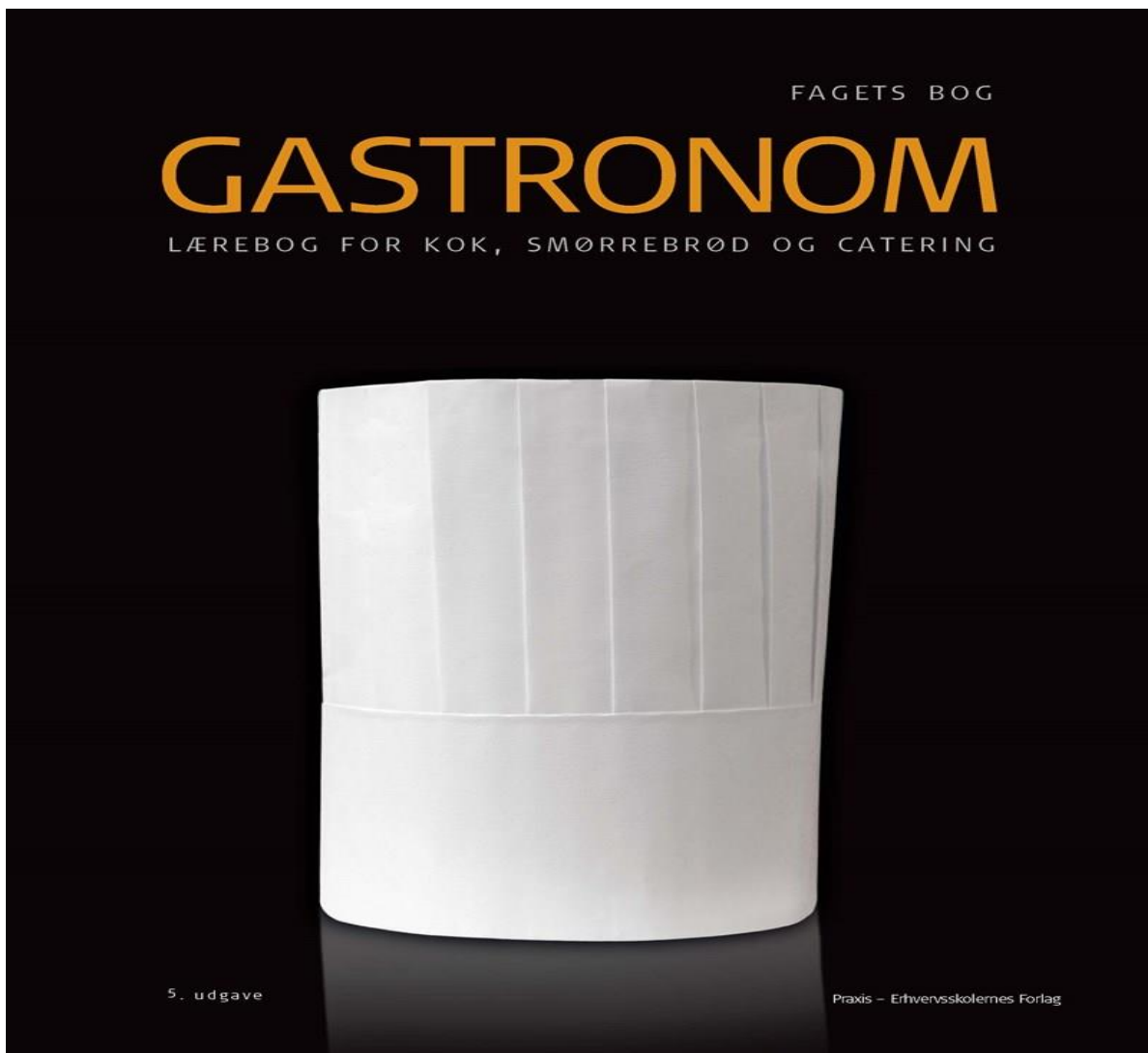


Censor- og skolevejledning

for svendeprøven i Gastronomuddannelsen med specialet kok & specialet smørrebrød og catering.

Gældende for prøver efter uddannelsesbekendtgørelser, der er trådt i kraft pr. 1. august 2020 eller senere.



Indholdsfortegnelse

Forord	4
Opgavekommissionen	5
Samarbejde mellem opgavekommissionen og skolerne	5
Udpegning af censorer	5
Øvrige personer til en svendep prøve – føl/observatør	5
Aflæggelse af afsluttende prøve (svendep prøve)	5
Hjælpemidler under prøverne	6
Rollefordeling mellem eksaminator og censorerne	6
Notatpligt	6
Opsyn under svendep prøven	7
Force majeure	7
Svendep prøvens resultat	7
Når en prøve ikke er bestået	8
Klager	8
Svendebrev	8
Medaljer	9
Kriterier	9
Krav til censorer	10
Habilitet	10
Uniform/navneskilt	10
Mobiltelefoner	10
Etiske spilleregler	11
Svendep prøvens indhold	11
Den skriftlige teoriprøve	12
Karaktergivning for den skriftlige prøve	12
Tabel 1	13
Den praktiske prøve	15
Prøveforløbet	16
Eksempel på opbygning af tidsplan for de 2 praktiske delprøver	17
Den mundtlige prøve	17
Delprøve 1 – praktisk prøve	17
Opgaven og bedømmelsen	17
Tabel 2, begge specialer	18
Tabel 3, begge specialer	19
Karaktergivning for den praktiske bundne, lodtrukne opgave	20
Delprøve 2 – praktisk prøve	21

Opgaven og bedømmelsen.....	21
Tabel 4A, specialet kok	21
Tabel 4 B, specialet smc.....	22
Tabel 5A, specialet kok	23
Karaktergivning for den delvis frie prøve, specialet kok	24
Tabel 5B, specialet smc.....	25
Karaktergivning for den delvis frie prøve, specialet smc	26
Den mundtlige prøve.....	27
Tabel 6, bedømmelseskriterier - begge specialer	28
Bilagsoversigt	30
Bilag 1: Eksempel på bunden, lodtrukken opgave.....	31
Bilag 2: Eksempel på delvis fri opgave.....	32
Bilag 3: Bedømmelseskemaer KOK	36
Bilag 4: Bedømmelseskemaer SMC	39
Bilag 5: Samleskema til prøvekarakterer	42
Bilag 6: 7 – trins-skalaen	43
Bilag 7: Spørgeguide til mundtlig prøve.....	44

Forord

Svendeprøven i gastronomuddannelsen er en prøve efter § 11 i bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014. Denne bekendtgørelse finder derfor anvendelse for svendeprøven.

Denne vejledning er udarbejdet af Uddannelsessekretariatet på vegne af det faglige udvalg for gastronomuddannelsen.

Vejledningen supplerer uddannelsesbekendtgørelsen og uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen. Vejledningen sætter rammen om svendeprøven – indhold og proces er fastsat efter samarbejde mellem det faglige udvalg, opgavekommissionen og hovedforløbsskolerne.

Formålet med denne vejledning er at sikre, at alle elever i gastronomuddannelsen aflægger prøve efter samme retningslinjer, med de samme ressourcer til rådighed og bedømmes efter de samme kriterier uanset, hvor i landet de aflægger deres svendeprøve.

Vejledningen fastsætter svendeprøvens faglige fokus, eksaminationsgrundlag, bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier jf. Undervisningsministeriets guide til god praksis for de afsluttende prøver.

Vejledningen findes på Uddannelsessekretariatets hjemmeside.

Opgavekommissionen

Opgavekommissionen nedsættes af Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen og består af repræsentanter fra arbejdsgiverside og lønmodtagerside. Repræsentanterne er uddannet inden for faget, har relevant erhvervs erfaring og kendskab til uddannelsen.

Samarbejde mellem opgavekommissionen og skolerne

Opgaverne til svendepróven stilles af skolen efter samråd med opgavekommissionen. I praksis foregår dette på møder mellem opgavekommissionen og skolerne, faciliteret af Uddannelsessekretariatet. Uddannelsessekretariatet vedligeholder opgavedatabaserne, trækker opgaverne til de konkrete svendepróver og sender dem til den prøveafholdende skole.

Udpegning af censorer

Censorer udpeges af Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen. Et censor team udgøres af en repræsentant fra arbejdsgiverside og en repræsentant for lønmodtagerside. Der udpeges et censor team pr. hold af max 8 elever.

Øvrige personer til en svendepróve – føl/observatør

Alle eksaminere på de danske uddannelser er åbne for offentligheden, hvorfor alle i princippet kan overvære selve prøveafleggelsen. Dog skal sikkerheden ved afviklingen af próven overholdes, og eleverne må ikke blive forstyrret. Voteringen er ikke åben for offentlighed.

For at oplære nye censorer bliver ny-udpegede censorer sendt ud for at overvære en svendepróve forud for, at de selv skal være censor til en próve. Disse kaldes ”føl”. Eleverne skal orienteres om, hvorfor de er der, samt have at vide, at de ikke stiller spørgsmål og ikke indgår i hverken eksamination eller bedømmelse. Føllene må ikke stille spørgsmål til eleverne. Føllene må kun observere voteringen, uden at bidrage med egen vurdering. De må gerne stille (ikke forstyrrende) spørgsmål til eksaminator og censorer om opgaven som censor, men de må ikke forholde sig til elevens præstation eller bedømmelse.

For at opnå viden om afviklingen af svendepróver mv. kan eksempelvis en faglærer, der ikke selv har afviklet svendepróver før, udsendes som observatør. Det gælder tilsvarende, at denne person ikke indgår i eksaminationen eller bedømmelsen. Hverken føl eller observatører må influere på prøveforløbet eller bedømmelsen. De skal populært sagt alene være ”en flue på væggen”. Det er vigtigt, at man som føl/observatør tager behørigt hensyn til eleverne i prøvesituationen og til eksaminators og censor teams arbejdsvilkår.

Et føl eller observatør sendes ud af Uddannelsessekretariatet eller efter dialog med den afholdende skole. **Der kan kun være ét føl eller én observatør til stede pr. svendepróvehold.** Et føl går forud for en observatør.

Aflæggelse af afsluttende próve (svendepróve)

Før en elev kan gå til den afsluttende próve, svendepróven, skal eleven have gennemført skoleundervisningen i uddannelsen og opfyldt de øvrige kriterier for udstedelse af skolebevis. Det betyder, at eleven skal have opnået et gennemsnit på mindst 02 af standpunktskaraktererne for alle fag i hovedforløbet.

Próven skal afholdes i den sidste del af den sidste skoleperiode. Samtidig må der højst være 3 måneder tilbage af elevens uddannelsestid¹. I ganske særlige tilfælde kan der være op til 6 måneder tilbage af elevens uddannelsestid, men det kan kun ske, hvis det skyldes særlige forhold. Særlige forhold kan kun være begrundet i elevens situation og kan aldrig være begrundet i forhold på skolen.

¹ Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser, bek. nr. 1619 af 27. december 2019 med senere ændringer - § 47, stk. 2

Hjælpemidler under prøverne

Der er ikke fastsat begrænsninger for brug af hjælpemidler under prøverne. Det betyder, at eleverne må anvende de hjælpemidler, der har været anvendt i undervisningen. Eleven må ikke forlade prøven og må ikke få hjælp udefra. Der er i nærværende vejledning fastsat begrænsninger i brug af elektrisk køkkenudstyr og i råvaresortimentet under de praktiske prøver.

Den enkelte skole skal tage vare på, at elever med særlige behov tilgodeses efter reglerne herom, således at de sidestilles med de øvrige elever i prøvesituationen. Ved tvivlsspørgsmål kan skolen henvende sig til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet herom.

