

Det Faglige Fællesudvalg, DFFU

Informationsmappe

Skuemestre
Tilsynsførende



Skoler
Bager
2012

Kapitel 1).....	3
Regulativ	3
Kapitel 2).....	8
Svendeprøvedagens forløb	8
Hvis det sker, hvad så?	11
Kapitel 3).....	12
Skuemestrenes rolle.....	12
Bedømmelsen i den udfærdigede produktionsredegørelse.....	12
VELKOMST OG PRAKTISKE OPLYSNINGER.....	14
Pointskema 2010	15
Pointskala - praktiske prøve	16
Forklaring af pointangivelserne	16
Karakterskala.....	17
Produktvurderings skala - 7 trins skala	17
BEDØMMELSESVÆJLEDNING	18
Kapitel 4).....	19
TILSYNSFØRENDES ROLLE.....	19
TILSYNSFØRENDE	19
Karakterudregningen	19
Procedureregler for meddelelse om.....	21
bestået og ikke bestået.....	21
Den praktiske del.....	21
Afslutning.....	21
Brev til elev og læremester.....	22
ved ikke bestået den praktiske del.....	22
Det Faglige Fællesudvalg.....	22
Svendeprøverapport	23
Sammentællingsskema 2010	24
KAPITEL 5).....	25
SKOLENS ROLLE:	25
Administrativt.....	25
Procedure for den praktiske del af svendeprøven.	25
Faglærerne	26
Før svendeprøven:	26
På svendeprøvedagen	26
Kære bagerelev.....	27
Bilag	28
Nedenstående bilag er vedlagt bagerst i mappen	28
• Svendeprøverapport	28
• Bedømmelsesvejledning.....	28
• Sammentællingsskema	28
• Pointskema	28
• Brev til elev og læremester ved ikke bestået – den praktiske del	28
Noter til eget brug:	29
Svendeprøverapport	30
BEDØMMELSESVÆJLEDNING	31
Sammentællingsskema 2010.....	32
Pointskema 2010	33
Pointskala - praktiske prøve	34
Brev til elev og læremester	35
ved ikke bestået den praktiske del	35
Det Faglige Fællesudvalg.....	35

Kapitel 1)

Regulativ

Stk. 1

Svendeprøven bedømmes af skuemestre udpeget af Det Faglige Fællesudvalg efter indstilling fra henholdsvis BKD & Fødevarerforbundet.

I enhver bedømmelse deltager 2 faguddannede skuemestre, 1 fra arbejdsgiverside og 1 fra arbejdstagerside.

- Skuemestrene, der vælges for et tidsrum på 4 år, skal være fagligt oplærte og aktive indenfor faget.
- En skuemester afgår ved det fyldte 62. år og der udpeges en ny.

Stk. 2

Det Faglige Fællesudvalg udpeger 1 tilsynsførende til at overvære skuemestrenes bedømmelse.

Gruppen af tilsynsførende skal bestå af 12 uddannede bagere og 2 uddannede konditorer, hvoraf 6 medlemmer udpeges af Bager- og Konditormestre i Danmark, 1 medlem af Københavns Konditorlaug og 7 medlemmer af Nærings- og Nydelsesmiddelarbejderforbundet i Danmark, bagergruppen hvoraf 1 skal være faguddannet konditor.

Mesterrepræsentanten skal drive selvstændigt virksomhed og være faglært.

Stk. 3

Svendeprøver afholdes efter Det Faglige Fællesudvalgs nærmere bestemmelser. Svendeprøverne afholdes på de for bager- og konditorfaget godkendte fagskoler umiddelbart efter afslutningen af sidste skoleperiode – inden for de sidste 3 måneder af elevens uddannelsestid.

Stk. 4

Anmeldelse til svendeprøver sker ved, at fagskolerne tilsender klasselister over elever på afsluttende skoleperiode.

Samtidig med fastsættelse af tid og sted for svendeprøven gives der skuemestrene underretning om prøvens afholdelse, samt om hvilke elever der indstilles til prøven.

Skuemestrenes bedømmelse af svendeprøven foretages løbende og slut point i de forskellige produktområder gives, når prøven er afsluttet og produkterne er opstillet. Ingen kan som skuemester deltage i bedømmelsen af en elevs arbejde, for så vidt han, hun er eller har været elevens læremester, er beslægtet eller besvogret i op- eller nedstigende linje eller sidelinje nær som søskendebørn med eleven eller dennes læremester, er læremesterens eller elevens værge, adoptiv- eller plejefader, eller er ansat - eller i vedkommende elevs læretid har været ansat i det lærested, hvor eleven er oplært.

Stk. 5

Den praktiske prøve Udskrift fra uddannelsesbekendtgørelsen

Til kapitel 6 – Bedømmelse og beviser mv.

6.1. For elever der alene gennemfører uddannelsens trin 1 eller trin 2, afholder skolen mod slutningen af skoleundervisningen en eksamen.

I eksamen indgår et teoretisk / praktisk projekt.

Eksamen og det dertil hørende projekt beskrives i den lokale undervisningsplan, der udarbejdes i samråd med det lokale uddannelsesudvalg.

Undervisningsplanen skal indeholde en beskrivelse af rammerne for projektet og en bedømmelsesplan for eksaminationen, samt en censorvejledning.

Projektet skal have en praktisk og en teoretisk tilgang. Projektet tager udgangspunkt i uddannelsens område- og grundfag men skal samtidig afspejle uddannelsens samlede mål.

Projektet kan udarbejdes i grupper eller individuelt, men skal dokumenteres og eksamineres individuelt. Eksaminationen tager udgangspunkt i den dokumentation og de produkter, eleven har fremstillet i forbindelse med projektet.

Skolen udarbejder en projektvejledning til eleverne, der indeholder rammerne for projektet og kravene til dokumentation.

For elever, der afslutter uddannelsens med trin 1 og 2, skal prøven være bestået. Ved uddannelsens afslutning, udsteder det faglige udvalg et uddannelsesbevis til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen.

