****

**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 arbeidsplanIngen eller mangelfulle oppskrifterIngen mengdeberegning i forhold til oppgavenManglende hygiene og uniformIngen kalkulasjonMangelfull råvarekunnskap Mangler verktøy/maskiner | Utfyllende arbeidsplanOppskrifter i forhold til oppgavenUtfører utregninger i forhold til oppgavenGod hygiene og uniformUtfører kalkulasjonKan forklare valg av råvarer Bruker verktøy/maskiner | Detaljert arbeidsplan med tidsskjemaKorrekte oppskrifter m/fremgangsmåterKorrekte utregninger i forhold til oppgavenHøy utførelse av hygiene og komplett uniformKorrekt kalkulasjonKan begrunne valg av råvarerKorrekt bruk av verktøy og maskiner |

|  |  |
| --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende problemløsningsevneManglende kunnskap om metode og prosessManglende kunnskap om råvarerManglende hygiene og renhold Mangelfull/feil bruk av maskiner og utstyrManglende samarbeidsevneMangelfull/farlig HMSManglende gjennomføring i forhold til oppsatt arbeidsplan | Viser problemløsningsevne i sitt arbeidPraktisere god gjennomføring av metode og prosessPraktiserer god råvarekunnskap Praktiserer god hygiene og renholdBehersker riktig bruk av maskiner og utstyrGod samarbeidsevne Praktiserer god HMSGod gjennomføring i forhold til oppsatt arbeidsplan | Tydelig og utfyllende problemløsningsevneHelhetsforståelse for metode og prosessPraktiserer særdeles god råvarekunnskapSærdeles godt renhold og god hygienePraktiserer riktig bruk av maskiner og utstyrSærdeles god samarbeidsevneViser helhetsforståelse for HMSJobber 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 kvalitetManglende fag- og råvare kunnskapManglende begrunnelse for endringer underveisManglende bruk av faguttrykkManglende/ukritisk evne til å vurdere eget arbeid | Tilfredsstillende vurdering i forhold til smak, utseende og kvalitet ­Viser god fag- og råvarekunnskapBegrunner hvorfor endringer er gjort under prøvenAnvender faguttrykkVurderer eget arbeid på en tilfredsstillende måte | Sluttproduktet bærer preg av høy faglig forståelse og kvalitetViser høy fag- og råvarekunnskapViser evne til refleksjon rundt eget arbeid opp mot arbeidsplanenBruker faguttrykk på en naturlig måte i vurderingenVurderer eget arbeid på en meget tilfredsstillende måte |

|  |  |
| --- | --- |
| **DOKUMENTASJON****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende dokumentasjon på gjennomført arbeidKjenner ikke til bedriftens IK-Mat - og HMS systemManglende helhetsforståelse for konditorfagetKjenner ikke til bedriftens regler for merking av ferdig produkt (allergener) | Dokumenterer eget arbeidKjenner til bedriftens IK-Mat - og HMS systemTilfredsstillende forståelse for konditorfagetKjenner til bedriftens regler for merking av ferdig produkt (allergener) | Dokumenterer eget arbeid særdeles godtViser høy faglig forståelse for bedriftens IK-Mat –og HMS systemViser høy faglig forståelse og kvalitet i alle leddReflekterer over konsekvenser over feil / manglende varedeklarasjon (allergener) |