Rollefordeling mellem eksaminator og censorerne

Eksaminator ved den enkelte prøve er den eller de lærere, der har undervist eleven. Foreligger der særlige omstændigheder, fx. sygdom, kan uddannelsesinstitutionen udpege en anden eksaminator.

Eksaminators rolle er at eksaminere, sikre og guide eleverne igennem en fair eksamen i samarbejde med censor. Eksaminator sørger for at forberede eleverne, hjælpe med praktiske foranstaltninger, og vejleder op til eksamen. Eksaminator sikrer igennem aftale med censorerne, at mundtlige eksaminer bygger på dialog.

Det er censorernes opgave, at sikre, at der gennem eksaminationen sker en dokumentation af elevens færdigheder samt af målopfyldelsen for uddannelsen, herunder bl.a. sikre, at:

- Prøverne samt kravene til indholdet af uddannelsens prøver er i overensstemmelse med målbeskrivelser og øvrige krav fastsat for uddannelsen
- Eleverne får en ensartet og retfærdig behandling og deres præstationer en pålidelig bedømmelse
- Prøverne gennemføres i overensstemmelse med de gældende regler og efter nærværende censor- og skolevejledning. Prøverne skal gennemføres, så eleverne sikres lige vilkår og betingelser på alle uddannelsesinstitutioner, der udbyder gastronomuddannelsens hovedforløb.

Derudover omfatter censors funktioner i forbindelse med eksamen:

- **At** fungere som det offentliges repræsentant under eksamen
- **Og** sikre elevernes retssikkerhed

Censorteamet kan stille uddybende spørgsmål til eleven.

Votering sker i fællesskab mellem censorteam og eksaminator. Hvis censorteam og eksaminator ikke er enige om en fælles bedømmelse, giver de hver en karakter. Karakteren for prøven er gennemsnittet af disse karakterer afrundet til nærmeste karakter i karakterskalaen. Hvis gennemsnittet ligger midt imellem to karakterer, er den endelige karakter nærmeste højere karakter, hvis censor har givet den højeste karakter, og ellers den nærmeste lavere karakter.

Tid til votering er altid incl. i prøvens varighed. Manglende enighed kan ikke begrunde, at man bruger meget mere tid til votering, end der er afsat iht. tidsplanen.

Notatpligt

Censor og eksaminator skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til personligt brug ved udarbejdelse af en udtalelse i en eventuel klagesag. Noterne udgøres af bedømmelseskemaerne til hver delprøve gerne suppleret med egne noter, der uddyber bedømmelserne – især i situationer, hvor eleven ikke vurderes til at kunne opnå mindst 02. Notaterne skal opbevares i et år.

Konstaterer censor, at der er forhold, der ikke er opfyldt, eller får censor formodning om væsentlige problemer eller mangler i skolens varetagelse af uddannelsen, afgiver censor indberetning herom til skolen og sender samtidigt en kopi af indberetningen til det faglige udvalg.

Opsyn under svendepróven

Under alle prøver i svendepróven, skal skolen sikre, at der er behórigt opsyn med elevernes prøveafleggelse. Det anbefales, at eksamensvagter ikke er fagkyndige på gastronomområdet. Det mindsker risikoen for, at eksamensvagter kan mistænkes for at hjælpe en eller flere elever under prøven. Det er en fordel både for elever og for eksamensvagten. Til gengæld bør eksamensvagter under den digitale prøve være it-kyndige i tilstrækkelig grad til, at de kan hjælpe elever, der oplever it-problemer under prøven.

Besvarelser og produkter skal være eksaminanders egen og selvstændige besvarelse. En eksaminand, der under en prøve skaffer sig eller giver en anden eksaminand uretmæssig hjælp til besvarelse/udførelse af en opgave eller benytter ikke tilladt udstyr, skal af institutionen bortvises fra prøven².

Hvis en elev afleverer en opgave/et produkt til bedømmelse, som eleven ikke selv har fremstillet uden hjælp, kan censorsteam og eksaminator ikke bedømme elevens faglige niveau, og opgaven/produktet skal afvises.

Force majeure

Hvis der under prøven sker noget, der forhindrer, at eleven kan aflevere inden for den fastsatte tidsramme, fastsætter eksaminator og censorsteam individuelt i forhold til den enkelte elev, hvor lang tid, prøven skal forlænges med. Dette gælder kun i tilfælde, hvor årsagen til forsinkelsen ikke kan tillægges eleven – såkaldt force majeure. Det kan eksempelvis være tilfælde af strømsvigt o.l.

Svendepróvens resultat

Karakterer ved svendepróven gives efter 7-trinsskalaen, jf. bilag 7. Karakteren for svendepróven er gennemsnittet af de fire afgivne karakterer. Det er en forudsætning for at bestå svendepróven, at de to praktiske delprøver enkeltvis er bestået.

Eksempel på svendepróver, der ikke er bestået:

Próve	Skriftlig próve	Praktisk - bunden	Praktisk delvis fri	Mundtlig próve
Karakter	00	02	02	00

Próve	Skriftlig próve	Praktisk - bunden	Praktisk delvis fri	Mundtlig próve
Karakter	02	00	12	7

Eksempel på svendepróver, der er bestået:

Próve	Skriftlig próve	Praktisk - bunden	Praktisk delvis fri	Mundtlig próve
Karakter	12	02	02	-3

Próve	Skriftlig próve	Praktisk - bunden	Praktisk delvis fri	Mundtlig próve
Karakter	-3	12	12	00

² Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser, bek. nr. 41 af 16/01/2014, § 19

Når prøven er afholdt udfylder eksaminator og censorteam et samleskema jf. bilag 6. Skemaet skal indeholde oplysninger om hver enkelt elev, hvilken bekendtgørelse eleven er under uddannelse efter, hvilke karakterer eleven har opnået ved de enkelte prøver, sammentælling heraf og udmærkelse for de elever, der har opnået dette, se nedenstående afsnit om medaljer. Skolen anfører, når skolebevis er udstedt. Herefter sender skolen samleskemaet til Uddannelsessekretariatet.

Når en prøve ikke er bestået

Når en elevs præstation ikke er tilstrækkelig til, at eleven kan bestå sin svendep prøve, er det særlig vigtigt, at eksaminator og censorteam udover bedømmelseskemaerne noterer, hvorfor præstationen ikke er tilstrækkelig. Det er også en god idé at tage billeder, der kan dokumentere elevens produkter.

Der bør være et beredskab på skolen, der straks kan tage hånd om elever, der ikke består svendep prøven, så de med det samme få tilbudt en samtale med uddannelseslederen/studievejlederen om svendep prøveforløbet.

Hvis en elev ikke består sin svendep prøve, er det skolens opgave straks at underrette praktikvirksomhed og det faglige udvalg. Når årsagerne til, at eleven ikke bestod, er klarlagt, skal skolen og virksomheden vurdere, hvad der videre skal ske i uddannelsesforholdet, herunder tage stilling til, om der er behov for at søge det faglige udvalg om forlængelse af uddannelsestiden.

Omprøven kan afholdes, når eventuelt supplerende praktik og skoleundervisning er afsluttet. Eleven har to forsøg til at bestå prøven. Der skal udpeges nye censorer til omprøver. I særlige tilfælde kan der gives tilladelse til et tredje forsøg. Skolen træffer afgørelse herom efter samråd med Det faglige Udvalg.

Klager

Elever kan skriftligt klage over bedømmelsen eller afviklingen af svendep prøven. Klagen skal stiles til skolen. Klagen sendes senest 2 uger efter, at bedømmelsen er blevet meddelt eleven.

Hvis klagen vedrører prøvegrundlaget eller bedømmelsen, afgør skolen klagen efter samråd med det faglige udvalg. I forbindelse med en klagesag skal eksaminator og censorer jf. Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser³, hver afgive en udtalelse om de faglige spørgsmål i klagen.

Censor og eksaminator skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til personligt brug ved udarbejdelse af en udtalelse i en eventuel klagesag. Det kan være en god idé at tage billeder som dokumentation. Notaterne skal opbevares i et år.

Konstaterer censor, at der er forhold, der ikke er opfyldt, eller får censor formodning om væsentlige problemer eller mangler i skolens varetægtelse af uddannelsen, skal censor indberette det til skolen og samtidigt sende en kopi af indberetningen til det faglige udvalg.

Svendebrev

Når uddannelsen for den enkelte elev er afsluttet, og det er dokumenteret ved samleskemaet, at svendep prøven er bestået og skolebevis er udstedt – samt afsluttende praktikerklæring er modtaget fra elevens praktikvirksomhed (læreplads), sender Uddannelsessekretariatet svendebrevet til eleven. Skolen kan ikke udstede uddannelsesbevis/svendebrev til eleven.

³ Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser, § 39

Medaljer

Det faglige udvalg tildeler udmærkelser i form af guld-, sølv- og bronzemedaljer til elever, der præsterer særlig godt ved svendepøven. Udmærkelsen påtegnes svendebrevet. Medaljer udleveres til elever på skolen efter nærmere fastsat procedure.

Kriterier

Medaljer tildeles elever, der ved svendepøven opnår en samlet sum af de 4 afgivne karakterer på 37 eller derover.

Karaktersum	Udmærkelse
8-36	Ingen udmærkelse
37-43	Bronze
44-47	Sølv
48	Guld

Krav til censorer

For at blive udpeget som censor af organisationerne skal man have den fornødne indsigt i uddannelsen. Censor skal være bekendt med indholdet i denne vejledning. Hvervet som censor er ansvarsfuldt og er, ligesom svendepøven, lovreguleret. Derfor skal censor tillige være bekendt med:

- ✓ Den gældende bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom samt den tilhørende uddannelsesordning
- ✓ Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser, bek. nr. 41 af 16. januar 2014
- ✓ Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse, bek. nr. 262 af 20. marts 2007

Habilitet

En censor skal være habil. Det betyder, at man ikke kan være censorer for en elev, som man:

- er eller har været ansat i samme virksomhed med,
- er eller har været i familie med, herunder kærestereationer i alle former,
- er eller har været ven eller uven med eller tilsvarende ift. ens nærmeste,
- har eller har haft en ikke ubetydelig økonomisk relation til, eller
- på anden måde har eller har haft en relation til, som gør, at man ikke kan træffe en upartisk afgørelse.

Ansatte og tidligere ansatte på den afholdende skole kan ikke deltage som censor.

At være inhabil som censor er på ingen måde personligt eller moralsk diskvalificerende. Reglerne er til for at beskytte censorerne, fordi de forhindrer, at den pågældende censor tvinges til at træffe afgørelse i sager, hvor vedkommende, uanset al god vilje og evne, risikerer at blive kritiseret.

Det er censorens pligt at gøre opmærksom på sin inhabilitet. Censoren skal straks henvende sig til sin organisation og skole, hvis censoren er inhabil. Organisationen kan herefter indkalde en anden censor.

Opdager censoren først sin inhabilitet ved selve svendepøven, er det censorens pligt at træde tilbage ved bedømmelsen af den konkrete elev. Dette skal meddeles Uddannelsessekretariatet. Reglerne om habilitet følger forvaltningslovens regler.

Uniform/navneskilt

Alle censorer bærer fagets uniform i neutral udformning. Ingen bærer synlige emblemer, logoer eller virksomhedsnavne. Det er rart at kende navnet på de personer, man er sammen med. For at undgå, at stemningen bliver for upersonlig, bærer alle et neutralt navneskilt med fornavn.