6.2 I sidste skoleperiode i uddannelsen til baker og konditor afholder skolen en skriftlig eksamen. Opgaven udarbejdes af skolen og tager udgangspunkt i målene for område- og specialefag. Prøven har en varighed af 2 klokketimer. Opgaven skal være bedømt af censor, og karaktererne skal det faglige fælles udvalg i hænde senest ved afslutningen af sidste skoleperiode.

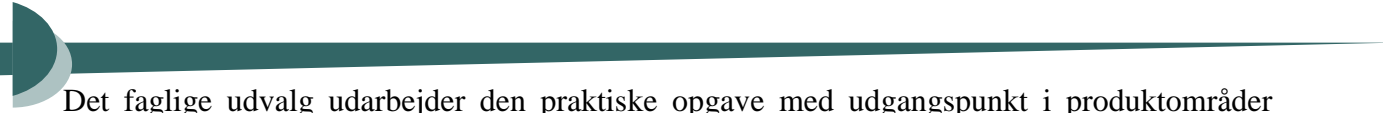
For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået mindst 02 som gennemsnit af karaktererne for områdefag og specialefag i hovedforløbet.

Der skal i øvrigt være opnået mindst karakteren 02 i hvert enkelt specialefag.

I øvrigt finder reglerne i bekendtgørelsen om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser (Eksamensbekendtgørelsen) anvendelse.

6.3. Efter afslutning af den sidste skoleperiode i trin 3 (baker eller konditor) afholder det faglige udvalg en afsluttende prøve i form af en svendeprøve.

Svendeprøven tager udgangspunkt i en praktisk opgave og består af en dagsproduktion samt en mundtlig redegørelse for produktionen. Svendeprøven løses inden for en varighed af 7 timer.



Det faglige udvalg udarbejder den praktiske opgave med udgangspunkt i produktområder inden for grundfag, område og specialefag.

Bagerfagets svendeprøve kan indeholde opgaver indenfor fagene hygiejne, varekendskab, planlægning og produktion, køb, salg og kalkulation samt specialefagene, brødproduktion, rullede deje, rørte og piskede masser, sæsonsPECIALiteter og fastfood, flødekager og lagkager, kransekage og tørkager.

Konditorfagets svendeprøver kan indeholde opgaver indenfor fagene hygiejne, varekendskab, planlægning og produktion, køb, salg og kalkulation samt specialefagene, kageproduktion, etage og bryllupskager, dessertproduktion, Chokolatier, rullede deje, pies og tærter, rørte kager og piskede specialiteter.

Eleven trækker opgaven 7 dage inden svendeprøven. Som led i opgaven skal eleven udarbejde en produktionsredegørelse med produktionsvejledninger, recepter og kalkulation.

Svendeprøven bedømmes af 2 skuemestre, en fra arbejdsgiverside, en fra arbejdstagerside, udpeget af det faglige udvalg. Hver skuemester giver en karakter.

Karakteren for svendeprøven er gennemsnittet af skuemestrenes karakterer. Karakteren afrundes til den nærmeste karakter på karakterskalaen.

Hvis eleven ikke består svendeprøven, skal det faglige udvalg tilbyde en ny svendeprøve, eventuelt efter supplerende praktik- eller skoleophold

6.5. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 3 (bager eller konditor), skal svendeprøven være bestået. Det faglige udvalg påtegner uddannelsesbeviset (svendebrevet) om tildelt udmærkelse med betegnelserne: bestået, bestået med ros, bronze-, sølv- eller guldmedalje.

Klager i forbindelse med en svendeprøve, kan indgives til det faglige udvalg inden 2 uger efter, karakteren på sædvanlig måde er meddelt den pågældende. Det faglige udvalg beslutter, om der skal ske ombedømmelse eller gives tilbud om omprøve. Eleven skal orienteres om klagefristen.

Det faglige fælles udvalg udarbejder svendeprøvevejledning, som udleveres til elever, læremestre og skoler i rimelig tid inden svendeprøven.

Områdefag:

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Planlægning og produktion	Elevens præstation bedømmes på: tilberedningsmetoder - forarbejdning – recept opstilling og indhold.
Produktudvikling	Elevens præstation bedømmes på: Kreativitet og faglighed
Hygiejne	Elevens præstation bedømmes på: Hygiejne i arbejdsprocessen og omgang med råvarer
Varekendskab	Elevens præstation bedømmes på: Valg af råvare og behandling.
Recept behandling og kalkulation	Elevens præstation bedømmes på: Portionering, prisfastsættelse, produktionsvejledning.

Specialefag Bager:

Disciplin	Bedømmelseskriterier
Brødproduktion	Elevens præstation bedømmes på: Dejtilberedning, forarbejdning, bagning, salgbarhed, smag, skorpe, krummestruktur, ensartethed, akkuratelse.
Rulle deje	Dejtilberedning, forarbejdning, rulning, udskæring, dekoration, salgbarhed, smag, sprødhed.
Rørte kager og piskede masser	tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, kreativitet.
Sæsonspecialiteter og Fastfood	tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, produktion, hygiejne.
Kransekager og tørkager	tilberedning, forarbejdning, dekoration, salgbarhed, smag.
Flødekager og lagkager	tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, dekoration, smag, produktion og hygiejne.

Stk. 6

Det Faglige Fællesudvalg udpeger 2 censorer (skuemestre) efter indstilling fra Bager- og Konditormestre i Danmark, Nærings- og Nydelsesmiddelarbejderforbundet og Københavns Konditorlaug i henhold til aftale mellem BKD og Københavns Konditorlaug. Der udpeges 1 skuemester fra arbejdsgiversiden og 1 fra arbejdstagersiden. Censorerne (skuemestrene) skal have den fornødne fagkundskab samt opfylde habilitetskravene for censorer, i henhold til eksamensbekendtgørelsen.

Vejledningen for censorerne (skuemestrene) om den praktiske prøves forløb og udførelse skal forefindes på skolerne og være tilgængelig for eleverne.

Stk. 7

Skuemestrene giver uafhængigt af hinanden point for hver af de i opgaverne forekomne discipliner. Ved karaktergivningen anvendes 7 trins skalaen, jvf. Undervisningsministeriets bekendtgørelse om denne karakterskala.

