

Pointskema 2009

Elev Nr. _____ Elevens navn: _____

Opgave nr.	Tilberedning og forarbejdning	Kreativitet Ide og udførelse	Smag og salgbarhed	Slutpoint I alt	10 point Skala
Store kagetyper					10: Meget over middel
Små kagetyper					9: Meget over middel
Desserter					8: Over middel
Kransekage					7: Over middel
Dekoration					6: Middel
Rullede deje	Dejtilberedning og forarbejdning	Udskæring og dekoration	Smag, sprødhed og salgbarhed		5: Middel
					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					

Notater: _____

 Skuemesterens underskrift
 Forklaring af pointangivelserne

Vend →

POINTSKALA - PRAKTISKE PRØVE OG SKOLEKARAKTER

Skuemester og svend giver point efter en 10 point skala.

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

FORKLARING AF POINTANGIVELSERNE

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

Skuemester point:	Max point
Store kagetyper	60
Små kagetyper	60
Dessert og kransekage	60
Dekoration	60
Rullede deje	60
Helhedsindtryk	20
Produktionsredegørelse	20
Mundtlig overhøring af produktionsredegørelse	20
Arbejdsrutine, orden og renlighed	20
Teoriprøve	20
Mundtlig overhøring af produktionsredegørelse	400