****

**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** |
| ArbeidsplanRåvarelisteMengdeberegning inkludert utregning av svinnMenyoppsett m/ allergenmerkingInnhenting 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 fiskUtbeining og klargjøring av kjøttBakverk med gjær. Smak, utseende, konsistensDiett lunsj. Smak, utseende og konsistensLunsjrett normalkost. Smak, utseende og konsistensDiett forrett. Smak, utseende og konsistensForrett normalkost. Smak, utseende og konsistensDiett hovedrett. Smak, utseende og konsistensHovedrett normalkost. Smak, utseende og konsistensDiett dessert. Smak, utseende og konsistensDessert normalkost. Smak, utseende og konsistensProdukt søtt bakverkKoldtkjøkken diettKoldtkjøkken normalkostRåvarekunnskap.KvalitetskontrollPersonlig hygieneTidsbruk |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 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 planleggingsdelVurdering av egenvurderingHoldning til faget |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Oppskrifter.RåvarelisteMengdeberegning og utregning av svinnMenyoppsettSkriftlig egenvurdering |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

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

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

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |
| --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull arbeidsplanViser lite forståelse for mengdeberegning og beregning av svinn, heller ikke muntligHar ikke innhentet oppskrifter og/eller beskrevet tilberedingsmetode.Mangler hovedelementer i råvarelistenMangler menyoppsett med allergenmerking | Gjennomførbar arbeidsplanForstår grunnprinsippene i mengdeberegning og beregning av svinnHar innhentet oppskrifter, og beskrevet valg av tilberedingsmetode.Råvareliste som inneholder hovedelementene i oppgavenHar laget menyoppsett med noe allergenmerking | Utarbeidet arbeidsplan ut fra stor faglig forståelseViser 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 medTilberedingsmetoder 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 utstyrMangler fokus på egen sikkerhet og HMS i arbeidetViser mangelfull kunnskap om personlig hygiene og produksjonshygiene. Fare for kryssforurensingKlarer ikke å levere rettene til oppsatte tidspunkt. Avvik på over 10 minutterViser lite fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegningMangelfull kvalitetskontroll i forhold til smak, utseende og konsistens på de ulike retteneMangler 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 produksjonshygieneKlarer 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 oppgavenViser 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 fagetMangler forslag til forbedringer | Har skriftlig egenvurderingEgenvurderingen 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 yrkesstolthetViser 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 oppskrifterMangelfull dokumentasjon av arbeid underveisMangelfull skriftlig og/eller muntlig egenvurderingMangelfull mengdeberegning og utregning av svinnMangelfull arbeidsplan. Har heller ikke holdt seg til arbeidsplanen.Mangler skriftlig menyoppsett med allergenmerking | Har lagt ved egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifterHar dokumentert arbeidet underveis. Har levert skriftlig og muntlig egenvurderingHar lagt med skriftlig mengdeberegning med utregning av svinnLevert grei arbeidsplan. Dokumentert endringer i planen underveisLevert skriftlig menyoppsett med noe allergenmerking | Har lagt med egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Har begrunnet eventuelle tilpasninger av oppskrifteneDokumentasjonen er nøyaktig, og stemmer med utført arbeidVeldig 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. |