

Svenneprøve

Konditorfaget

Rogaland fylkeskommune

Kandidatens navn:

Fag:

Prøvestart dato:

Klokkeslett:

Prøve slutt dato:

Klokkeslett:

*Har provenemnda mottatt informasjon om vedtatt
tilretteleggingstiltak? Ja Nei*

(gjelder kandidater som har fått innvilget vedtak om tilrettelegging)

Informasjon om avvikling av fag- eller svenneprøve

| | |
|-------------------------|---|
| Tidsramme | 2 virkedager. Prøven går over to dager, det er ikke meningen at kandidaten skal utføre alminnelig arbeid disse dagene. |
| Hjelpemidler | Alle hjelpemidler som ble brukt i læretiden er tillatt. |
| Bruk av kilder | Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem. |
| Informasjon om fagprøve | Jf. Forskrift til opplæringsloven §3-50. «... <i>Alle kompetansemåla i læreplanen for faget skal kunne prøvast. ...</i> » |
| Læreplan | Prøven er laget på grunnlag av læreplan i konditorfaget VG3 Kompetansemål - Læreplan i vg3 konditorfaget (KON03-02) (udir.no) |
| Karakterskala | Meget godt bestått, bestått eller ikke bestått. |
| Retningslinjer | |
| Vedlegg | Vedlegg 1: Oppgaven Vedlegg 2: Kjennetegn for måloppnåelse Vedlegg 3: Vurderingskriterier |
| Klage | |

Kontaktinfo prøvenemnda:

| | |
|--------------------|--|
| Leder ved prøven: | |
| E-post: | |
| Telefon: | |
| | |
| Medlem ved prøven: | |
| E-post: | |
| Telefon: | |

Fag- / svenneprøve i konditorfaget

Fagprøven er utarbeidet i henhold til læreplan i konditorfaget.

Læreplanen finner du her: [Kompetansemål - Læreplan i vg3 konditorfaget \(KON03-02\) \(udir.no\)](#)

Kandidatens navn:.....

Dato start:.....

Dato slutt:

Sted:.....

Tilretteleggings tiltak:.....

| Del | Fag-/svenneprøven | Dag / Dato | Klokkeslett | Hva skal leveres / vises prøvenemnda |
|-----|---|------------|---------------------|---|
| 1 | Dag 1 Utdeling av oppgaven og gjennomgang. | | Fra kl. 08.30 | Legitimasjon og signere for mottatt prøve. Det er mulighet til å stille tekniske spørsmål om prøven. |
| 2 | Skriftlig del av oppgaven. Du disponerer tiden din, hvor lang tid du ønsker å bruke på den skriftlige og praktiske delen på dag en. | | Kl. 09.30 - | Kandidaten finner fram oppskrifter, lager arbeidsplan, skriver varedeklarasjon på produktene og velger tema. Viser til nemnden før produksjonen starter. |
| 3 | Gjennomføring av det faglige/praktiske arbeidet. | | - 16.00 | Kl.15.30 avsluttes arbeidet dag 1, alt arbeid vises til nemnden som dokumenterer arbeidet. Det er ikke tillat å fortsette arbeidet etter at nemnden har gått. |
| 4 | Dag 2 Gjennomføring av det praktiske arbeidet fortsetter og ferdigstilles | | Kl.09.00- 15.00 | Alt arbeidet skal være ferdig og utstilt til kl. 15.00 |
| 5 | Egenvurdering av eget prøvearbeid og gjennomgang av | | Kl. 15.00- 15.30 | I løpet av denne tiden skal kandidaten ha tid til egenvurdering. Nemnden vurderer produktene. |

| | | | | |
|---|-----------------------------------|--|----------------|---|
| | prøvearbeidet sammen med nemden. | | | |
| 6 | Dokumentasjon av eget prøvearbeid | | Kl.15.30-16.30 | Kandidaten vurderer muntlig sitt eget arbeid og har en gjennomgang sammen med nemden. Prøvekarakter settes |

