenner til bedriftens regler for merking av ferdig produkt (allergener) | Dokumenterer eget arbeid særdeles godt  Viser høy faglig forståelse for bedriftens IK-Mat –og HMS system  Viser høy faglig forståelse og kvalitet i alle ledd  Reflekterer over konsekvenser over feil / manglende varedeklarasjon (allergener) |