Mobiltelefoner

Det er ikke tilladt at bruge mobiltelefonen til at kommunikere ud ad til under afvikling af svendepøven. Mobiltelefonens kamera kan anvendes til at tage billeder af elevens færdige ret til brug ved den mundtlige del af prøven. I helt særlige situationer (nærmest kun "liv og død"- situationer) kan det tillades, at en censor kommunikerer med omverden. Husk, at svendepøven er en stor dag i elevernes liv.

Etiske spilleregler

Disse etiske spilleregler skal:

- Fremme kvaliteten i afholdelse af svendepøven,
- Sikre en ensartet gennemførelse af svendepøven, på alle uddannelses institutioner der tilbyder gastronomuddannelsen.
- sikre, at det er elevens faglighed, der prøves, og
- medvirke til, at prøven bliver en god oplevelse for både elev, eksaminator og censorer

Alle prøver skal gennemføres efter de samme regler i hele landet og gælder for alle censorer/føl.

Udvis ansvarlighed og respekt

Censorerne er velforberejdede og møder til det aftalte tidspunkt. Herved har censorteamet og eksaminator tid til at hilse på hinanden og gennemgå dagens program.

Skab en god stemning ved svendepøven

Censorerne byder eleven velkommen og præsenterer sig ved fornavn. Svendepøve er en uvant og anspændt situation for eleven. Det er derfor vigtigt at dæmpe elevens nervøsitet ved at møde eleven med både åbenhed og imødekommenhed og herved skabe den gode stemning.

Det er elevens faglighed, der skal bedømmes

Eleven afslutter en grunduddannelse som gastronom med specialet kok eller smørrebrød og catering. Det er uddannelsens kompetencemål, eleven prøves i ved svendepøven. Det er vigtigt at huske, at det ikke er en konkurrence som fx Skills eller DM. Husk, at eleven ikke har mange års brancheerfaring.

Ingen kritik af eleverne

Ved svendepøven er indlæringen slut. Censorteamet skal derfor ikke give eleven kritik under svendepøven. Kritik hjælper ikke eleven og dennes præstation, men skaber unødigt usikkerhed.

Skab rum for den gode dialog

Ved den mundtlige del af prøven er det vigtigt, at censorerne viser nærvær og engagement for hermed at skabe en god dialog ved elevens fremlæggelse af opgaven.

Svendepøvens indhold

Svendepøven for specialet kok og for specialet smørrebrød og catering består af en skriftlig teori-prøve, en praktisk prøve (2 delprøver) og en mundtlig prøve.

Det faglige fokus for svendepøven i gastronomuddannelsens specialer er fastsat ud fra de kernekompetencer i uddannelsen, der sætter eleven i stand til at:

- Vælge og anvende grundtilberedningsmetoder
- Vælge og vurdere råvarer
- Vælge og anvende udstyr, værktøj og arbejdsmetoder til at løse en given opgave.

Prøven skal vise, at eleven har opnået kernekompetencerne i uddannelsen og kan løse faglige opgaver i kendte og ukendte situationer. Ved den praktiske prøve skal eleven derfor kunne arbejde med afsæt i en konkret opskrift, men også kunne vælge og anvende metoder, der matcher de råvarer, eleven får udleveret.

Den skriftlige teoriprøve

Den skriftlige teoriprøve afholdes i 2. sidste skoleuge og varer 2 timer.

Prøven består af et opgavesæt af multiple choice opgaver, en kalkulationsopgave samt en opgave i åbne faglige spørgsmål. Opgavesættet er **eksaminationsgrundlaget**. Opgaverne tager primært udgangspunkt i Gastronomibogen, men også i emner fra andre bøger i bogpakken til uddannelsen. **Det faglige fokus** for prøven er kompetencemålene 9,10, 12, 14, 16, 17, 18 & 19 for specialet kok, og kompetencemålene 22, 23, 25, 27, 29, 30, 31 & 33 for specialet smørrebrød og catering.

Bedømmelsesgrundlaget er elevens skriftlige besvarelse af opgaverne. **Bedømmelseskriterierne** er fastsat i forhold til de kompetencemål, der udgør prøvens faglige fokus (se tabel 1). Antal af opgaver, sammensætning og fordeling er fastsat således, at de afspejler vægtningen af kompetencemålene. Der indgår et fast antal af de enkelte opgavetyper med samme fordeling i forhold til uddannelsens kompetencemål i hvert eneste opgavesæt. Elevens svar bliver bedømt efter rettevejledning med pointsystem, der er indarbejdet i et digitalt system.

Skolerne har indgået aftale med det faglige udvalg om, at prøverne afholdes digitalt. Skolerne har valgt, at prøverne digitaliseres på PraxisOnlines platform. Aftalen er, at Uddannelsessekretariatet varetager vedligeholdelse af prøverne, herunder tilpasser prøven med nye spørgsmål m.v. på grundlag af opgavekommissionernes og skolernes samarbejde herom. Skolerne betaler efter aftale med Praxis kostprisen for etablering og brug af prøverne. Prøverne etableres i et "selvrettede" format således, at prøverne ikke skal rettes af eksaminator og censorer. Systemet skaber blandede opgavesæt, så hver enkelt elevs opgavesæt er individuelt sammensat. Det betyder, at alle elever på et hold får forskellige opgaver, men med samme faglige fordeling i forhold til uddannelsens kompetencemål.

Når elever skal til den skriftlige prøve, bestiller skolen efter fast procedure prøven, i Uddannelsessekretariatet. Proceduren og nærmere vejledning til det digitale system udsendes, når den digitale prøve er færdigudviklet.

Efter prøvens afslutning videreformidler skolen elevernes resultat til censorteamet.

Eleven kan i opgavesættet maksimalt opnå 100 point. Det maximale pointtal, eleven kan opnå, er fordelt, så eleven kan opnå 80 point for multiple choice og 20 for kalkulationsopgaven. Når prøveresultatet er udregnet, omsættes pointtallet til karakter efter 7-trinsskalaen som følger:

Karaktergivning for den skriftlige prøve:

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Tabel 1

<p align="center">Bedømmelseskriterier Multiple choice opgaver</p>	<p align="center">Bedømmelseskriterier Åbne faglige spørgsmål</p>
<p><u>Kompetencemål 9)</u> Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder - <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 20%</i></p>	
<p>Eleven kender/ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hvilke råvarer der i sæson og hvornår • hvad konkrete råvarer anvendes til og hvorfor • konkrete råvarers kvalitetskendetegn og karakteristika. • hvad der kendetegner nordiske råvarer • hvilken sammenhæng der er mellem en given råvares kvalitet og dens anvendelsesmuligheder • hvordan en råvare kan beskrives/kategoriseres - fx kartofler angivet ved sorter, slagtedyrr angivet ved racer m.v. 	
<p><u>Kompetencemål 10)</u> Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder til at tilberede forretter, hovedretter, mellemretter og desserter - <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 20%</i></p>	
<p>Eleven kender/ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forskelle på anvendelse af tilberedningsmetoder med og uden væske • hvorfor en suppe og sauce legeres • hvad der kendetegner klassiske retter som begreb • forskellen på en pochering og en dampning • forskelle på en braisering og en ovnstegning • grundregler for smagskompasset • hvad det vil sige at producere ressourcebevidst • principper for tallerken- og fad anretning • hvordan tab af næringsstoffer undgås 	
<p><u>Kompetencemål 12)</u> Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til retter og sammensætte menuer <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 30%</i></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven beskriver alle nødvendige oplysninger, der skal indgå i en specifik opskrift herunder råvareforbrug med mål og vægt, arbejdsproces og metoder samt anretning og smag • Eleven kalkulerer råvareforbrug og svind (kalkulationsopgaven)
<p><u>Kompetencemål 14)</u> Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 10%</i></p>	
<p>Eleven kender/ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hvilken sammenhæng der er mellem temperatur og tid • hvordan egenkontrol udføres • hvordan levnedsmiddelforgiftning opstår/undgås og kender sammenhæng med infektion • hvilke forholdsregler der gælder ved anvendelse og servering af rå fisk • hvornår der kan anvendes rå æg kontra pasteuriserede æg – og kender regler om rå æg • hvad smileyordningen betyder • hvilke forhold der kan give anledning til, at virksomheden får en bøde 	
<p><u>Kompetencemål 16)</u> Eleven kan inddrage viden om arbejdspladssikkerhed og viden om udvikling af et godt arbejdsmiljø på arbejdspladsen - <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 3%</i></p>	

<p>Eleven kender/ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> • betydningen af konkrete faresymboler • betydningen af en APV • hvad er en arbejdsmiljørepræsentant er • hvordan værnemidler skal anvendes • hvad der karakteriserer og påvirker det psykiske arbejdsmiljø 	
<p><u>Kompetencemål 17)</u> Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild - <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 10%</i></p>	
<p>Eleven kender/ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hvordan man i en menusammensætning kan tænke bæredygtigt og minimere madspild 	
<p><u>Kompetencemål 18)</u> Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 4%</i></p>	
<p>Eleven kender/ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> • råvarers køkkentekniske egenskaber • hvad vands køkkentekniske egenskaber er • hvordan konservering ved tilsætning af sukker eller salt virker • hvilke produkter, der erstatter proteinets luftbindeevne • hvilken syre, der kan anvendes til sænkning af PH- værdien • hvad der sker ved ændring af PH-værdien • hvad effekten ved røgning af råvarer er • temperaturen ved koldrøgning af råvarer • kender temperaturen ved varmrøgning af råvarer 	
<p><u>Kompetencemål 19)</u> Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug og økonomi i produktionen - <i>Spørgsmål inden for dette kompetencemål vægter 3%</i></p>	
	<p>Eleven beregner et konkret ressourceforbrug og foretager en vurdering af, hvad der er økonomisk rentabelt</p> <p>(Kalkulationsopgaven)</p>

Den praktiske prøve

Den praktiske prøve varer 3 timer og 30 minutter incl. votering og består af to delprøver i køkkenproduktion. Begge opgaver tildeles ved lodtrækning. Eleverne må ikke kunne se, hvilken opgave, de trækker. Det anbefales derfor, at hver enkelt opgave er i en forsejlet kuvert, som eleven trækker og åbner ved lodtrækningsbordet. Her får eleven mulighed for at læse opgaven i gennem og sikre sig, at den er forstået korrekt. Eleven må ikke gives vejledning. Eksaminator og censorer må ikke stille spørgsmål til eleven under den praktiske prøve. Eventuelle spørgsmål til elevernes udførsel af opgaverne stilles ved den mundtlige prøve.

1. Den ene delprøve består af løsning af en lodtrukket, ukendt opgave, i form af tilberedning efter en opskrift, som eleven trækker på prøvedagen.
2. Den anden delprøve består af en delvis fri opgave. Opgaven fremgår af et opgavekort, som eleven trækker morgenen før den praktiske prøve afholdes. Den delvis fri opgave i køkkenproduktion tager udgangspunkt i en udleveret råvarekurv (1 hovedemne og et antal obligatoriske råvarer fra den sæsonafhængige køkkenbeholdning, hvis indhold fremgår af opgavekortet). Til rådighed har eleven desuden en fast køkkenbeholdning. Den faste køkkenbeholdning fremgår af listerne i bilag 3. Listerne er udtømmende, hvilket betyder, at eleven ikke må anvende andre råvarer.

Opgaverne løses individuelt. Den praktiske prøve bedømmes med én karakter for hver delprøve. Karaktererne for de to delprøver meddeles elevens samtidigt og umiddelbart efter den enkelte elevs prøve er slut.

Det **faglige fokus** for den praktiske prøve er kompetencemålene 10, 11, 12, 13, 14, 17 & 19 for specialet kok og kompetencemålene 23, 24, 25, 26, 27, 30 & 33 for specialet smørrebrød og catering.