7 trins skala

- 12: For den fremragende præstation.**
- 10: For den fortrinlige præstation.**
- 7: For den gode præstation.**
- 4: For den jævne præstation.**
- 02: For den tilstrækkelige præstation.**
- 00: For den utilstrækkelige præstation.**
- 3: For den ringe præstation**

Stk. 8

Alle udgifter i forbindelse med svendeprøven afholdes af virksomheden, det være sig løntab, rejse- og opholdsudgifter samt udgifter ved afholdelse af svendeprøven.

Beløbet dækker også udvikling af praktikvejledninger, teoriopgaver, praktikprøver, sekretariats-bistand, depot, materialer, leje af lokaler samt faglærer honorarer.

Såfremt dette beløb overskrides, dækkes der derved opståede underskud hver for sig af de mesterorganisationer, der har tiltrådt svendeprøveregulativet. Det er dog en forudsætning, at de stipulerede beløb til udgifterne til svendeprøvens afholdelse ikke kommer til at influere på prøvens omfang og de varer, der er nødvendige, for at svendeprøven kan opfylde regulativets bestemmelser.

Alle udgifter til skuemestrene og tilsynsførende som rejse og opholdsudgifter, tab af arbejdsfortjeneste m.m. afholdes af de respektive arbejdsgiver- og arbejdstagerorganisationer hver for sig.

Kapitel 2)

Svendeprøvens forløb

1. Svendeprøven er håndværkernes afsluttende eksamen. Det er en betydningsfuld dag for de unge mennesker, og derfor skal det tilstræbes, at bagerfagets svendeprøve, både fagligt og i korrekt skuemesteruniform afvikles på en sådan måde, at der skabes respekt om dem.
2. Ca. 14 dage før afholdelse af svendeprøver skal der fra Det Faglige Fællesudvalgs sekretariat være fremsendt 1 opgavesæt pr. elev + 2 ekstra pr. svendeprøvehold.

Eleven har 6 dage over 1 weekend til forberedelse af den praktiske prøve og 1 dag til afvikling af den praktiske prøve. Svendeprøveopgaverne trækkes blandt de fra sekretariatet fremsendte.

De af eleverne udfærdigede produktionsredegørelser på max 4 sider udleveres til skuemestrene i kopiform uden navn med elevens arbejds nr. med den praktiske opgave siddende forrest.

3. Det af eleven udtrukne opgave nr. fastsættes på huen, og de af eleven under prøven fremstillede produkter skal forsynes med hans, hendes nummer. Skuemestrene må først forlange elevens navn oplyst, når bedømmelsen er afsluttet. Når skuemestre og elever er samlet i bageriet, byder en af skuemestrene velkommen, og det er nødvendigt, at han, hun præsenterer sin skuemesterkollega og sig selv for eleverne, så disse ved, hvem det er der bedømmer prøver.

Endvidere oplyses, at der ved bedømmelsen bl.a. vil blive lagt vægt på akkuratesse, kreativitet, renlighed og arbejdsrutine under udførelsen af prøven.


Endvidere oplyses også, at svendeprøven afvikles på 7 timer incl. middagspause og rengøring, dog skal alle produkter være opstillet til slutbedømmelse 15 minutter før sluttiden, således at der er 15 minutter til rengøring.

4. Eleven afgør selv, om han, hun vil lægge dejen på maskine eller med hånden, og kan også selv afgøre om han, hun vil anvende rullebord eller rulle dejen med hænderne ved anvendelse af rulletræ.

Ved prøven må anvendes de på fagskolen værende hjælpemidler. Eleverne skal selv forestå udbagningen.

Der må til svendeprøver anvendes fabriksfremstillet pynt, og selv-fremstillet pynt. Anvendes der selv-fremstillet pynt, skal denne pynt fremstilles af eleven under svendeprøven. Dermed vil det i visse tilfælde tælle til elevens fordel. Tekst og billedmaterialer der fremstilles på PC må gerne anvendes.

5. Ingen læremester må overvære prøverne. Når skuemestrene har afsluttet bedømmelsen, bør læremestrene have adgang til at se resultatet af prøven.
6. Da det hygiejniske spiller en afgørende rolle for faget, bør skuemestrene, forinden prøven begynder, forvise sig om, at eleven har opfyldt de hygiejniske krav.

- 
7. Forarbejdet med lagkagebunde, remonce, creme, glasur og lign., må finde sted dagen før. Hæve, fordeje og surdeje må laves dagen før, koldthævede deje må også laves dagen før men der skal produceres en ny på svendeprøvedagen inden den for fremstillede dej må anvendes.
 8. Hver elev opstiller sine produkter på den tildelte udstillingsplads, således at produkterne er på plads 15 minutter før afslutningen, således eleven tidsmæssig kan deltage i rengøring af produktionsområdet.

Udstilling af svendeprøvekandidatens produkter må foretages på kandidatens arbejdsbord eller på et bord der er i et tilstødende lokale, der må i forbindelse med opstilling af produkterne anvendes duge, blomster samt der må være understøtninger, opsatser under dugen.

Af hensyn til slutbedømmelse må vi henstille, at brød og wienerbrød bliver udstillet, således at alle stykker kan ses.

Slutbedømmelsen foretages ved overhøring af kandidaten hvor produktionsredegørelsen, på max 4 sider gennemgås og forsvares af eleven. Overhøringen foretages af 2 skuemestre. Faglærernes rolle, er her at være til stede for at støtte eleven. Der afgives en point for den mundtlige redegørelse og det færdige resultat.

9. Som afslutning meddeler en af skuemestrene, at prøverne nu er afsluttet og oplyser, at skuemestrene hver for sig har givet karakter for det udførte arbejde.

Endvidere gives oplysning om, hvorvidt prøven er bestået, evt. ros og medalje, og at svendebrevet vil blive sendt til læremestrene af Det Faglige Fællesudvalg.

10. Umiddelbart efter prøvens afslutning indsendes karaktererne på mail til dfu@dfu.dk og karakterskemaerne og sammentællingsskemaerne sendes med posten af den tilsynsførende til sekretariatet, Islands Brygge 26, 3. sal, 2300 København S.

