

Svendeprøverapport

Elevens

Navn: Cpr.nr.

Lærestedets navn:

Lærestedets adresse:

Ovennævnte elev bestod ikke svendeprøve den _____ på:

EUC-Ringsted:

Kold College:

Holstebro Tekniske Skole:

Skuemestrenes beskrivelse af hændelsesforløbet på svendeprøvedagen:

Skuemesterens underskrift BKD

Skuemesterens underskrift NNF

Tilsynsførendes kommentarer:

Tilsynsførendes navn

Denne rapport indsendes af tilsynsførende sammen med karakterskema og sammentællingsskema.

BEDØMMELSESVEJLEDNING

| Disciplin | Bedømmelseskriterier |
|--------------------------------|---|
| Brødproduktion | Elevens præstation bedømmes på: Dejtilberedning, forarbejdning, bagning, salgbarhed, smag, skorpe krummestruktur, ensartethed, akkuratesse |
| Rulle deje | Dejtilberedning, forarbejdning, rulning, udkæring, dekoration, salgbarhed, smag, sprødhed |
| Rørte kager og piskede masser | Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, kreativitet |
| Sæsonspecialiteter og Fastfood | Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, produktionshygiejne |
| Kransekager og tørkager | Tilberedning, forarbejdning, dekoration, salgbarhed, smag |
| Flødekager og lagkager | Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, dekoration, smag, produktion, hygiejne |

Sammentællingsskema 2009

Svendeprøve den: _____

Elevnummer: _____

Elevers navn: _____

Såfremt der er produktområder der ikke er med i opgaven ændres der på udregningens gennemsnit.

| Opgave nr. | Dejtilberedning og forarbejdning | | Bagning, brødstruktur og akkuratelse | | Smag og salgbarhed | | Slutpoint I alt |
|--|----------------------------------|---|--------------------------------------|---|--------------------|---|-----------------|
| | M | S | M | S | M | S | |
| Store brødtyper | | | | | | | |
| Små brødtyper | | | | | | | |
| | Tilberedning og forarbejdning | | Dekoration og smag | | Salgbarhed | | |
| Store kagetyper | | | | | | | |
| Små kagetyper | | | | | | | |
| | Dejtilberedning og forarbejdning | | Udskæring og dekoration | | Smag og salgbarhed | | |
| Rullede deje | | | | | | | |
| Helhedsindtryk: | | | | | | | |
| Produktions redegørelse | | | | | | | |
| Mundtlig redegørelse | | | | | | | |
| Arbejdsrutine Orden Renlighed | | | | | | | |
| Slutpoint i alt: | | | | | | | |

Tilsynsførendes underskrift

Skuemesterens underskrift

Skuemesterens underskrift

Pointskema 2009

Elev Nr. _____ Elevens navn: _____

| Opgave nr. | Dejtilberedning og forarbejdning | Bagning, brødstruktur og akkuratelse | 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.

| | | | | | |
|--------------------|---------|----|--------------------|---------|--------|
| 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 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 |
| Samlede point i alt (skuemester og skolepoint) | 400 |

Brev til elev og lærer ved ikke bestået den praktiske del

Skole: _____ Den: _____

Til bagerelev: _____

samt lærestedet _____

Det Faglige Fællesudvalg beklager, at måtte meddele, at svendeprøven afholdt den _____
Ikke blev bestået.

Regler for bestået

For at bestå svendeprøven skal karakteren være minimum 2.

Lærlingen har manglende oplæring indenfor produktområderne:

Angående ny prøve

Det Faglige Fællesudvalg har som hovedregel fastsat, at der skal gå minimum 10 uger eller efter elevens behov, inden ny svendeprøve kan aflægges. Aftale herom skal lærestedet træffe med skolen.

Det Faglige Fællesudvalg gør opmærksom på reglerne om aflønning, såfremt næste prøve ligger efter normal uddannelsesdato.

Med venlig hilsen

Det Faglige Fællesudvalg