Fagligt fokus (kompetencemål) der danner grundlag for praktisk prøve i specialet kok	Fagligt fokus (kompetencemål) der danner grundlag for praktisk prøve i specialet smørrebrød og catering
10) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder til at tilberede forretter, hovedretter, mellemretter og desserter	23) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder til at tilberede smørrebrød, anretninger og retter til buffet
11) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter	24) Eleven kan vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter
12) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til retter og sammensætte menuer	25) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til smørrebrød, anretninger og retter til buffet
13) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede rette i forskellige produktionsformer til á la carte og selskabsbestillinger	26) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede rette i forskellige produktionsformer til smørrebrød, buffet og catering
14) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol	27) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol
17) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild i henhold til skolens forskrifter	30) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild i henhold til skolens forskrifter
19) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug og økonomi i produktionen	33) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug og økonomi i produktionen

Prøveforløbet

Den praktiske prøve skal tilrettelægges, så det er 100 procent klart, sikkert og tydeligt, at eleverne observeres og bedømmes på fuldstændig lige og ens betingelser i prøvesituationen. Det fremgår af bedømmelseskriterierne og den pointmæssige vægt af disse, hvilke processer i prøveforløbet, der skal observeres for hver enkelt elev. Prøven kan aldrig tilrettelægges så eksaminator og censorsteam ikke iagttager disse processer. Eksaminator og censorsteam skal alle iagttage elevens arbejde i forhold til de fastsatte kriterier. Eksaminator og censorsteam skal sikre, at:

- Elevens proces og produkt bliver bedømt efter alle de fastsatte kriterier
- Der kan kun bedømmes med de pointmuligheder, der fremgår af bedømmelseskemaerne

Eleven møder i køkkenet på selve prøvedagen, på det tidspunkt, hvor prøven for denne elev begynder. Eleven må **ikke** være i køkkenet før prøvestart.

Før prøven må følgende være sat op på elevens parti:

- ✓ Der **skal** være elevnr. og navn på elevens parti.
- spækkebræt – skeer
- salt og peber
- bølter til affaldssortering
- klude og viskestykker

Eleven medbringer sit personligt håndværktøj (intet elektrisk).

Skolen stiller det elektriske udstyr, der må anvendes, til rådighed.

Følgende elektrisk udstyr må anvendes:

- ✓ Elpisker
- ✓ Kødhakker
- ✓ Pålægsmaskine
- ✓ Stavblender
- ✓ Ismaskine
- ✓ Røremaskine
- ✓ Blender
- ✓ Termometer

Eleverne må IKKE anvende: PACO Jet, Termomixer, Rooner, røremaskiner og blender med varmemulighed.

Elev nr. 1 møder kl. 8.00 og trækker den bundne opgave. Der afsættes 5 min. til at eleven kan læse opskriften igennem og evt. stille spørgsmål. Formålet er at sikre, at eleven har forstået opskriften. Råvarekurven for bunden opgave udleveres til eleven (alle råvarer er uforarbejdede medmindre andet fremgår af opgaven). Hovedemne nr. 1 til delvis fri opgave udleveres. De øvrige råvarer, eleven må anvende til opgaven, skal findes i den fælles køkkenbeholdning. Heraf skal eleverne anvende det på opgavekortet anførte minimum af sæsonvarer.

Eleven må vælge, hvilken af de to praktiske opgaver, der afleveres først.

Med afsæt i nedenstående eksamensplan er afleveringstidspunkt for ret nr. 1 kl. 11.10.

Afleveringstidspunkt for ret nr. 2 kl. 11.20. Karakterer for de to praktiske opgaver gives samtidigt, mellem kl. 11.25 og kl.11.35.

Censorer og eksaminator skal være til stede i køkkenet **under hele prøven**. Censorer og eksaminator går rundt i køkkenet for at foretage observationer i forhold til bedømmelsesskemaerne før første elev afleverer første gang **og** mellem hver afgivet bedømmelse og næste elevs 1. aflevering modtages.

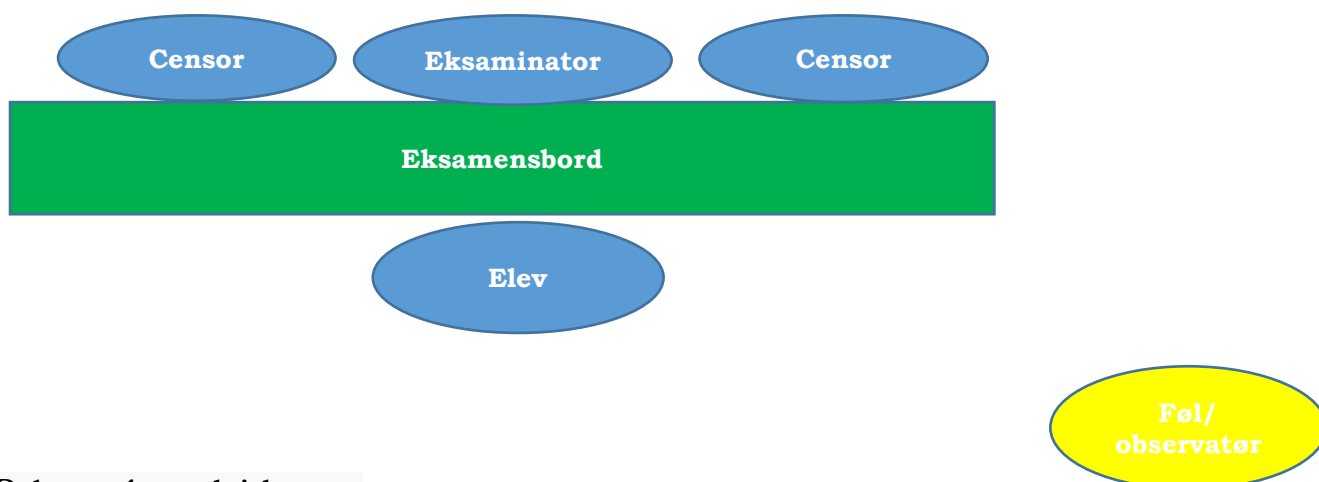
Eksempel på opbygning af tidsplan for de 2 praktiske delprøver

Elev nr.	Start kl.	Afleverer ret 1 kl.	Afleverer ret 2 kl.
1	8.00	11.10	11.20
2	8.25	11.35	11.45
3	8.50	12.00	12.10

Den mundtlige prøve

Også til den mundtlige prøve, skal lokalet være klargjort til eksamen forud for prøvens start. Det betyder, at borde og stole skal være sat hensigtsmæssigt op, se nedenstående eksempel. Der skal være et eksamensbord med stole om, hvor censorer, eksaminator og elev skal sidde. Det skal være tydeligt for eleven, hvor denne skal sætte sig. Det er vigtigt, at lokalet imødekommer elevens oplevelse af, at dette er en eksamination, der er lige så vigtig som ved de øvrige prøver. Der bør også altid være adgang til et glas vand for eleven. En whiteboardtavle eller flipover med skriveredskaber der virker, såfremt eleven har brug for at skrive eller tegne noget under sin eksamen bør også være på plads.

Eksempel på bordopstilling



Delprøve 1 – praktisk prøve

Opgaven og bedømmelsen

Denne delprøve består af løsning af en lodtrukket, ukendt opgave i form af en opskrift fra gastronomibogen med tilhørende råvarer. Opskrift angiver præcist hvilke tilberedningsmetoder og teknikker eleven skal anvende samt hvilke råvarer, der indgår. Opgaven er **eksaminationsgrundlaget**. **Bedømmelsesgrundlaget** er elevens arbejdsproces og den færdige ret. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af tabel 3. Skemaerne er omsat til bedømmelsesark, der skal anvendes til bedømmelse af hver enkelt elev. Bedømmelsesark findes som bilag 4 samt i et særskilt dokument ”Bedømmelse af svendep prøver i gastronomuddannelsen”. Dokumentet findes på Uddannelsessekretariatets hjemmeside.

Opgaven skal løses individuelt. Eksempel på opgave fremgår af bilag 2.

Vægtningen af det faglige fokus/kompetencemålene for den bundne lodtrukne opgave, fremgår af, tabel 2. Eleven kan maksimalt opnå 100 point.

Tabel 2, begge specialer

Kompetencemål	Bedømmelseskriterier af den bundne, lodtrukne opgave:	Max Point pr. kriterie
10/23 (54%)	Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver, og eleven har anvendt metoderne korrekt, så hovedemnet er tilberedt, som opskriften foreskriver	24
10/23	Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder /køkkentekniske egenskaber opskriften foreskriver, og eleven har anvendt metoderne korrekt, så garnituren/tilbehør er tilberedt, som opskriften foreskriver	14
10/23	Eleven har justeret smag, så rettens smag matcher opskriftens beskrivelser	10
10/23	Eleven har portioneret/anrettet korrekt ud fra opskriften foreskriver	6
11/24 (10%)	Eleven har valgt udstyr, der passer til opskriftens krav til og beskrivelse af den færdige ret	4
11/24	Elevens arbejdsproces matcher opskriften	6
13/25 (12%)	Eleven arbejder struktureret	6
13/25	Eleven overholder afleveringstidspunktet: 0-2 min opfyldt, 2-4 min delvis opfyldt, 4-? min ikke opfyldt	6
14/27 (20%)	Eleven gennemgår og sikrer, at de i opgaven givne råvarer er friske (se, lugte og føle råvarerne)	4
14/27	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	4
14/27	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	4
14/27	Eleven vasker hænder under hele processen og sikrer renholdelse af arbejdspartiet	4
14/26	Eleven serverer den færdige ret til rette temperatur (serveringstemperatur) varm mad på varm service, kold mad på kold service	4
17/30 (4%)	Eleven har affaldssorteret korrekt i henhold til forskrifter	4

Tabel 3, begge specialer

Bedømmelseskriterier – Praktisk, bunden, lodtrukken opgave	Bedømmelse ud fra, hvad vi kan se eleven gøre/have gjort	Point pr. kriterie
– Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så hovedemnet er tilberedt, som opskriften foreskriver	– Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så hovedemnet er tilberedt, som opskriften foreskriver	24
	– Eleven har delvist anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så hovedemnet er tilberedt, som opskriften foreskriver	12
	– Eleven har ikke anvendt de tilberedningsmetoder /køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så hovedemnet er tilberedt, som opskriften foreskriver	0
– Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så garnituren/tilbehør er tilberedt, som opskriften foreskriver	– Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så garnituren/tilbehør er tilberedt, som opskriften foreskriver	14
	– Eleven har delvist anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så garnituren/tilbehør er tilberedt, som opskriften foreskriver	7
	– Eleven har ikke anvendt de tilberedningsmetoder /køkkentekniske egenskaber, opskriften foreskriver og eleven har anvendt metoderne korrekt, så garnituren/tilbehør er tilberedt, som opskriften foreskriver	0
– Eleven har justeret smag, så rettens smag matcher opskriftens beskrivelser	– Eleven har justeret smag, så rettens smag matcher opskriftens beskrivelse	10
	– Eleven har delvist justeret smag, så rettens smag delvist matcher opskriftens beskrivelse	5
	– Eleven har ikke justeret smag, så rettens smag matcher ikke opskriftens beskrivelse	0
– Eleven har portioneret / anrettet korrekt ud fra opskriften foreskriver	– Eleven har portioneret/anrettet korrekt ud fra opskriften foreskriver	6
	– Eleven har delvist portioneret/anrettet korrekt ud fra opskriften foreskriver	3
	– Eleven har ikke portioneret/anrettet korrekt ud fra opskriften foreskriver	0
– Eleven har valgt udstyr, der passer til opskriftens krav til og beskrivelse af den færdige ret	– Eleven har valgt udstyr, der passer til opskriftens krav til og beskrivelse af den færdige ret	4
	– Eleven har delvist valgt udstyr, der passer til opskriftens krav til og beskrivelse af den færdige ret	2
	– Eleven har ikke valgt udstyr, der passer til opskriftens krav til og beskrivelse af den færdige ret	0
– Elevens arbejdsproces matcher opskriften	– Elevens arbejdsproces matcher opskriften	6
	– Elevens arbejdsproces matcher delvist opskriften	3
	– Elevens arbejdsproces matcher ikke opskriften	0
– Eleven arbejder struktureret	– Eleven arbejder struktureret	6