Består en elev ikke svendeprøvens praktiske del, følges den særligt vedtagne procedure dette vedrørende.

Her skal du bruge skrivelsen: Brev til elev og læremester ved ikke bestået den praktiske del. Skrivelsen finder du under tilsynsførendes rolle.



Tale til eleverne:

Når skuemestre og elever er samlet i bageriet, byder en af skuemestrene velkommen, og det er nødvendigt, at han, hun præsenterer sin skuemesterkollega og sig selv for eleverne, så disse ved, hvem det er der bedømmer prøver.

Endvidere oplyses, at der ved bedømmelsen bl.a. vil blive lagt vægt på akkuratesse, kreativitet, renlighed og arbejdsrutine under udførelsen af prøven.

der oplyses også, at svendeprøven afvikles på 7 timer inkl. middagspause og rengøring, dog skal alle produkter være opstillet til slutbedømmelse, 15 minutter før sluttiden således, at der er 15 minutter til rengøring.

Ved prøven må der anvendes de på fagskolen værende hjælpemidler, eleven er selv ansvarlig for alle produktionsmæssige processer i forbindelse med sin opgave.

Der må til svendeprøver anvendes fabriksfremstillet pynt, og selv-fremstillet pynt. Anvendes der selv-fremstillet pynt, skal denne pynt fremstilles af eleven under svendeprøven. Dermed vil det i visse tilfælde tælle til elevens fordel. Tekst og billedmaterialer der fremstilles på PC må gerne anvendes.

Eleven skal oplyse om de har fremstillet dekorations materialer før prøveforløbet. Det er i den forbindelse kun nødvendigt med materialer der skal ligge og tørre.

Dekorationsmaterialer der er lavet dagen før, skal laves igen på dagen. Den skal være produceret før produktionsmaterialet fra dagen før, og må først påføres på produktet efterfølgende. Det nye dekorationsmateriale skal med på udstillingsbordet til bedømmelse.

Hvis det sker, hvad så?

- Hvis eleven, kommer for sent mere end 30 minutter skal han, hun op til ny svendeprøve
Det er tilsynsførende der tager denne beslutning.
- Hvis eleven kommer til skade eller bliver dårlig og må forlade lokalet mere end 30 minutter, skal eleven op til ny prøve, hvis det ikke er forsvarligt at fortsætte, eller tiden er forpasset.
Det er eleven selv, der tager beslutningen, om eleven vil forsætte med det fremstillede.
- Hvis eleven glemmer ingredienser i en dej, og eleven vurderer at det kan nås inden for den fastlagte tid, må der laves en ny dej.
- Hvis eleven får rullet sin dej for lidt eller for meget, og eleven vurderer at det kan nås inden for den fastlagte tid, må der laves en ny.
- Hvis eleven brænder, f.eks. sin kransekage, og eleven vurderer at det kan laves en ny, inden for den fastlagte tid, må der laves en ny.
Hvis det ikke kan nås, skal der gives point for det der er fremstillet.
- Hvis eleven taber nogle produkter og disse ikke kan anvendes, gives point ud fra hvad skuemestrene, har registreret på pointskemaet.
- Har eleven brændt noget eller et produkt ikke er færdig, kan man tage beslutning om, at det pågældende produkt skal fjernes efter bedømmelsen.
Det er tilsynsførende der tager denne beslutning.
- Har eleven fremstillet et produkt, der ikke er blevet færdigpyntet inden for tiden, gives der point for det, der er fremstillet.
- Hvis eleverne ikke er færdige med rengøringen til tiden, skal der gøres rent alligevel.
Svendeprøven er ikke færdig, før dette er udført tilfredsstillende.
Det er skuemestrene der kontrollerer og godkender.
- Svendeprøven slutter på det fastsatte tidspunkt. Hvis der er forhold der taler for en forlængelse af prøven, er det tilsynsførende der kan tage denne beslutning.
- Hvis en elev har lavet en opskrift, hvor massen er kørt færdig dagen før, skal eleven køre en ny masse på svendeprøvedagen, for at vise at han, hun kan.
Massen fra dagen før må gerne bruges.
- Hvis eleven dagen før har lavet en fyldning der skal koges eller blandes varmt, skal eleven på svendeprøvedagen, fremstille en tilsvarende portion, hvis det kræves af skuemestrene.
- Hvis en elev ikke indenfor tiden når at færdiggøre sine produkter, skal der fratrækkes i arbejdsrutine og i det pågældende emne, dog skal der bedømmes i det der er produceret.
Er eleven ikke færdig til tiden, kan der ikke tildeles medalje.

Kapitel 3)

Skuemestrenes rolle

Skuemestrene er faglige repræsentanter fra organisationerne, der er knyttet til bagerfaget. Det er skuemestrenes opgave at bedømme den enkelte elevs viden og kunnen på en retfærdig og objektiv måde.

Al bedømmelse skal ske på det faglige. Der må ikke skeles til andre for eleven personlige ting.

De afgivne point skal afgives som skuemesterens personlige indtryk.

De afgivne point må ikke debatteres skuemestre imellem. I tilfælde af tvivl kontaktes den tilsynsførende.

Bedømmelsen skal foretages over hele dagen, i takt med at eleverne fremstiller deres produkter.

Svendeprøveholdstørrelse: Der må være højst 8 elever pr. svendeprøvehold.

Bedømmelsen har udgangspunkt i elevens trukne opgave og de produkter der indgår i denne. Hvert enkelt produkt bedømmes hver for sig i forhold til produktionsmetode, produktbehandling og det færdige produkt i henhold til bedømmelseskemaet.

Bedømmelsen i helhedsindtryk er de samlede produkter der indgår i opgaven, der bedømmes i forhold til de mål eleven har sat sig til det færdige resultat og salgbarhed.

Bedømmelsen i den udfærdigede produktionsredegørelse: Her giver faglæreren point i forhold til arbejdsindsats, indhold og udformning. Når de færdige produkter er udstillet, foretages der en mundtlig overhøring af eleven hvor der redegøres for de fremstillede produkter i forhold til produktionsredegørelsen og der gives en slutkarakter.

Bedømmelsen i arbejdsrutine, orden og renlighed foretages af skuemestrene, bedømmelsen foretages over hele svendeprøvedagen.

