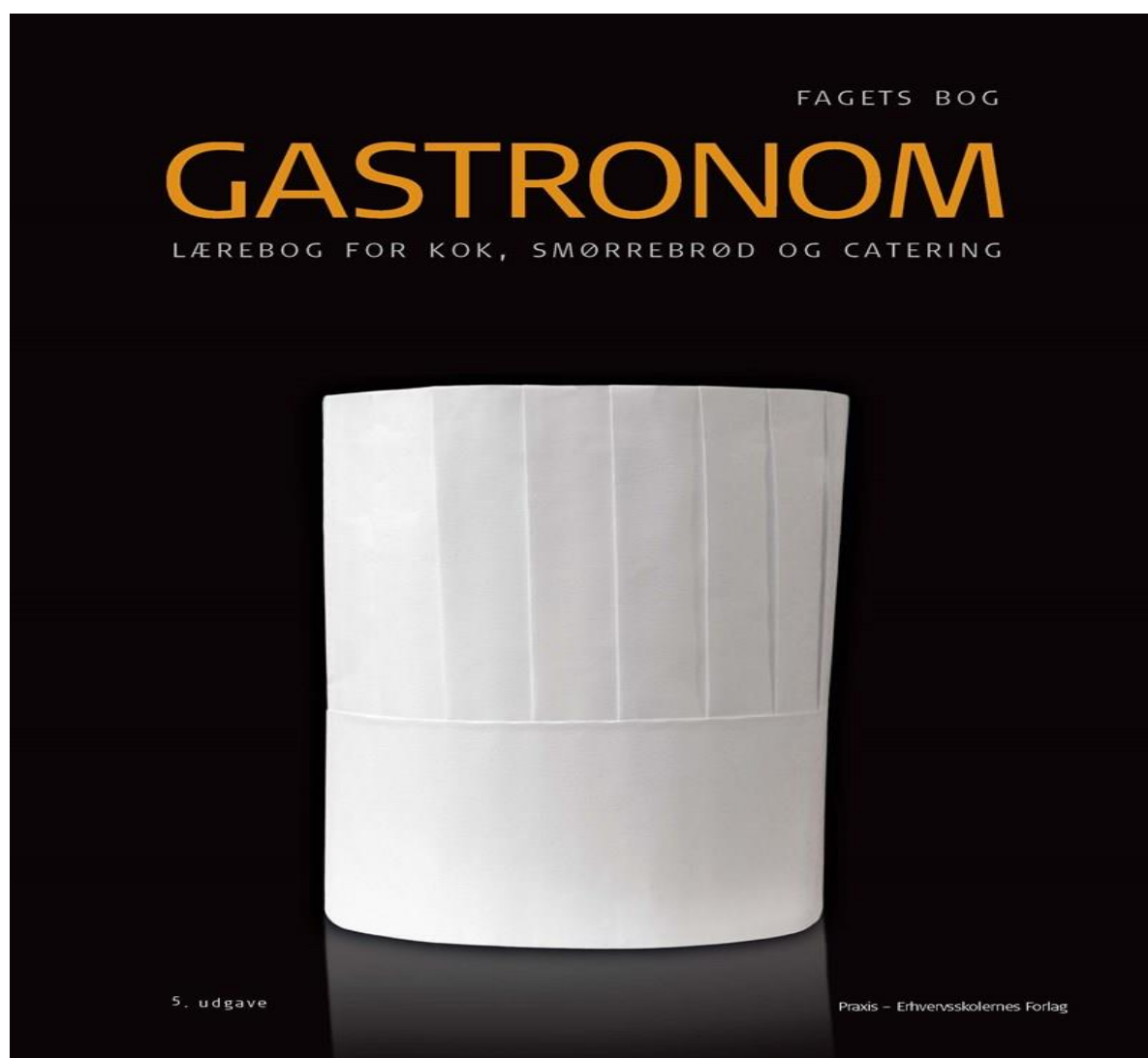


## Pixiudgave - bedømmelseskemaer

for svendepøven 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.*



**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 skolen 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 <b>hovedemnet</b> 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 <b>garnituren</b> /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: <b>0-2 min opfyldt, 2-4 min delvis opfyldt, 4-? min ikke opfyldt</b>	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**

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

**Bedømmelsesskemaer 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 skolens forskrift	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**

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

**Bedømmelsesskemaer 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"> <li>• hvordan reglerne for kølekæden er overholdt</li> <li>• hvordan han/hun sikre den personlige hygiejne under tilberedningen af retterne ved den praktiske prøve</li> <li>• de kritiske kontrolpunkter under klargøringen af råvarer og under tilberedningen ved den praktiske prøver</li> </ul>	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"> <li>• hvordan eleven kan bidrage til at reducere energiforbrug – hvordan det er afspejlet i elevens produktion</li> <li>• refleksioner over svind</li> <li>• og elevens argumentation for sine vurderinger</li> </ul>	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 <b>hovedemnet</b> 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 <b>garnituren</b> /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: <b>0-2 min. opfyldt, 2-4 min. delvis opfyldt, 4-? ikke opfyldt</b>	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

**Bedømmelsesskemaer 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: <b>0-2 min. opfyldt, 2-4 min. delvis opfyldt, 4-? min. ikke opfyldt</b>	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**

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

**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"> <li>• hvordan reglerne for kølekæden er overholdt</li> <li>• hvordan han/hun sikre den personlige hygiejne under tilberedningen af retterne ved den praktiske prøve</li> <li>• de kritiske kontrolpunkter under klargøringen af råvarer og under tilberedningen ved den praktiske prøver</li> </ul>	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"> <li>• hvordan eleven kan bidrage til at reducere energiforbrug – hvordan det er afspejlet i elevens produktion</li> <li>• refleksioner over svind</li> <li>• og elevens argumentation for sine vurderinger</li> </ul>	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. kalkulations- opgave	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 kvalitetskendtegn 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?