	- Eleven arbejder delvist struktureret	3
	- Eleven arbejder ikke struktureret	0
- Eleven overholder afleveringstids- punktet: 0-2 min opfyldt, 2-4 min delvis opfyldt, 4-? min ikke opfyldt	- Eleven overholder afleveringstidspunktet inden for 2 min.	6
	- Eleven overholder delvist afleveringstidspunktet – inden for 2-4 min fra afleveringstidspunktet	3
	- Eleven overholder ikke afleveringstidspunktet – mere end 4 min fra afleveringstidspunktet	0
- Eleven gennemgår og sikrer, at de i opgaven givne råvarer er friske (se, lugte og føle råvarerne)	- Eleven gennemgår og sikrer, at de i opgaven givne råvarer er friske (se, lugte og føle råvarerne)	4
	- Eleven gennemgår ikke og sikrer ikke, at de i opgaven givne råvarer er friske (se, lugte og føle råvarerne)	0
- Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	- Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	4
	- Eleven sikrer ikke, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	0
- Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	- Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	4
	- Eleven holder ikke råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	0
- Eleven vasker hænder under hele processen og sikrer renholdelse af arbejdspartiet	- Eleven vasker hænder under hele processen og sikrer renholdelse af arbejdspartiet	4
	- Eleven vasker ikke hænder under hele processen og sikrer ikke renholdelse af arbejdspartiet	0
- Eleven serverer den færdige ret til rette temperatur (serveringstemperatur) varm mad på varm service, kold mad på kold service	- Eleven serverer den færdige ret til rette temperatur (serveringstemperatur) varm mad på varm service, kold mad på kold service	4
	- Eleven serverer ikke den færdige ret til rette temperatur (serveringstemperatur) varm mad på varm service, kold mad på kold service	0
- Eleven har affaldssorteret korrekt i henhold til skolens forskrifter	- Eleven har affaldssorteret korrekt i henhold til skolens forskrifter i henhold til skolens forskrifter	4
	- Eleven har ikke affaldssorteret korrekt i henhold til skolens forskrifter	0

Karaktergivning for den praktiske bundne, lodtrukne opgave

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Delprøve 2 – praktisk prøve

Opgaven og bedømmelsen

Denne delprøve består af en delvis fri opgave. Opgaven skal udformes, så den beskriver de råvarer, eleven skal og må anvende. Opgaven skal stille krav til eleven om at vælge tilberedningsmetoder, der matcher de tildelte råvarer, samt at eleven skal anrette retten efter anretningsprincipper og/eller farvesammensætning. Opgaven skal beskrive krav til sensorisk afstemning af retten. Derudover skal opgaven fastsætte, at eleven skal følge principper for fødevarerhygiejne samt produktionsplanlægning i forhold til madspild og bæredygtighed. Opgaven skal beskrive, at eleven skal udarbejde opskrift og arbejdsplan før den praktiske prøve starter. Der afsættes ikke nærmere fastsat tid til forberedelse af den delvis fri opgave, men eleven skal fra opgavekortet trækkes til prøven går i gang have udarbejdet opskrift og arbejdsplan, der ifølge opgavekortet skal være synlig på elevens arbejdsstation under hele prøven. Skolen sørger for, at der ved prøvens start tages en kopi af opskrift/arbejdsplanen, der gives til censorteamet. Opgaven skal løses individuelt. Eksempel på opgave fremgår af bilag 3.

Opgavekortet er **eksaminationsgrundlaget**. **Bedømmelsesgrundlaget** er elevens arbejdsproces og den færdige ret. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af tabel 5. Skemaerne er omsat til bedømmelsesark, der skal anvendes til bedømmelse af hver enkelt elev. Bedømmelsesark findes som bilag 4 samt i et særskilt dokument ”Bedømmelse af svendeprov i gastronomuddannelsen”.

Dokumentet findes på www.uddannelsessekretariatet.dk. Vægtningen af det faglige fokus/kompetencemålene for den delvis frie opgave, fremgår af tabel 4 A og B. Eleven kan max opnå 100 point.

Tabel 4A, specialet kok

Kompetencemål	Bedømmelseskriterier af den delvis fri opgave:	Max Point pr. kriterie
10 (40%)	Eleven har valgt tilberedningsmetoder/ køkkentekniske egenskaber, der passer til råvarekurven og hovedemnet er det primære element i retten	8
10	Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	12
10	Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	8
10	Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	16
11 (10%)	Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	6
11	Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	4
12 (14%)	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	14
13 (6%)	Eleven overholder afleveringstidspunktet	6
14 (10%)	Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	4
14	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	2
14	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	2
14	Eleven vasker hænder under hele processen	2
17 (16%)	Eleven har anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	6
17	Eleven har affaldssorteret/minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	6
19 (4%)	Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	4

Tabel 4 B, specialet smc

Kompetencemål	Bedømmelseskriterier af den delvis fri opgave:	Max Point pr. kriterie
23 (40%)	Eleven har valgt tilberedningsmetoder og ingredienser, der passer til råvarekurven	12
23	Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	8
23	Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	8
23	Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	12
24 (10%)	Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	6
24	Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	4
25 (14%)	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	14
26 (6%)	Eleven overholder afleveringstidspunktet	6
27 (10%)	Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	4
27	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	2
27	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	2
27	Eleven vasker hænder under hele processen	2
30 (16%)	Eleven har valgt og har korrekt anvendt værktøj og udstyr, der medfører mindst muligt madspild i henhold til skolens forskrifter	4
30	Eleven har anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	10
30	Eleven har affaldssorteret korrekt i henhold til skolens forskrifter	2
33 (4%)	Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	4

Tabel 5A, specialet kok

Bedømmelseskriterier – Praktisk delvis fri opgave	Bedømmelse ud fra, hvad vi kan se eleven gøre/have gjort	Point pr. kriterie
Eleven har valgt tilberedningsmetoder/ køkkentekniske egenskaber der passer til råvarekurven og hovedemnet er det primære element i retten	Eleven har valgt tilberedningsmetoder/ køkkentekniske egenskaber der passer til råvarekurven og hovedemnet er det primære element i retten	8
	Eleven har delvist valgt tilberedningsmetoder/ køkkentekniske egenskaber der passer til råvarekurven og hovedemnet er det primære element i retten	4
	Eleven har ikke valgt tilberedningsmetoder/ køkkentekniske egenskaber der passer til råvarekurven og hovedemnet er det primære element i retten	0
Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	12
	Eleven har delvist anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	6
	Eleven har ikke anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer ikke til den beskrivelse, eleven har givet heraf	0
Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	8
	Eleven har delvist anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	4
	Eleven har ikke anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	0
Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	16
	Eleven har delvist justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	8
	Eleven har ikke justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har ikke demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	0
Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	6
	Eleven har delvist valgt udstyr og værktøj til opgaven, der delvist passer til den tilberedning, eleven udfører	3
	Eleven har ikke valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	0
Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	4
	Eleven har delvist valgt udstyr og værktøj, der delvist egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	2
	Eleven har ikke valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	0
Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	14
	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	7
	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	0
Eleven overholder afleveringstidspunktet: fuldt point: 0-2 min., opfyldt, 2-4 min. delvis opfyldt, 4-7 min. ikke opfyldt	Eleven overholder afleveringstidspunktet inden for 2 min.	6
	Eleven overholder delvist afleveringstidspunktet – inden for 2-4 min fra afleveringstidspunktet	3
	Eleven overholder ikke afleveringstidspunktet – mere end 4 min fra afleveringstidspunktet	0
Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	4
	Eleven gennemgår ikke indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	0

Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	2
	Eleven sikrer, at råvarer ikke kommer på køl, hvor det er nødvendigt	0
Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	2
	Eleven holder ikke råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	0
Eleven vasker hænder under hele processen	Eleven vasker hænder under hele processen	2
	Eleven vasker ikke hænder under hele processen	0
Eleven har anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	Eleven har anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	6
	Eleven har delvist anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	3
	Eleven har ikke anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	0
Eleven har affaldssorteret/minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	Eleven har affaldssorteret/minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	6
	Eleven har delvist affaldssorteret/minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	3
	Eleven har ikke affaldssorteret/minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	0
Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	4
	Eleven udviser delvist bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	2
	Eleven udviser ikke bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	0

Karaktergivning for den delvis frie prøve, specialet kok

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Tabel 5B, specialet smc

Bedømmelseskriterier – Praktisk delvis fri opgave	Bedømmelse ud fra, hvad vi kan se eleven gøre/have gjort	Point pr. kriterie
Eleven har valgt tilberedningsmetoder, der passer til råvarekurven	Eleven har valgt tilberedningsmetoder, der passer til råvarekurven	8
	Eleven har delvist valgt tilberedningsmetoder, der passer til råvarekurven	4
	Eleven har ikke valgt tilberedningsmetoder, der passer til råvarekurven	0
Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	12
	Eleven har delvist anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	6
	Eleven har ikke anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer ikke til den beskrivelse, eleven har givet heraf	0
Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	8
	Eleven har delvist anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	4
	Eleven har ikke anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	0
Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	16
	Eleven har delvist justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	6
	Eleven har ikke justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har ikke demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	0
Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	6
	Eleven har delvist valgt udstyr og værktøj til opgaven, der delvist passer til den tilberedning, eleven udfører	3
	Eleven har ikke valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	0
Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	4
	Eleven har delvist valgt udstyr og værktøj, der delvist egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	2
	Eleven har ikke valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	0
Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførelse af arbejdsprocessen	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførelse af arbejdsprocessen	14
	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførelse af arbejdsprocessen	7
	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførelse af arbejdsprocessen	0
Eleven overholder afleveringstidspunktet: fuldt point: 0-2 min., opfyldt, 2-4 min. delvis opfyldt, 4-? min. ikke opfyldt	Eleven overholder afleveringstidspunktet inden for 2 min.	6
	Eleven overholder delvist afleveringstidspunktet – inden for 2-4 min fra afleveringstidspunktet	3
	Eleven overholder ikke afleveringstidspunktet – mere end 4 min fra afleveringstidspunktet	0
Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	4
	Eleven gennemgår ikke indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	0
	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	2

Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt		
	Eleven sikrer, at råvarer ikke kommer på køl, hvor det er nødvendigt	0
Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	2
Eleven holder ikke råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering		
	Eleven holder ikke råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	0
Eleven vasker hænder under hele processen	Eleven vasker hænder under hele processen	2
Eleven vasker ikke hænder under hele processen		
	Eleven vasker ikke hænder under hele processen	0
Eleven har anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	Eleven har anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	6
	Eleven har delvist anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	3
	Eleven har delvist anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	0
Eleven har affaldssorteret/ minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	Eleven har affaldssorteret/ minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	6
	Eleven har delvist affaldssorteret/ minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	3
	Eleven har ikke affaldssorteret/ minimeret madspild i henhold til skolens forskrifter	0
Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	4
	Eleven udviser delvist bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	2
	Eleven udviser ikke bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	0

Karaktergivning for den delvis frie prøve, specialet smc

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Den mundtlige prøve

Den mundtlige prøve varer 20 minutter incl. votering. Opgaven til den mundtlige prøve fremgår af opgavekortet til den delvis frie praktiske prøve. Opgavekortet er **eksaminationsgrundlaget**. Den mundtlige prøve afholdes umiddelbart efter den praktiske prøve. **Bedømmelsesgrundlaget** er det, eleven siger ud fra den stillede opgave. Den mundtlige prøve bedømmes med én karakter.