- Skuemestrene må ikke samtale med eleverne eller rette på eleverne. Det er tilsynsførende der her går ind, eller faglæreren som har det pædagogiske ansvar.
- Skuemestrene skal gribe ind, hvis en elev modtager hjælp fra andre uden tilsynsførende tilladelse.
- Skuemestrene skal være opmærksomme på, at eleverne skal være under opsyn under hele forløbet. Det er en stor dag for eleverne, så vi skal behandle dem med respekt og værdighed.
- I tilfælde af at der er en elev der ikke består, skal skuemestre og tilsynsførende umiddelbart efter prøven udfylde standardkemaerne vedrørende dette, samt deltage i elev,-mester samtale.
- Skuemestrene skal hvis han, hun bliver opmærksom på evt. fejl i prøver eller andet der hindre prøvens forløb, kontakte tilsynsførende som så rapporterer dette til sekretariatet.
- De afgivne point indskrives på sammentællingsskemaet.
- Skuemestre, tilsynsførende og den af skolen ansvarlige ved prøven gennemgår og sammenregner pointene for eleverne efter prøven.
- Tilsynsførende og den af skolen ansvarlige kontrollerer sammentællingen 2 gange inden de af tilsynsførende sendes til sekretariatet.



VELKOMST OG PRAKTISKE OPLYSNINGER

Klokken er nu 7.30 og jeg vil gerne byde jer elever velkommen til jeres svendeprøve i

Fagskolens navn

dato

Mit navn er: Bagermester, bagersvend:

Min kollegas navn er: Bagermester, bagersvend:

Vi repræsenterer henholdsvis BKD og NNF og er jeres skuemestre for i dag.

De produktionsredegørelser i har udfærdiget skal være udfærdiget i 2 eksemplarer, hvoraf det ene skal være til rådighed for skuemestrene.

Inden I går i gang med det praktiske arbejde, vil jeg gerne gøre opmærksom på følgende: Der vil under hele prøven blive lagt vægt på akkuratse, renlighed og arbejdsrutine, så et godt råd til jer er at passe tiden hele dagen igennem.

Alt maskinelt udstyr som forefindes i bageriet, må anvendes.

I skal selv afveje råvarer og deje og foretage deling af deje og er selv ansvarlig for raskning og udbagning.

Når I er færdige skal I opstille jeres produkter pænt og ordentligt på jeres tildelte udstillingsplads og forsyne dem med jeres nummer.

Slutbedømmelsen foretages ved overhøring af jer, hvor den udfærdigede opgave gennemgås og forsvares af jer. Overhøringen foretages af skuemestrene. Faglærer er med for at støtte eleven. Der afgives en karakter for produktionsredegørelse.

I har 7 timer til hele prøven inkl. spisepause, dog skal alle produkter være placeret på udstillingsbordet 15 minutter før afslutningen, således det er muligt at nå rengøring.

Såfremt der er produkter i ikke er færdig med, skal det placeres på udstillingsbordet til bedømmelse, i skal være opmærksom på, at der så vil være et fradrag i karakteren: Arbejdsrutine, orden og renlighed.

Til slut! Svendeprøven er håndværkernes afsluttende eksamen. Det er derfor en betydningsfuld dag for jer og for os, og vi tilstræber, at prøven foregår på en sådan måde, at der skabes respekt om den.

Jeg ønsker jer alle et godt resultat.

Pointskema 2011

Elev Nr. _____ Elevens navn: _____

Opgave nr.	Dejtilberedning og forarbejdning	Bagning, brødstruktur og salgbarhed		Slutpoint I alt	10 point Skala
Store brødtyper			20x1,5		10: Meget over middel
Små brødtyper			20x1,5		9: Meget over middel
Store kagetyper					8: Over middel
Små kagetyper					7: Over middel
Rullede deje					6: Middel
Smag	1.	2.	3.		5: Middel
	Håndværksmæssig sværhedsgrad	Mundtlig redegørelse	Arbejdsrutine Hygiejne		4: Under middel
					3: Under middel
Notater: (Blev eleven færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er alle produkter tilstede ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Hvis ikke, der kan svares ja i ovenstående felter, kan der ikke uddeles medalje.					2: Meget under middel
_____ _____ _____					1: Meget under middel
Den opnåede karakter fra teoriopgaven indskrives her		Produktionsredegørelse Skolekarakter 7 trins skala.			
		Teorikarakter Skolekarakter trins skala.			
			Slutpoint i alt:		

 Skuemesterens underskrift
 Forklaring af pointangivelserne, vend, den 30. november 2011

Pointskala - praktiske prøve

Skuemester og svend giver point efter en 10 point skala.

Antal point	0-99	-3 (dumpet)	Antal point	400-385	Guld
Antal point	100-189	0 (dumpet)	Antal point	384-364	Sølv
Antal point	190-219	2	Antal point	363-343	Bronze
Antal point	220-249	4	Antal point	342-310	Ros
Antal point	250-309	7	Point til medalje		Ros +
Antal point	310-369	10	Eleven har ikke produceret alle produkter.		
Antal point	370-400	12	Eller eleven var ikke færdig til tiden.		

Forklaring af pointangivelserne

Der kan til svendepreven 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	40
Små kagetyper	40
Rullede deje	40
smag	60
Sværhedsgrad/ redegørelse/ Hygiejne/ arbejdsrutine	60
Produktionsredegørelse (Skolekarakter: karakteren er divideret med 1,5)	16
Teoriprøve (skolekarakter: karakteren er ganget med 2)	24
Samlede point i alt (skuemester og skolepoint)	400

Karakterskala

Produktvurderings skala - 7 trins skala

10 Produktvurderings skala

10: Meget over middel ↑

9: Meget over middel ↓

8: Over middel ↑

7: Over middel ↓

6: Middel ↑

5: Middel ↓

4: Under middel ↑

3: Under middel ↓

2: Meget under middel ↑

1: Meget under middel ↓

7 trins skala

12: For den fremragende præstation

10: For den fortrinlige præstation

7: For den gode præstation.

