

# Pointskema 2009

Elev Nr. \_\_\_\_\_ Elevens navn: \_\_\_\_\_

Opgave nr.	Dejtilberedning og forarbejdning	Bagning, brødstruktur og akkuratesse	Smag og salgbarhed	Slutpoint I alt	10 point Skala
Store brødtyper					10: Meget over middel
Små brødtyper					9: Meget over middel
	Tilberedning og forarbejdning	Dekoration og smag	Salgbarhed		8: Over middel
Store kagetyper					7: Over middel
Små kagetyper					6: Middel
	Dejtilberedning og forarbejdning	Udskæring og dekoration	Smag og salgbarhed		5: Middel
Rullede deje					4: Under middel
Helhedsindtryk:					3: Under middel
Produktions redegørelse					2: Meget under middel
Mundtlig redegørelse					1: Meget under middel
Arbejdsrutine, Orden, Renlighed					
Slutpoint i alt:					

Noter:

Skuemesterens underskrift  
Forklaring af pointangivelserne

Vend 

## POINTSKALA - PRAKTISKE PRØVE

Skuemester og svend giver point efter en 10 point skala.

<b>Antal point</b>	0-99	-3	<b>Antal point</b>	375-400	Guld
<b>Antal point</b>	100-189	0	<b>Antal point</b>	340-374	Sølv
<b>Antal point</b>	190-219	2	<b>Antal point</b>	301-339	Bronze
<b>Antal point</b>	220-249	4	<b>Antal point</b>	258-300	Ros
<b>Antal point</b>	250-309	7			
<b>Antal point</b>	310-369	10			
<b>Antal point</b>	370-400	12			

### FORKLARING AF POINTANGIVELSERNE

Der kan til svendeprøven opnås **400** point. Der kan inden for hver opgaveområde opnås følgende max point:

<b>Skuemester point:</b>	<b>Max point</b>
Store brødtyper	60
Små brødtyper	60
Store kagetyper	60
Små kagetyper	60
Rullede deje	60
Helhedsindtryk	20
Produktionsredegørelse	20
Mundtlig overhøring af produktionsredegørelse	20
Arbejdsrutine, orden og renlighed	20
Teoriprøve	20
<b>Samlede point i alt (skuemester og skolepoint)</b>	<b>400</b>