Den mundtlige del af prøven består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarekurvens indhold og elevens praktiske opgaveløsning. Formålet med prøven er, at eleven forklarer, begrundes og reflekterer over de valg, eleven har truffet i den praktiske opgaveløsning. Opgaven skal oplyse eleven, at eleven skal kunne forklare valgenes betydning for retten og forslå forskellige anvendelsesmuligheder, alternative tilberedninger og råvarevalg, herunder andre råvarer, der kan tjene som erstatning, fordi de har samme køkkentekniske egenskaber. Opgaven skal oplyse, at eleven vil blive spurgt om hygiejniske principper og regler samt produktionsplanlægning i forhold til kvalitet, madspild og bæredygtighed. Desuden kan eleven blive spurgt til, hvordan den enkelte kan bidrage til udvikling, forbedring og godt samarbejde i køkkenproduktionen.

Det er eksaminators ansvar at sikre, at eleven får lejlighed til at komme hele vejen rundt om opgaven og besvare spørgsmål inden for alle de emneområder, der følger af opgavekortet og bedømmelseskriterierne i pointskemaet. Censorteamet kan supplere, hvis de vurderer, at der er dele af bedømmelseskriterierne, der ikke er afdækket under eksaminationen.

Det faglige fokus for den mundtlige prøve er kompetencemålene 9, 10, 13, 14, 15, 17 & 18 for specialet kok og kompetencemålene 22, 23, 26, 27, 28 & 30 for specialet smørrebrød og catering.

Fagligt fokus (kompetencemål) der danner grundlag for praktisk prøve i specialet kok	Fagligt fokus (kompetencemål) der danner grundlag for praktisk prøve i specialet smørrebrød og catering
9) Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder	22) Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder
10) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder til at tilberede forretter, hovedretter, mellemretter og desserter	23) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder til at tilberede smørrebrød, anretninger og retter til buffet
13) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede rette i forskellige produktionsformer til á la carte og selskabsbestillinger	26) Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede rette i forskellige produktionsformer til smørrebrød, buffet og catering
14) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol	27) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne og udføre egenkontrol
15) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer	28) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer
17) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild	30) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild

Bedømmelseskriterierne er fastsat på grundlag af ovenstående kompetencemål og fremgår med vægtning i form af point af tabel 6, som er fælles for begge specialer.

Tabel 6, bedømmelseskriterier - begge specialer

Bedømmelseskriterier til den mundtlige prøve	Bedømmelse ud fra, hvad vi kan høre eleven sige om råvarekurvens indhold og den praktiske opgaveløsning	Point
Eleven forklarer om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen. Eleven foreslår alternative råvarer	Eleven forklarer uddybende om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen. Eleven foreslår alternative råvarer	30
	Eleven forklarer tilstrækkeligt om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen. Eleven foreslår alternative råvarer	20
	Eleven forklarer med fejl/mangler om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen. Eleven foreslår alternative råvarer	10
	Eleven forklarer mangelfuldt om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen. Eleven foreslår alternative råvarer	5
	Eleven forklarer ikke om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen. Eleven foreslår alternative råvarer	0
Eleven forklarer sine valg (fx valg af tilberedningsmetoder) ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	Eleven forklarer uddybende sine valg (fx valg af tilberedningsmetoder) ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	30
	Eleven forklarer med tilstrækkeligt sine valg (fx valg af tilberedningsmetoder) ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	20
	Eleven forklarer delvist/ med nogle fejl/mangler sine valg (fx valg af tilberedningsmetoder) ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	10
	Eleven forklarer mangelfuldt sine valg (fx valg af tilberedningsmetoder) ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	5
	Eleven forklarer ikke sine valg (fx valg af tilberedningsmetoder) ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	0
Eleven forklarer, hvilke elementer der i en <i>à la carte</i> ret skal tilpasses for at levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i en storproduktion <i>(Gælder kun for specialet køk)</i>	Eleven forklarer uddybende , hvilke elementer der i en <i>à la carte</i> ret skal tilpasses for at levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i en storproduktion	10
	Eleven forklarer tilstrækkeligt , hvilke elementer der i en <i>à la carte</i> ret skal tilpasses for at levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i en storproduktion	7
	Eleven forklarer med fejl/mangler , hvilke elementer der i en <i>à la carte</i> ret skal tilpasses for at levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i en storproduktion	4
	Eleven forklarer mangelfuldt , hvilke elementer der i en <i>à la carte</i> ret skal tilpasses for at levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i en storproduktion	2
	Eleven forklarer ikke , hvilke elementer der i en <i>à la carte</i> ret skal tilpasses for at levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i en storproduktion	0
Eleven forklarer, hvilke elementer der skal tilpasses efter produktionsform for at kunne	Eleven forklarer uddybende , hvilke elementer der skal tilpasses efter produktionsform for at kunne levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til	10

levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i andre produktionsformer <i>(gælder kun for specialet smc)</i>	anvendelse i andre produktionsformer	
	Eleven forklarer tilstrækkeligt , hvilke elementer der skal tilpasses efter produktionsform for at kunne levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i andre produktionsformer	7
	Eleven forklarer med fejl/mangler , hvilke elementer der skal tilpasses efter produktionsform for at kunne levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i andre produktionsformer	4
	Eleven forklarer mangelfuldt , hvilke elementer der skal tilpasses efter produktionsform for at kunne levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i andre produktionsformer	2
	Eleven forklarer ikke , hvilke elementer der skal tilpasses efter produktionsform for at kunne levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i andre produktionsformer	0
Eleven beskriver med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til hygiejne. Dialogen kan omhandle: <ul style="list-style-type: none"> • hvordan reglerne for kølekæden er overholdt • hvordan han/hun sikrer den personlige hygiejne under tilberedningen af retterne ved den praktiske prøve • de kritiske kontrolpunkter under klargøringen af råvarer og under tilberedningen ved den praktiske prøver 	Eleven beskriver detaljeret med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til hygiejne	20
	Eleven beskriver med tilstrækkeligt og med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til hygiejne	15
	Eleven beskriver med fejl og mangler med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til hygiejne	8
	Eleven beskriver mangelfuldt og med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til hygiejne	4
	Eleven beskriver ikke med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til hygiejne	0
Eleven beskriver med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds- muligheder/relationer i køkkenproduktion Dialogen kan omhandle: <ul style="list-style-type: none"> • hvordan eleven kan bidrage til at reducere energiforbrug – hvordan det er afspejlet i elevens produktion • refleksioner over svind • og elevens argumentation for sine vurderinger 	Eleven beskriver uddybende med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds- muligheder/relationer i køkkenproduktion	10
	Eleven beskriver tilstrækkeligt med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds- muligheder/relationer i køkkenproduktion	7
	Eleven beskriver med fejl/mangler med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds- muligheder/relationer i køkkenproduktion	4
	Eleven beskriver mangelfuldt med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds- muligheder/relationer i køkkenproduktion	2
	Eleven beskriver ikke med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds- muligheder/relationer i køkkenproduktion	0
Elevens samlede point for den mundtlig prøve (sum af de tildelte point) Max Point 100		

Bilagsoversigt

Bilag 1: Eksempel på bunden, lodtrukken opgave

Bilag 2: Eksempel på delvis fri opgave

Bilag 3: Bedømmelseskemaer KOK til brug under prøverne

Bilag 4: Bedømmelseskemaer SMC til brug under prøverne

Bilag 5: Samleskema

Bilag 6: 7-trinsskalaen

Bilag 7: Vejledning til mundtlige eksamen

Bilag 1: Eksempel på bunden, lodtrukken opgave

Svinekotelet Robert - 3 couverte

Ingredienser

3 svinekoteletter a 225 g pr. couvert skåret fra mellemkammen

fedtstof

sauce Robert

375 g sæsongrøntsager

600 g pommes frites

Fremgangsmåde:

Benene på svinekoteletterne skræbes helt rene for sener og fedt

Sauce Robert laves, monteres ikke med smør

Garniturene og kartoflerne klargøres.

Saucen sigtes, soigner og smages til.

Garniturene og kartoflerne tilberedes færdigt.

Svinekotelet steges i rent fedtstof, evt. i ovnen til sidst for at få farve på benet, krydres.

Fedt hældes fra panden, der deglaceres med lidt vand først, der på sky. Dette sigtes over i sauce Robert, der koges op, soigner og Koteletten anrettes med grøntsagerne.

monteres med smør, smages til igen.

Kogte eller stegte kartofler og saucen serveres a part.

Tips:

Fedtstoffet bør være afsmeltet fedt fra mellemkammen. Skysaucen kan evt. tilsættes friskhakkede krydderurter efter smag.

Sauce Robert

Ingredienser

75 g finthakket skalotteløg/løg

30 g smør

3 dl hvidvin

0,5 L demi-glacé

sukker

sennep

Fremgangsmåde

Løg brunes let i smør

Hvidvin tilsættes og reduceres til en tredjedel

Demi-glacé, tilberedt med sky fra retten, tilsættes, og saucen koges godt igennem.

Saucen sigtes igennem fin spidsigte og koges blank

Demi-glacé

Ingredienser

½ l espagnole

½ l stegesky afkogt med brun sky eller glacé fra retten

Fremgangsmåde:

Espagnole spædes op med stegesky eller glacé fra retten, koges blank og passende jævn

Saucen passer og smages til

Smages til med lidt sukker og sennep, hvorefter den ikke må koge.

Pommes frites:

Kartoflerne skæres i stænger på 1 cm i tykkelsen og ca. 5 cm i længden.

Udvandes - gerne i flere hold vand. Aftørres

Bages møre i halvvarm friture, så der dannes en tynd skal

Ved servering steges de gyldne og sprøde i hed friture

Afdryppes og krydres med salt

Bilag 2: Eksempel på delvis fri opgave

Opgavekort til den praktisk opgave – delvis fri opgave samt mundtlig prøve

Til den praktiske delvis fri opgave skal du tilberede én forret til 2 couverte. Hovedemnet er XXXX.

Hovedemnet er det primære element.

Du skal minimum benytte to råvarer fra sæson:

Du må desuden anvende råvarer fra den faste køkkenbeholdning – se bilag 1.

Du skal vælge de tilberedningsmetoder, du vil anvende. Metoderne skal passe til de råvarer, du har fået tildelt.

Du skal udarbejde opskrift og en arbejdsplan før den praktiske prøve begynder og denne skal ligge synligt ved din arbejdsstation under hele prøven. Censorteamet skal have en kopi udleveret ved prøvestart. Du kan anvende vedlagte bilag til at udarbejde din opskrift og arbejdsplan i.

Du skal afstemme retten sensorisk.

Når du har tilberedt din ret, skal du anrette denne efter de anretningsprincipper og grundprincipper for farvesammensætning, du har lært om i undervisningen.

Du skal under hele arbejdsprocessen vise, at du overholder de gældende regler for fødevarerhygiejne.

Du skal under hele arbejdsprocessen vise, at du følger den plan, du har lagt for din produktion og tager højde for mindst muligt madspild og medtænker bæredygtighed.