4: For den jævne præstation

02: For den tilstrækkelige præstation

00: For den utilstrækkelige præstation

-3: For den ringe præstation

BEDØMMELSESVEJLEDNING

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

Kapitel 4)

TILSYNSFØRENDES ROLLE

TILSYNSFØRENDE

Tilsynsførende er Det Faglige Fællesudvalgs officielle repræsentant på svendeprøvedagen, og har dermed Det Faglige Fællesudvalgs bemyndigelse i alle tvivlsspørgsmål.

Tilsynsførendes ansvar er stort og det er opgaven at sikre en retfærdig og korrekt afvikling af svendeprøverne i godt samarbejde med skuemestrene og skole.

Tilsynsførende skal være til stede på skole i hele svendeprøveperioden.

Tilsynsførende skal tjekke med skolen om det tekniske og praktiske udstyr er i orden. Tilsynsførende skal orientere skuemestrene om, at disse frit kan henvende sig i alle tvivlsspørgsmål, f.eks. elevens for sent fremmøde, misforståelser af opgaver, faglærers optræden som hjælper, overskridelse af tid, osv.

Tilsynsførende holder et orienterings møde med faglæreren, for at få afklaret hvilken rolle de har på prøvedagen.

Tilsynsførende har til opgave at starte og afslutte svendeprøven, inden for tidsrammen.

Faglærernes bistand er i princippet kun at sørge for udstyrets funktion og råvarer, halvfabrikatas tilstedeværelse, samt har det pædagogiske opsyn.

Tilsynsførende holder en kort tillykke tale til de beståede elever.

Karakterudregningen

Tilsynsførende modtager pointskemaerne fra skuemestrene, disse kontrolleres i forhold til for store afvigelser, og forelægger det for skuemestrene til nyvurdering. Det understreges, at skuemestrene suverænt afgør, om der er tale om en fejl.

Selve karakterudregningen **skal** foregå i et aflukket lokale, hvor kun tilsynsførende, skuemestrene og ledende faglærer eller den af skolen udpegede person er til stede.

Den af skolen udpegede person overfører de endelige points til sammentællingsskemaet.

Sammentællingen skal foregå på skolens Pc'er med Det Faglige Fællesudvalgs sammentællingsprogram.


Såfremt dette ikke virker, skal sammentællingen foregå manuelt, se bilag.

De af skuemestrene afgivne point regnes sammen samt point fra produktions redegørelse og mundtlig overhøring.

Herefter udregnes gennemsnitskarakteren for den praktiske del for hver elev.

Gennemsnitskarakteren skal være minimum 2.

Til sidst udregnes hovedkarakteren, som er sum af de opnåede point.



Tilsynsførende og skuemestrene kontrollerer de udskrevne sammentællingsskemaer og bekræfter med deres underskrift, at de afgivende karakterer på skemaet er korrekte.

Tilsynsførende skriver en liste med navnene på de elever, der har opnået en faglig anerkendelse, tildeling af ros, bronze, sølv og guld.

Dette afleveres i en lukket kuvert til dagens ledende skolerepræsentant til opbevaring indtil festen.

Herefter pakkes alle karakter- og sammentællingsskemaerne i en kuvert som tilsynsførende personligt indsender til sekretariatet samme dag.

Ved svendeprøvefesten offentliggøres de faglige anerkendelser af en mellem skuemestrene og tilsynsførende aftalt person.

De af elevernes opnåede karakterer må ikke oplyses til eleverne på svendeprøvedagen

- Dog er der en undtagelse for elever der har opnået faglig anerkendelse.

Vi skal huske at det skal være en god dag for alle elever så der er ingen der få deres gode eller dårlige karakterer at vide.

- Det skal være en stor dag for alle

Karaktererne må **”ikke af nogen”** offentliggøres på svendeprøvedagen.

Procedureregler for meddelelse om bestået og ikke bestået

Tilsynsførende overbringer meddelelse til elever om "bestået svendeprøve".

Gæster må ikke opholde sig i nærheden af udstillingslokalet så længe karaktergivning finder sted.

Den praktiske del

Eleverne indkaldes enkeltvis, evt. sammen med læremester og efter elevens ønske personer med tæt tilknytning til denne for at få forelagt meddelelse om bestået eller ikke bestået. Ved ikke bestået **skal** både eleven, læremester og andre have en kort orientering om, hvorfor resultatet ikke har kunnet godkendes som bestået.

Eleven, læremester, tilsynsførende og elevens faglærer indkaldes til ovennævnte orientering i udstillingslokalet, hvor der efterfølgende holdes et opsamlingsmøde i et afsides liggende lokale. Elevens produkter **skal** fjernes fra udstillingslokalet hurtigst muligt.

Tilsynsførende udfylder standardbrev om ikke bestået til elev og lærestedet. Sædvanlig svendeprøverapport udfærdiges.

Elever der har bestået kaldes sammen og den tilsynsførende ønsker tillykke med en kort tale (procedure efter tilsynsførendes skøn).

Repræsentanter fra fagenes organisation har adgang til lokalet under ovenstående ceremoni. Først herefter åbnes for adgang til udstilling.

Disse retningslinjer skal følges for at undgå menneskelige uheldige situationer.

Svendeprøvedagen er et vigtigt øjeblik for et ungt menneske og kan derfor være et meget følsomt område.

Afslutning

Som en afslutning skal eleven have overrakt en attestation på at den praktiske prøve er bestået, samt have påsat en bagerhue. Dette kan foretages af tilsynsførende eller af en anden repræsentant fra faget. Det kan anbefales at dette foregår under festlighederne. Tilsynsførende sørger for at dette bliver arrangeret i samarbejde med skolen.

Brev til elev og læremester 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



Svendeprøverapport

Elevens

Navn: Cpr.nr.

Lærestedets navn:

Lærestedets adresse:

Ovennævnte elev bestod ikke svendeprøve den _____ på:

ZBC-Ringsted:

Kold College:

UCH Holstebro:

Skuemesterens 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.