Vedlegg 1: Oppgaven

Vedlegg 2: Kjennetegn for måloppnåelse

Vedlegg 3: Vurderingskriterier

Kjennetegn for måloppnåelse

| Delmål | Meget godt bestått | Bestått | Ikke bestått |
|--------------------------------------|---|--|--|
| Planlegging | Meget god faglig forståelse Meget god faglig bredde Meget godt strukturert Meget godt gjennomtenkt Selvstendig God begrunnelse av valg God kunnskap om faguttrykk | God faglig forståelse Faglig bredde Strukturert Gjennomtenkt Forteller med egne ord Mange valg er begrunnet Kunnskap om faguttrykk | Liten faglig forståelse Ustrukturert Få valg er begrunnet Kopierer, refererer til Uselvstendig Liten kunnskap om faguttrykk |
| Gjennomføring | Meget god faglig forståelse Meget god faglig bredde Kreativ Selvstendig Samarbeider meget godt HMS Sikker matproduksjon Gjennomfører innenfor prøvens tidsramme Meget god kvalitet Meget gode ferdigheter Meget god bruk av teori | God faglig forståelse Selvstendig Samarbeider HMS Tidsramme Tilstrekkelig god kvalitet Følger planen Gode ferdigheter Anvender teori Sikker matproduksjon | Liten faglig forståelse Uselvstendig Samarbeider i liten grad Liten bruk av HMS Varierende kvalitet Avviker fra planen Anvender i liten grad teori |
| Egenvurdering/ refleksjon | Reflekterer i stor grad Analyserer i stor grad Vurderer i stor grad Begrunner meget godt God bruk av faguttrykk | Reflekterer i liten grad Vurderer Begrunner Bruker noe faguttrykk Sikker matproduksjon | Reflekterer i liten grad Vurderer i liten grad Begrunner i liten grad Lite bruk av faguttrykk |

| | | | |
|----------------------|---|---|---|
| | | | |
| Dokumentasjon | Alle deler er meget godt dokumentert Meget god og oversiktlig struktur | Godt dokumentert Oversiktlig God struktur | Mangelfull dokumentasjon av flere deler Mangelfull struktur. |

OBS: Les oppgaven nøye!!

Kandidaten velger tema som skal være gjennomgående for hele oppgaven.

- Du har to dager på gjennomføring og oppsett av produktene. Du disponerer tiden selv på dag 1 på hvor lang tid du bruker på den skriftlige delen. All produksjon dag 1 stopper ved bestemt slutt punkt for dagen og tas opp igjen dag 2 ved start tidspunkt.
- Alle produktene skal være ferdig utstilt til bestemt slutt tidspunkt dag 2.
- Det skal ferdigstilles og fremvises produkter som svarer på de 14 oppgavene som prøven består av, det skal da presenteres ett produkt fra hver oppgave eller det antall produkter oppgaven etterspør.
- Der det i oppgaven ikke er nevnt mengde eller antall, skal det produseres en kake/produkt til 20 personer eller 1 bakeplate/ 2 gastrobrett med porsjons kaker (dette avsnittet tas vekk)
- X = 8 valg gjort av nemnd, der to er fastsatt,
V = 6 valg gjort av kandidat
- Under prøven skal alt avfall sorteres, matavfall, restavfall og annet avfall.
- Når produktene stilles ut, skal alle produktene ha varedeklarasjon i henhold til gjeldene regelverk.

- Det skal også tas hensyn til allergi
Et av dagnes produkter skal produseres slik den er tilpasset 2 typer allergier eller intoleranse. Kandidaten velger allergier av disse: Melk, gluten, egg, nøtter. Kandidaten velger selv hvilke produkt det skal være tilpasset, og forklarer hva som er viktig å tenke på under produksjonen og hvorfor.
- Om du ønsker kan du også velge en type spesialkost som du tar hensyn til i prøven. Typer spesialkost: vegetar/vegankost, diabetikerkost, fett-reduertkost, sukkerreduert, religion/livssyn.

Du skal produsere til en kake bord/buffet der du velger temaet i produktene dine. Det skal produseres produkter fra ulike produksjonsprosesser slik at du kan få vist din faglige bredde.

