****

**OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER TIL FAGPRØVEN**

**I INSTITUSJONSKOKKFAGET**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Filetering og klargjøring av fisk  Utbeining og klargjøring av kjøtt  Bakverk med gjær. Smak, utseende, konsistens  Diett lunsj. Smak, utseende og konsistens  Lunsjrett normalkost. Smak, utseende og konsistens  Diett forrett. Smak, utseende og konsistens  Forrett normalkost. Smak, utseende og konsistens  Diett hovedrett. Smak, utseende og konsistens  Hovedrett normalkost. Smak, utseende og konsistens  Diett dessert. Smak, utseende og konsistens  Dessert normalkost. Smak, utseende og konsistens  Produkt søtt bakverk  Koldtkjøkken diett  Koldtkjøkken normalkost  Råvarekunnskap.  Kvalitetskontroll  Personlig hygiene  Tidsbruk |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Produksjonshygiene |  |  |  |  |
|  | Økonomi 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 egenvurdering  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 og utregning av svinn  Menyoppsett  Skriftlig egenvurdering |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

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

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

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull arbeidsplan  Viser lite forståelse for mengdeberegning og beregning av svinn, heller ikke muntlig  Har ikke innhentet oppskrifter og/eller beskrevet tilberedingsmetode.  Mangler hovedelementer i råvarelisten  Mangler menyoppsett med allergenmerking | Gjennomførbar arbeidsplan  Forstår grunnprinsippene i mengdeberegning og beregning av svinn  Har innhentet oppskrifter, og beskrevet valg av tilberedingsmetode.  Råvareliste som inneholder hovedelementene i oppgaven  Har laget menyoppsett med noe allergenmerking | Utarbeidet arbeidsplan ut fra stor faglig forståelse  Viser forståelse for, og har foretatt mengdeberegning inkludert svinn på hele oppgaven.  Har innhentet oppskrifter og vurdert dem faglig ut fra oppgavens innhold.  Detaljert råvareliste. Alle elementer i oppgaven er med  Tilberedingsmetoder er godt forklart og faglig begrunnet.  Har laget menyoppsett med fullstendig allergenmerking på hele menyen. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Feil valg og bruk av utstyr  Mangler fokus på egen sikkerhet og HMS i arbeidet  Viser mangelfull kunnskap om personlig hygiene og produksjonshygiene. Fare for kryssforurensing  Klarer ikke å levere rettene til oppsatte tidspunkt. Avvik på over 10 minutter  Viser lite fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning  Mangelfull kvalitetskontroll i forhold til smak, utseende og konsistens på de ulike rettene  Mangler fullverdige diettalternativ. Diettene oppleves ikke som et trygt alternativ til normalkost. | Gjør for det meste bra valg av utstyr, og har bra arbeidsteknikk.  Kjennskap til HMS og egen sikkerhet.  Har fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene  Klarer stort sett å levere alle rettene til oppsatt tidspunkt. Kan avvike med inntil 10 minutter.  Har fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning.  Foretar kvalitetskontroll. De ulike rettene har stort sett bra smak, utseende og konsistens.  Leverer diettalternativene. Diettene oppleves som et trygt alternativ til normalkost. | Gjennomgående riktig bruk av utstyr, og har meget god arbeidsteknikk.  Viser fokus på HMS og egen sikkerhet gjennom hele oppgaven  Viser fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene gjennom hele oppgaven.  Har full kontroll på arbeidsplan, og leverer rettene til oppsatt tidspunkt.  Tar gjennomtenkte valg og viser stort fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning.  Viser fokus på kvalitetskontroll gjennom hele oppgaven. De ulike rettene har veldig god smak, appetittvekkende utseende og riktig konsistens.  Leverer diettalternativ som er fullt på høyde med normalkost på smak, utseende og konsistens. Diettene er også et fullverdig alternativ ernæringsmessig. |

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

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