Sammentællingsskema 2011

Svendeprøve den: _____

Elevnummer: _____

Elevens navn: _____

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

Opgave nr.	Dejtilberedning og forarbejdning		Bagning, brødstruktur og salgbarhed				Slutpoint I alt	10 point Skala
Store brødtyper	M	S	M	S	20x1,5			10: Meget over middel
Små brødtyper	M	S	M	S	20x1,5			9: Meget over middel
Store kagetyper	M	S	M	S				8: Over middel
Små kagetyper	M	S	M	S				7: Over middel
Rullede deje	M	S	M	S				6: Middel
Smag	M 1.	S	M 2.	S	M 3.	S		5: Middel
	Håndværksmæssig sværhedsgrad		Mundtlig redegørelse		Arbejdsrutine Hygiejne			4: Under middel
	M	S	M	S	M	S		
	Notater: (Blev eleven færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/>) _____ _____ _____ _____ _____ _____							2: Meget under middel
								1: Meget under middel
Den opnåede karakter fra teoriopgaven indskrives. (Se forklaring af pointangivelserne på næste side)			Produktionsvejledning Skolekarakter trins skala.					
			Teorikarakter Skolekarakter trins skala.					
						Slutpoint i alt:		

Tilsynsførendes underskrift _____

Skuemesterens underskrift _____

Skuemesterens underskrift _____

KAPITEL 5)

SKOLENS ROLLE:

Administrativt

Skolen udleverer til eleverne på 3. skoleophold (hovedforløb) brev vedrørende svendeprøven, bilag 1, og lærestedet får tilsendt et eksemplar sammen med karakteren fra sidste skoleperiode.

6 uger før svendeprøven fremsendes til sekretariatet 2 eksemplarer af klasselisten.

Når 4. skoleophold hovedforløb begynder, noteres elevernes hue størrelse på klasselisten, som herefter sendes til sekretariatet.

Procedure for den praktiske del af svendeprøven.

Svendeprøveholdstørrelse: Der må være højst 8 elever pr. svendeprøvehold.

Skolen skal 8 dage før den praktiske prøve sørge for, at eleverne trækker deres praktiske opgave sidst på dagen. Så har eleven 7 dage i alt til forberedelse og afvikling. Elevens forløb er således, at der er 6 dage til forberedelse og 1 dag til afvikling af den praktiske prøve.

Opgaverne er centralt stillet, der er tilsendt 1 opgave pr. elev og 2 ekstra pr. hold.

De tilsendte opgaver lægges ud på et bord hvor eleverne trækker en kuvert med deres praktiske opgave.

Når alle elever har trukket deres opgave må kuverten åbnes og elevens opgave nr. noteres på de medsendte holdlister. Holdlisterne skal overrækkes til tilsynsførende på svendeprøvedagen.

Når prøven er trukket og gennemlæst, påser faglæreren at alle elever har forstået deres opgave og oplyser hvilke rammer skolen har til det videre arbejde.

Opgaverne må gerne løses og skrives på PC og alt fagligt litteratur må anvendes til løsning af opgaven.


Elever med læse- og skrivevanskeligheder må gerne modtage læse- og skrivehjælp.

Dagen før prøven aflever eleven sin opgave til faglæreren som gennemlæser opgaverne og giver en karakter.

Når eleven er færdig med sin praktiske opgave og de fremstillede produkter er opsat på elevens udstillingsbord, indkaldes eleven til en mundtlig overhøring omkring sin produktionsredegørelse i forhold til den praktiske udførelse.

Den mundtlige overhøring foretages af 2 skuemestre, som afgiver hver sin bedømmelse.

Klargør attestationer bestået, ikke bestået.



De af skuemestrene afgivne karakterer må ikke oplyses til eleverne. Der må ved den planlagte festlighed oplyses om bestået med ros eller medalje eller bestået.

Den faglærer der er behjælpelig med sammentælling af point og omregning til 7 trins skalaen har ikke bemyndigelse til at oplyse om elevernes karakter.

Faglærerne

Før svendeprøven:

Klasselæreren påser, at eleverne har deres opskrifter og fremstillingsvejledninger klar til prøven, samt de får kendskab til svendeprøveprocedure og retningslinjer inden prøven. Elever og faglærere klargør lokalet hvor prøven skal afholdes. Eleverne skal selv sørge for at alle råvarer og halvfabrikata er til stede.

Følgende halvfabrikata skal være klar til svendeprøvedagen:

- Vaniljecreme, remonce og borgmestermasse.
- lagkagebunde store og små, makroner
- linsedeje, glasur/fondant og smeltet chokolade
- marcipan, smørcreme og mazarinbunde.

(Hvad der ikke er nævnt må ikke laves)

I tilfælde af at det er nødvendigt at fremstille eks. florentinermasse eller en kogt chokoladefyldning, må dette fremstilles dagen før, dog skal eleven, fremstille tilsvarende portion på svendeprøvedagen.

Eleverne klargør dagen før:

- fordeje og hævestykker samt iblødsætninger, ved kold hævede deje skal der på svendeprøvedagen fremstilles en ny før den for fremstillede dej tages i brug.

Eleven må gerne selv medtage håndværktøj og speciel udstikkere til svendeprøven.

På svendeprøvedagen

Pædagogisk støtte til eleverne, samt påse at alt går efter planen.

Faglærerne skal hjælpe eleverne med råvarer og materielt udstyr.

Løse tvivlsspørgsmål overfor teksten i opgaverne.

Hjælpe evt. ordblinde med teksten.

Styring af opstilling af elevernes produkter.

Faglærerne er koordinatører i forbindelse med pasning af ovn og raskeskabe.

Afdelingslederen, eller den af skolen udpeget, der har ansvaret ved afvikling af prøverne, skal hjælpe ved sammentælling af karaktererne. Tilsynsførende er ansvarlig for at dette er udført korrekt.

Kære bagerelev

Din håndværksuddannelse nærmer sig nu sin afslutning og du skal om kort tid til svendeprøve i forbindelse med det sidste skoleophold.

Svendeprøven består af opgaver indenfor produktområderne:

Rullede deje, wienerdej og butterdej, franskbrød eller specialbrødstyper, rugbrød, morgenbrød, bløddej, småkager, rørte kager, store kagetyper og kransekagebagværk, små fine kagetyper samt andre produktområder fra din dagligdag.