Faste oppgaver:

| | |
|---|---|
| Kandidaten velger minst et produkt i oppgaven som må overtrekkes med marsipan/fondant og minst et produkt glaseres med glasur eller gele som passer til tema | x |
| Butterdeig. Produsere en deig av minst 1 kg mel og lage minst to forskjellige ferdige produkter, hvor minst et produkt tydelig viser oppgang i deigen og hvorav: 1) 12 stk kuvert 2) Valg fri, kuvert eller et produkt til 12-20 pers Det skal produseres minimum et produkt som viser oppgangen og lagdeling i butterdeigen | x |

Oppgaver som velges av kandidat og nemnd (6 + 6):

| | |
|---|--|
| <p>Produsere rørte masser uten bruk av hel eller halvmikser. Massen skal produseres som en likeverdigmasse, form og smak bestemmer kandidaten.</p> | |
| <p>Produsere småkaker/kjeks, minst 3 forskjellige varianter à 20 stk. per produkt.</p> | |
| <p>Produsere en pisket masse uten bruk av kjemiske hevemidler, enten som videre råvare eller et ferdigstilt produkt.</p> | |
| <p>Produsere noe typisk for bedriften eller et kreativt tradisjonelt/trendsettende produkt.</p> | |
| <p>Fremstille et produkt med innhold av mouse eller annen type oppbygget krem. Kandidaten velger smak og form etter oppgavens tema. Produseres i min 12 porsjonsformer/størrelse eller hel kake til maks 20 personer</p> | |
| <p>Fremstille en lagdelt kake. Dekor etter oppgavens tema.</p> | |
| <p>Kandidaten dekorere og garnerer produkter, og minst et produkt er med tekst etter oppgavens tema</p> | |
| <p>Produkt av rystet masse.</p> <p>Kandidaten velger selv form og utseende. Ved bruk av hel- /halvfabrikata må kandidaten muntlig fortelle framgangsmåte på rystet masse.</p> | |
| <p>Fremstille en terte/ kake basert på mørdeig.</p> <p>Fyll og dekor velges etter oppgavens tema.</p> | |
| <p>Sjokoladearbeid</p> <p>Fremstille konfekt eller annet relevant produkt. Kandidaten skal vise temperering av sjokolade i denne oppgaven.</p> | |
| <p>Fremstille en dessert , desserten bør inneholde flere elementer som kan være ut fra de produktene du har produsert tidligere i prøven eller nye.</p> | |

| | |
|---|--|
| Det skal presentere minimum 4 desserter | |
| Fremstille fire håndmodellerte figurer av egnet masse med to forskjellige fasonger/utforming. Roser/blomster ikke inkludert. | |
| Fremstille produkter av forvellet masse . Produktet skal ferdigstilles og fylles etter oppgavens tema. | |
| Fremstille iskrem, parfait eller sorbét . Kandidaten skal produsere minimum 2 liter volum. Form og smak velger kandidaten selv. (Granitè er ikke et godkjent produkt, og ikke bruk av paco jet) | |
| Valg av allergen gjøres av nemnden. Allergenet du skal tilpasse i en av oppgavene er: | |

Måloppnåelse - Vurderingskriterier

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne:

Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av konditorvarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier

Bestått: En god planlegging, arbeidsplan og mengdeberegning, men med noen avvik. Kandidaten velger varierte og middels til avanserte metoder. God variasjon på råvarer, oppskrifter, dekor og smak. Gjennomføring innenfor tidsplan og flyt i arbeidet. Viser forståelse for arbeidet og viser en bredde i kompetansemål.

Viser god kontroll og refleksjon over eget arbeid. Reflekterer i egen vurdering over feil og/eller mangler.

Bestått meget godt: En meget god planlegging, arbeidsplan og mengdeberegning, men med svært få avvik. Velger varierte og avanserte metoder. Meget god variasjon i hend hold til råvarer, oppskrifter, dekor og smak.

Gjennomføring innenfor tidsplan og meget god flyt i arbeidet. Viser forståelse for arbeidet og viser en bredde i kompetansemål.

Viser meget god kontroll og refleksjon over eget arbeid. Reflekterer godt i egen vurdering over feil og/eller mangler, og kan komme med forklaringer på hvordan arbeidet kan forbedres.

Ikke bestått:

Ingen eller mangelfull arbeidsplan, ingen eller mangelfull resepter, ingen eller dårlig mengdeberegning i forhold til oppskrifter, mangelfull råvarekunnskap. Feil bruk av verktøy og maskiner.