Mundtlig prøve

Ved den mundtlige prøve skal du fortælle og forklare om de valgt, du har truffet ved planlægning og udførelse af den praktiske delvis frie opgave.

Råvarerne

Du skal forklare, hvordan du har kvalitetssikret råvarerne, herunder hvilke faktorer, der har indflydelse på råvarekvaliteten og påvirker råvarekvaliteten under tilberedning. Hvilke andre råvarer kunne du have anvendt til din ret, hvis en eller flere råvarer ikke kunne leveres eller ikke havde den fornødne kvalitet?

Tilberedning og smag

Du skal forklare hvorfor du har valgt de tilberedningsmetoder, du har valgt. Du skal begrunde det i forhold til de råvarer, du har fået. Hvad betyder de valg, du har truffet for rettens udtryk og smag? Hvilke andre tilberedningsmetoder ville have egnet sig til råvarerne?

Ved den mundtlige prøve, vil eksaminator fx. spørge nærmere ind til:

- hygiejniske principper og regler
- produktionsplanlægning i forhold til madspild og bæredygtighed
- tilpasning af á la carte til storproduktion

Bilag 1

Sæson april/maj

Kartofler: Nye kartofler

Løg: Forårsløg (rød og hvide) skalotteløg

Rodfrugt: Pastinak, persillerod, peberrod, majroer,

Grønt: Radiser, asparges, frisk spinat (ikke Baby)

Rød grape, rabarber, æbler

Salater: rucolasalat, endivie, Rød mizuna

Fast køkkenbeholdning:

Oksebouillon, lys kalvebouillon, brun kalvebouillon, brun kalvesky, hønsebouillon, fiskefond og Espanyol.

Bacon

Mejeriprodukter:

Letmælk, sødmælk CF 18+38%, piskefløde, smør saltet og usaltet, gær, flødeost neutral, Vesterhavsost

Æggeprodukter:

Skalæg, æggeblommer, æggehvider

Kolonialvarer:

Sojaolie, olivenolie, balsamico, hvidvinseddike, æbleeddike, honning, salt, hvedemel, Tippe 00, rugmel, durummel, sukker, flormelis, farin, vanilje, honning, husblas, ager ager, kartoffelmel, maizena, hvederasp

Tomatpuré, grødris, risottoris, perlebyg, jasmin

Mandler, hasselnødder, valnødder, mørk og hvid chokolade

Krydderier:

Paprika, karry, laurbærblade, hvid peber, sort peber, anis, lakridspulver, kommen hel, muskatnød, spidskommen, kanel, nelliker, bagepulver, natron, kardemomme, kakaopulver

Øl, vin og spiritus:

Pilsner, porter, hvidvin, rødvin, cognac, portvin, sherry, hvid og mørk rom, grand marnier

Grønt:

Bagekartoffel, gulerod, porre, knoldselleri, zittauerløg, skalotteløg

Citron, lime, rød chili,

Krydderurter:

Timian, bredbladet persille, dild, mynte, rosmarin, rød syre

Frost:

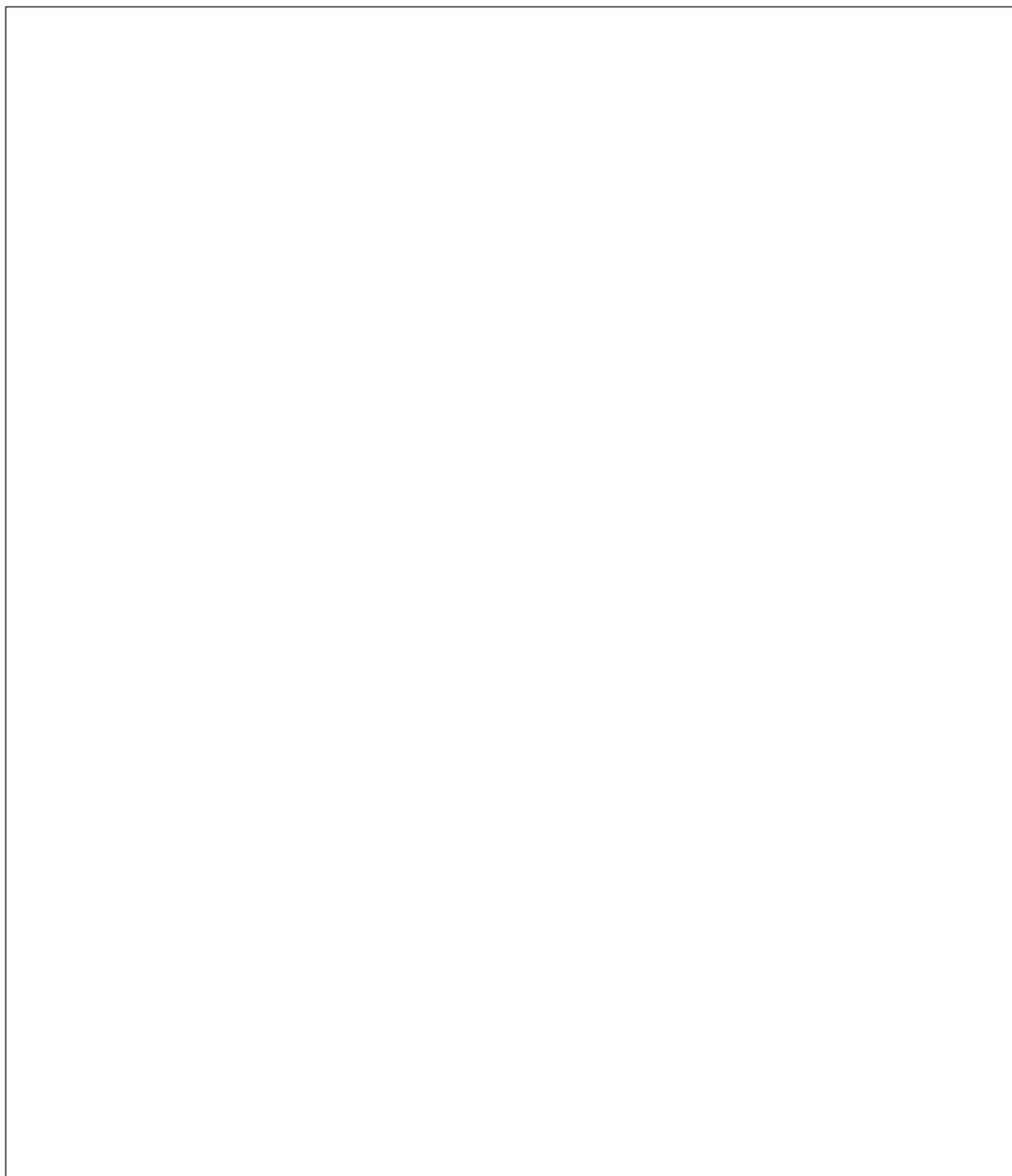
Hindbær, solbær, ærter

Bilag – skema til brug for elevens udarbejdelse af opskrift/opskrifter og arbejdsplanlægning:

OPSKRIFT

Bilag – skema til brug for elevens udarbejdelse af opskrift (opskrifter)

En kopi af din opskrift/opskrifter afleveres til censorteamet ved prøvens start.



Arbejdsplan

Elevens navn:

Elev nr.

Punkt 1:

Klargøring af råvarer:

Punkt 2:

Bilag 3: Bedømmelseskemaer KOK: Elev nummer: _____

Dato: _____

Skole: _____

Mål	Bedømmelseskriterier – bunden lodtrukken opgave	Point i forhold til graden af opfyldelse			Elevens point
		Kriteriet er opfyldt	Kriteriet er delvist opfyldt	Kriteriet er ikke opfyldt	
14.1	Eleven gennemgår og sikrer, at de i opgaven givne råvarer er friske (se, lugte og føle råvarerne)	4		0	
14.2	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	4		0	
14.3	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	4		0	
14.4	Eleven vasker hænder under hele processen og sikrer renholdelse af arbejdspartiet	4		0	
17	Eleven har affaldssorteret korrekt i henhold til skolens forskrifter	4		0	
13.1	Eleven arbejder struktureret	6	3	0	
11.1	Eleven har valgt udstyr der passer til opskriftens krav til og beskrivelse af den færdige ret	4	2	0	
11.2	Elevens arbejdsproces matcher opskriften	6	3	0	
10.1	Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder /køkkentekniske egenskaber opskriften foreskriver, og eleven har anvendt metoderne korrekt, så hovedemnet er tilberedt, som opskriften foreskriver	24	17	0	
10.2	Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder /køkkentekniske egenskaber opskriften foreskriver, og eleven har anvendt metoderne korrekt, så garnituren /tilbehør er tilberedt, som opskriften foreskriver	14	7	0	
10.3	Eleven har justeret smag, så rettens smag matcher opskriftens beskrivelser	10	7	0	
10.4	Eleven har portioneret / anrettet korrekt ud fra opskriften foreskriver	6	3	0	
13.2	Eleven overholder afleveringstidspunktet: 0-2 min opfyldt, 2-4 min delvis opfyldt, 4-? min ikke opfyldt	6	3	0	
14.5	Eleven serverer den færdige ret til rette temperatur (serveringstemperatur) varm mad på varm service, kold mad på kold service	4		0	
	Elevens samlede point for prøven (sum af de tildelte point)				
	Elevens karakter jf. skala nedenfor				

Karaktergivning for den praktiske bundne, lodtrukne opgave

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Bilag 3: Bedømmelseskemaer KOK: Elev nummer: _____

Dato: _____

Skole: _____

Mål	Bedømmelseskriterier - delvis fri opgave	Point i forhold til graden af opfyldelse			Elevens point
		Kriteriet er opfyldt	Kriteriet er delvist opfyldt	Kriteriet er ikke opfyldt	
14.1	Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	4		0	
14.2	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	2		0	
14.3	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	2		0	
14.4	Eleven vasker hænder under hele processen	2		0	
10.1	Eleven har valgt tilberedningsmetoder/ køkkentekniske egenskaber der passer til råvarekurven og hovedemnet er det primære element i retten	8	4	0	
11.1	Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	6	3	0	
11.2	Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	4	2	0	
12	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	14	7	0	
17.1	Eleven har delvist anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	6	3	0	
17.2	Eleven har affaldssorteret/minimeret madspild i henhold til skolen forskrifter	6	3	0	
19	Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	4	2	0	
10.2	Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	12	6	0	
10.3	Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	8	4	0	
10.4	Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	16	8	0	
13	Eleven overholder afleveringstidspunktet: fuldt point: 0-2 min., opfyldt, 2-4 min. delvis opfyldt, 4-? min. ikke opfyldt	6	3	0	
Elevens samlede point for prøven (sum af de tildelte point)					
Elevens karakter jf. skala nedenfor					

Karaktergivning for den praktiske delvis fri opgave

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Bilag 3: Bedømmelseskemaer KOK:

Elev nummer: _____

Dato: _____

Skole: _____

Mål	Bedømmelseskriterier – mundtlig prøve	Point i forhold til graden af opfyldelse					Elevens point
		Kriteriet er opfyldt	Kriteriet er m. få fejl/mangler opfyldt	Kriteriet er m. en del fejl og mangler opfyldt	Kriteriet er mangelfuldt opfyldt	Kriteriet er ikke	
9	Eleven forklarer om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen	30	20	10	5	0	
10	Eleven forklarer sine valg ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	30	20	10	5	0	
13	Eleven forklarer, hvilke elementer der i en á la carte ret skal tilpasses for at levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i en storproduktion	10	7	4	2	0	
14	Eleven beskriver med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til: <ul style="list-style-type: none"> • hvordan reglerne for kølekæden er overholdt • hvordan han/hun sikre den personlige hygiejne under tilberedningen af retterne ved den praktiske prøve • de kritiske kontrolpunkter under klagøringen af råvarer og under tilberedningen ved den praktiske prøver 	20	15	8	4	0	
17	Eleven beskriver med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds muligheder/relationer i køkkenproduktion <ul style="list-style-type: none"> • hvordan eleven kan bidrage til at reducere energiforbrug – hvordan det er afspejlet i elevens produktion • refleksioner over svind • og elevens argumentation for sine vurderinger 	10	7	4	2	0	
Elevens samlede point for prøven (sum af de tildelte point)							
Elevens karakter jf. skala nedenfor							