Kommentar:

Sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik

Bestått: Forstår betydningen av god personlig hygiene og viser det i praksis. Kan ha noen avvik. Forstår og viser en tilfredsstillende produksjons- og næringsmiddelhygiene. Kandidaten kan reflektere og forklare i egen vurdering feil eller mangler og kommer med forslag til forbedringer.

Bestått meget godt: Forstår betydningen av god personlig hygiene og viser det i praksis. Viser og praktiserer produksjonshygiene på en meget god måte under hele arbeidet. Holde arbeidsplass og verktøy ryddig og rent under hele produksjonen.

Kandidaten reflekterer og forklarer godt i egen vurderingen for valg som ble gjort under

produksjonen.

Ikke bestått:

Manglende uniform. Dårlig personlig hygiene. Dårlig/mangelfull produksjonshygiene. Holder ikke arbeidsplass og verktøy ryddig og rent under produksjonen.

Gjør ikke rede for feil valg i egenvurderingen.

Kommentar:

Kunne utføre ulike produksjons prosesser og viser kreativitet og faglighet.

Bestått:

Produktet er salgsvare, men kan ha små kosmetiske mangler. Det er riktig produksjonsmetode og bruk av verktøy og utstyr.

Riktig stek, men kan ha marginalt over eller under stekt, kan ha noen ujevn størrelse.

God smak på produkt(ene) og produktene er framstilt med en middels faglighet

Viser faglighet, god kreativitet og er relatert til selvvalgt tema. Kandidaten dekorerer produktene og kan vise til noen ulike metoder.

Kandidaten kan reflektere og forklare for feil, mangler eller forbedringer i egenvurderingen.

Bestått meget godt:

Produktet er salgsvare. Kandidatene har brukt riktig og avansert produksjonsmetoder og velger riktig verktøy og utstyr og bruker disse riktig.

Riktig stek, med høy faglig ferdighet og har ingen produkter med ujevn størrelse.

Produktene er behandlet med riktig temperatur behandling, slik som stek, temperering, innfrysing.

Produktene er framstilt med en meget høy faglighet.

Meget god smak på produktene og det er vist kreativitet og det er en tydelighet i forhold til valgt tema. Og viser til gode dekoreringsferdigheter, viser ulike metoder og kreativitet.

Kandidaten kan reflektere og forklare godt om valg i egenvurderingen.

Ikke Bestått:

Produktet er ikke salgsvare, og kandidaten kan ikke redegjøre for feil under

produksjonsprosessen.

Kommentar:

Vise kreativitet i arbeidet, søke inspirasjon til produktutvikling gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk

Bestått: Kjenner til tradisjoner og trendbildet i dag, og kan produsere produkter etter dette med en god faglig standard og med riktig produksjonsmetode.

Bestått meget godt: Kjenner til tradisjoner og trendbildet i dag, og kan produsere produkter etter dette med en god faglig standard og med riktig produksjonsmetode.

Ikke Bestått:

Ikke kjennskap til tradisjoner og trender, og produktene holder ikke faglig standard.

Kommentar:

Følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø

Bestått: Utfører en sikker produksjon og kjenner til regelverk for bruk av verneutstyr. Viser forståelse for riktig arbeidsstillinger og løfteteknikker i produksjons arbeidet. Kandidaten kan reflektere over valg og påpeker mangler under produksjonen.

Bestått meget godt: Utfører en sikker produksjon og følger regelverket for bruk av verneutstyr. Viser forståelse for riktig arbeidsstillinger og løfteteknikker i produksjons arbeidet. Bruker hjelpe utstyr hensiktsmessig for å avlaste og reduserer faren for slitasjeskader.

Kandidaten kan reflektere godt over valg som er blitt gjort under produksjonsdagen.

Ikke Bestått:

Følger ikke gjeldene rutiner for HMS.

Kommentar:

Gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet.

Bestått: Kjenner til gjeldene regelverk for håndtering av avfall og gjennomfører dette i noe grad. Kandidaten kan reflektere over dette i egen vurderingen og påpeker feil/mangler i håndtering av avfall

Bestått meget godt: Kandidaten kjenner til og gjennomfører avfallshåndtering gjennom hele produksjonen. Reflekterer godt i de valgene som er blitt gjort.

Ikke bestått:

Følger ikke bedriftens gjeldende regelverk og rutiner.

Kommentar:

Foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjon ut fra en resept og redusere svinn i produksjonen

Bestått: Kjenner til hvordan de digitale verktøy virker og bruke dem. Viser forståelse for det å gjøre en mengdeberegning og hvordan håndtere og redusere svinn kan påvirke bedriftens økonomi.

Bestått meget godt: Bruke de digitale verktøy godt og viser en god forståelse for hvordan mengdeberegning og kalkulering påvirker bedriftens økonomi.

Reflekterer godt for egne valg på det ferdige produkt i forhold til mengdeberegning og svinn håndtering er gjort.

Ikke bestått:

Ingen kjennskap og kunnskap om bedriftens digitale verktøy. Ingen forståelse for svinn og råvarer. Ikke respekt for bedriftens økonomi.

Kommentar:

Oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk

Bestått:

Kandidaten har kjennskap til riktig oppbevaring, kjenner til råvarenes holdbarhet og beholder dette ved rett oppbevaring.

God kjennskap til merking av råvarer etter gjeldene regelverk. Reflekterer i egen vurdering om feil eller mangler.

Bestått meget godt:

God kjennskap til riktig oppbevaring og kjenner til råvarenes holdbarhet og beholder dette ved rett oppbevaring

God kjennskap til merking av råvarer etter gjeldene regelverk og utfører korrekt merking.

Kan gjøre godt rede for egne valg i refleksjon ved egen vurdering

Ikke bestått:

Ikke kunnskap om gjeldene rutiner i bedriften om oppbevaring og merking av varer.

Kommentar:

Samarbeid, kommunikasjon, bruk av faguttrykk

Bestått: Viser god kommunikasjonsevne og samarbeid med andre i bedriften. Kan og vet noe om de faguttrykkene bransjen bruker og forstår de.

Bestått meget godt: Viser meget god kommunikasjonsevne og samarbeid med andre i bedriften. Viser god innsikt og bruker faguttrykk for å kommunisere. Kandidaten reflekterer godt over egne valg.

Ikke bestått:

Ingen / dårlig kommunikasjon og samarbeid

Kommentar:

Refleksjon og dokumentasjon

Bestått: Kandidaten gjør faglige refleksjoner over valg som er blitt gjort i oppgaven. Kan vise til et gjennomgående tema i oppgaven og gjør refleksjoner rundt valg gjort i oppgaven.

Bestått meget godt: Kandidaten gjør gode faglige refleksjoner over valg som er blitt gjort i oppgaven. Kan vise til et tydelig gjennomgående tema i oppgaven og gjør refleksjoner rundt

valg gjort i oppgaven.

Ikke bestått:

Manglende refleksjon over valg som er gjort i oppgaven.

Kommentar:

FAG/ SVENNEPRØVE –

ERKLÆRING FRA KANDIDATEN

Jeg _____
(kandidatens navn, fødselsdato) Skriv tydelig!

erkjenner å ha mottatt oppgaven den _____
(dato)

- Jeg er kjent med retningslinjene for den praktiske delen av fag- /svenneprøven/ kompetanseprøven.
- Prøvenemnda har vært til stede ved utdelingen av oppgaven.
- Jeg aksepterer prøvenemndas sammensetning
- Jeg har lest gjennom oppgaven, og har hatt anledning til å stille prøvenemndas oppklarende spørsmål.
- Jeg har gitt samtykke til filmopptak og foto av meg i prøvesituasjon: ja nei
Foto av prøvearbeidet vil uansett bli tatt.
- Jeg samtykker til at lærebedrift/opplæringskontor får se prøvenemndens begrunnelse ved ikke-bestått prøve: ja nei
- Jeg er kjent med at opplysninger om personer og prøvested er underlagt taushetsplikten. Denne taushetsplikten gjelder også etter at prøven er avlagt.

- Gyldig legitimasjon er fremvist prøvenemndas medlemmer
- Prøvenemnden har legitimert seg

....., den

(sted)

(dato)

.....
(kandidatens underskrift)