Karaktergivning for den mundtlige prøve

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Bilag 4: Bedømmelseskemaer SMC: Elev nummer: _____

Dato: _____

Skole: _____

Mål	Bedømmelseskriterier – bunden lodtrukken opgave	Point i forhold til graden af opfyldelse			Elevens point
		Kriteriet er opfyldt	Kriteriet er delvist opfyldt	Kriteriet er ikke opfyldt	
27.1	Eleven gennemgår og sikrer, at de i opgaven givne råvarer er friske (se, lugte og føle råvarerne)	4		0	
27.2	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	4		0	
27.3	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	4		0	
27.4	Eleven vasker hænder under hele processen og sikrer renholdelse af arbejdspartiet	4		0	
30	Eleven har affaldssorteret korrekt i henhold til skolens forskrifter	4		0	
26.1	Eleven arbejder struktureret	6	3	0	
24.1	Eleven har valgt udstyr der passer til opskriftens krav til og beskrivelse af den færdige ret	4	2	0	
24.2	Elevens arbejdsproces matcher opskriften	6	3	0	
23.1	Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber opskriften foreskriver, og eleven har anvendt metoderne korrekt, så hovedemnet er tilberedt, som opskriften foreskriver	24	17	0	
23.2	Eleven har anvendt de tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber opskriften foreskriver, og eleven har anvendt metoderne korrekt, så garnituren /tilbehør er tilberedt, som opskriften foreskriver	14	7	0	
23.3	Eleven har justeret smag, så rettens smag matcher opskriftens beskrivelse	10	7	0	
23.4	Eleven har anrettet retten efter opskriftens anvisning	6	3	0	
26.2	Eleven overholder afleveringstidspunktet: 0-2 min. opfyldt, 2-4 min. delvis opfyldt, 4-? ikke opfyldt	6	3	0	
27.5	Eleven serverer den færdige ret til rette temperatur (serveringstemperatur) varm mad på varm service, kold mad på kold service	4		0	
Elevens samlede point for prøven (sum af de tildelte point)					
Elevens karakter jf. skala nedenfor					

Karaktergivning for den praktiske bundne, lodtrukne opgave

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Bilag 4: Bedømmelseskemaer SMC:

Elev nummer: _____

Dato: _____

Skole: _____

Mål	Bedømmelseskriterier - delvis fri opgave	Point i forhold til graden af opfyldelse			Elevens point
		Kriteriet er opfyldt	Kriteriet er delvist opfyldt	Kriteriet er ikke opfyldt	
27.1	Eleven gennemgår indholdet i råvarekurven (se, lugte og føle)	4		0	
27.2	Eleven sikrer, at råvarer kommer på køl, hvor det er nødvendigt	2		0	
27.3	Eleven holder råvarer adskilt for at undgå krydskontaminering	2		0	
27.4	Eleven vasker hænder under hele processen	2		0	
23.1	Eleven har valgt tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber der passer til råvarekurven og hovedemnet er det primære element i retten	8	4	0	
24.1	Eleven har valgt udstyr og værktøj til opgaven, der passer til den tilberedning, eleven udfører	6	3	0	
24.2	Eleven har valgt udstyr og værktøj, der egner sig til forarbejdning af de råvarer, der indgår i tilberedningen	4	2	0	
25	Eleven har udarbejdet en opskrift til retten og udviser overblik i udførsel af arbejdsprocessen	14	7	0	
30.1	Eleven har delvist anvendt hovedemnet som det fremtrædende element og udnyttet de tildelte råvare optimalt	6	3	0	
30.2	Eleven har affaldssorteret korrekt/ mindst muligt madspild i henhold til skolens forskrifter	6	3	0	
33	Eleven udviser bevidsthed om sammenhæng mellem økonomi, energi- og ressourceforbrug i produktion	4	2	0	
23.2	Eleven har anvendt de valgte tilberedningsmetoder, så tilberedningen svarer til den beskrivelse, eleven har givet heraf	12	6	0	
23.3	Eleven har anrettet retten med brug af anretningsteknik og viden om farvesammensætning	8	4	0	
23.4	Eleven har justeret smag ved brug af viden om råvarers sensoriske egenskaber og har demonstreret, hvordan de sensoriske egenskaber bevidst er udnyttet i retten	16	8	0	
26	Eleven overholder afleveringstidspunktet: 0-2 min. opfyldt, 2-4 min. delvis opfyldt, 4-? min. ikke opfyldt	6	3	0	
Elevens samlede point for prøven (sum af de tildelte point)					
Elevens karakter jf. skala nedenfor					

Karaktergivning for den praktiske delvis fri opgave

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Bilag 4: Bedømmelseskemaer SMC:

Elev nummer: _____

Dato: _____

Skole: _____

Mål	Bedømmelseskriterier – mundtlig prøve	Point i forhold til graden af opfyldelse					Elevens point
		Kriteriet er opfyldt	Kriteriet er m. få fejl/mangler opfyldt	Kriteriet er m. en del fejl og mangler opfyldt	Kriteriet er mangelfuldt opfyldt	Kriteriet er ikke	
22	Eleven forklarer om kvalitetssikring af råvarerne, hvilke faktorer der har indflydelse på råvarekvalitet og påvirkning af råvarekvalitet under tilberedningen	30	20	10	5	0	
23	Eleven forklarer sine valg ud fra de stillede praktiske opgaver og det færdige resultat mht. smag, konsistens og de justeringen eleven har foretaget	30	20	10	5	0	
26	Eleven forklarer, hvilke elementer der skal tilpasses efter produktionsform for at kunne levere et kvalitetsprodukt i en storproduktion og foreslår alternative tilberedningsteknikker til anvendelse i andre produktionsformer	10	7	4	2	0	
27	Eleven beskriver med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, gældende regler og arbejdsgange i forhold til: <ul style="list-style-type: none"> • hvordan reglerne for kølekæden er overholdt • hvordan han/hun sikre den personlige hygiejne under tilberedningen af retterne ved den praktiske prøve • de kritiske kontrolpunkter under klagøringen af råvarer og under tilberedningen ved den praktiske prøver 	20	15	8	4	0	
30	Eleven beskriver med udgangspunkt i råvarekurven og den praktiske opgaveløsning ved den delvis fri opgave, hvordan der er taget hensyn til bæredygtighed i produktionen og om samarbejds muligheder/relationer i køkkenproduktion <ul style="list-style-type: none"> • hvordan eleven kan bidrage til at reducere energiforbrug – hvordan det er afspejlet i elevens produktion • refleksioner over svind • og elevens argumentation for sine vurderinger 	10	7	4	2	0	
Elevens samlede point for prøven (sum af de tildelte point)							
Elevens karakter jf. skala nedenfor							

Karaktergivning for den mundtlige prøve

Point	100-95	94-85	84-70	69-60	59-50	49-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Bilag 5 – Samleskema til prøvekarakterer: Kopi sendes til Uddannelsessekretariatet vedlagt fortegnelse over elevoplysninger med tilhørende eksamensnumre ALLE FELTER SKAL UDFYLDES INDEN INDSENDELSE – I MODSAT FALD RETURNERES SKEMAET TIL SKOLEN.

Svendeprøve i Gastronomuddannelsen med specialet:

Skole: Uge: År: Holdnavn: Prøven er aflagt efter uddannelsesbekendtgørelse nr.: af dato:

Medaljekriterier	37 – 43: Bronze 44 – 47: Sølv 48: Guld
------------------	--

Skolebevis udstedt sæt x	Elev nr.	Elevens fulde navn:	Skriftlig prøve inkl. kalkulationsopgave	Praktisk prøve Bunden lodtrukken opgave	Praktisk prøve Delvis fri opgave	Mundtlig prøve	Samlet karaktersum	Medalje efter kriterie

Dato: Eksaminator:

HORESTA Arbejdsgiver/Dansk Erhverv:

3F:

Bilag 6: 7 – trins-skalaen

7- trins-skalaen

Siden 2006/2007 har vi anvendt 7-trins-skalaen. Skalaen går fra -3 til 12 og er sammenlignelig med ECTS-karakterskalaen (fælles europæisk standard):

Karakter	Beskrivelse
12	For den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler
10	For den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler
7	For den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler
4	For den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler
02	For den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål
00	For den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål (ikke bestået)
-3	For den helt uacceptable præstation (ikke bestået)

Bilag 7: Spørgeguide til mundtlig prøve

Den mundtlige prøve bygger på den delvis fri opgave, eleven har gennemført ved den praktiske prøve. Det betyder, at eksaminationen skal dreje sig om det, eleven har arbejdet med rent praktisk. Eksaminator spørger ind til, hvordan eleven har løst opgaven, hvilke overvejelser eleven har gjort sig og hvad eleven evt. kunne have gjort anderledes. Eksaminationen skal udforme sig som en dialog – altså en samtale - mellem eksaminator og elev. Det skal ikke være en spørgsmål/svar-seance – og vi skal ikke rundt i hele pensum. Eksaminators opgave er ved spørgsmål til eleven at understøtte dennes refleksioner over egen praksis.

Eksaminator kan benytte denne guide vejledende til at stille spørgsmål – og censor kan benytte den til at byde ind i dialogen med et uddybende sigte.

Spørgsmål til råvarerne og kvalitetssikring:

Hvordan har du kvalitetssikret de råvarer, du havde til rådighed? Hvordan synes du, at kvaliteten var? Hvilke kvalitetskendetegn er væsentlige for de råvarer, du havde til rådighed? Hvordan påvirker de tilberedningsmetoder, du valgte at bruge, dine råvarer?

Spørgsmål til tilberedning

Hvilke tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber valgte du? Hvorfor? Hvad ville du opnå? Lykkedes det? Kunne du have valgt andre tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber? Hvad ville det betyde for det færdige resultat?

Hvordan har du smagt din ret til? Hvad har du fokuseret på? Har du foretaget justeringer mht. konsistens og smag? Hvilken smag og konsistens ville du gerne opnå? Lykkedes det? Hvis nej, hvorfor ikke?

Spørgsmål til produktionsform

Hvis du skulle tilberede din ret i en storproduktion, hvad vil du så ændre? Ville du bruge de samme tilberedningsmetoder/køkkentekniske egenskaber? Andre redskaber/udstyr? Hvad ville være vigtigt at gøre, hvis kvaliteten skal sikres?

Spørgsmål om hygiejne

Hvordan har du sikret, at kølekæde er overholdt? Var der punkter, hvor kølekæden blev brudt? Hvis ja, hvorfor?

Hvad gjorde du? Hvilken konsekvens kan det få?

Hvordan har du sikret din personlige hygiejne under produktionen? Var der noget, du skulle have gjort anderledes?

Hvilke kritiske kontrolpunkter var der i din opgave?

Spørgsmål om bæredygtighed

Hvordan har du tænkt bæredygtighed ind i din opgaveløsning? Er der noget, du kunne have gjort anderledes/mere bæredygtigt? Ville du i produktionen kunne reducere energiforbruget? Hvilke overvejelser har du gjort dig mht. svind i denne produktion?