Opgaven er udformet som en dagsproduktion og indeholder en fast del, en delvis fast, en fri del, selvfølgelig vil der blive lagt vægt på kreativitet og pænt og godt håndværk.

Du vil på dit sidste skoleophold, 8 dage før den praktiske prøve, trække en svendeprøveopgave. Dette gøres sidst på dagen.

Du har så 6 dage til at få planlagt din produktion og få udfærdiget opskrifter, samt redegørelse for din produktion, husk også eventuelle skitser, tegninger og lignende, som du kan få brug for. Du har 1 dag til afvikling af den praktiske prøve.

– **Altså: 6 dage til forberedelse og 1 dag til afvikling af den praktiske prøve**

Bedømmelse foretages af 2 skuemestre. Den ene repræsenterer Bager- og Konditormestre i Danmark, BKD og den anden repræsenterer Nærings- og Nydelsesmiddelarbejderforbundet, NNF.

Det er en 10 point skala, der anvendes i bedømmelsen som bliver omregnet til 7 trinsskalaen og hvis din slut point, karakterer er høj, kan du opnå håndværkets faglige anerkendelse ved: tildelt ros, bronzemedalje, sølvmedalje eller guldmedalje.

Svendeprøven varer i alt 7 timer inkl. spisepause, rengøring og opstilling af produkter til bedømmelse. Dog skal du være færdig 15 minutter før, således der er 15 minutter til rengøring.

Dit svendestykke bliver udstillet således at familie, venner og bekendte kan se hvad du har lavet. Det er meget vigtigt at dine gæster ikke kommer før udstillingen åbner **kl. 16.30**

Til sidst et godt råd. Lad være med at sjuske til svendeprøven. Brug den tid der er til rådighed og benyt tiden til at gøre dig umage med færdiggørelse af produkterne. Det er ofte den sidste finish der kan udløse en udmærkelse.

Vi håber med denne lille vejledning, at vi har givet dig mulighed for at forberede dig til den meget afgørende dag for en dansk håndværker, svendeprøvedagen.

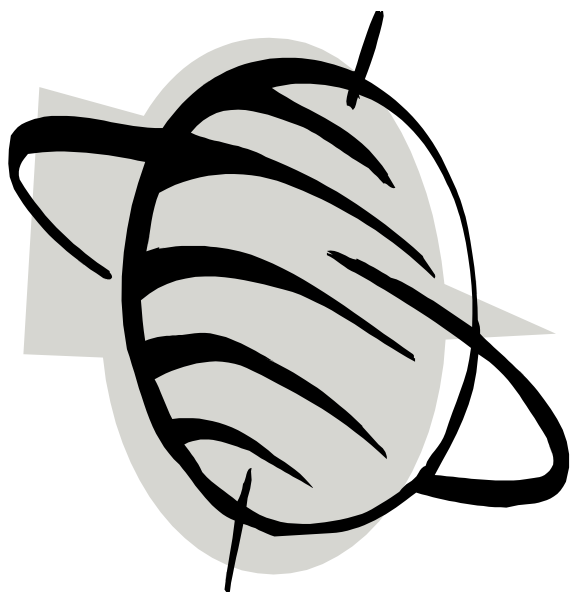
Held og lykke
Det Faglige Fællesudvalg og din fagskole

Husk! Du skal møde i rent arbejdstøj. Arbejdstøjet skal være hvid trøje, jakke, skjorte og benklæder. Der må ikke være logo eller reklamer på arbejdstøjet.

Bilag

Nedenstående bilag er vedlagt bagerst i mappen

- **Svendeprøverapport**
- **Bedømmelsesvejledning**
- **Sammentællingsskema**
- **Pointskema**
- **Brev til elev og lærerester ved ikke bestået – den praktiske del**



Det Faglige Fællesudvalg, DFFU

Islands Brygge 26, 3. sal
2300 København S



Telefon: 32 63 04 17

Fax: 33 63 04 26

E-mail: dffu@dffu.dk

Web: www.dffu.dk



Svendeprøverapport

Elevens _____

Navn: Cpr.nr. _____

Lærestedets navn: _____

Lærestedets adresse: _____

Ovennævnte elev bestod ikke svendeprøve den _____ på:

ZBC-Ringsted:

Kold College:

UCH Holstebro:

Skuemesterens 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, udskæring, dekoration, salgbarhed, smag, sprødhed
Rørte kager og piskede masser	Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, kreativitet
Sæsonspecialiteter og Fastfood	Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, produktions hygiejne
Kransekager og tørkager	Tilberedning, forarbejdning, dekoration, salgbarhed, smag
Flødekager og lagkager	Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, dekoration, smag, produktion, hygiejne

Sammentællingsskema 2011

Svendeprøve den: _____

Elevnummer: _____

Elevens navn: _____

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

Opgave nr.	Dejtilberedning og forarbejdning		Bagning, brødstruktur og salgbarhed				Slutpoint I alt	10 point Skala
	M	S	M	S				
Store brødtyper	M	S	M	S	20x1,5			10: Meget over middel
Små brødtyper	M	S	M	S	20x1,5			9: Meget over middel
Store kagetyper	M	S	M	S				8: Over middel
Små kagetyper	M	S	M	S				7: Over middel
Rullede deje	M	S	M	S				6: Middel
Smag	M 1.	S	M 2.	S	M 3.	S		5: Middel
	Håndværksmæssig sværhedsgrad		Mundtlig redegørelse		Arbejdsrutine Hygiejne			4: Under middel
	M	S	M	S	M	S		
	Notater: (Blev eleven færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/>) _____ _____ _____ _____ _____							2: Meget under middel
								1: Meget under middel
Den opnåede karakter fra teoriopgaven indskrives. (Se forklaring af pointangivelserne på næste side)			Produktionsvejledning <i>Skolekarakter trins skala.</i>					
			Teorikarakter <i>Skolekarakter trins skala.</i>					
						Slutpoint i alt:		

Tilsynsførendes underskrift _____

Skuemesterens underskrift _____

Skuemesterens underskrift _____

Pointskema 2011

Elev Nr. _____ Elevens navn: _____

Opgave nr.	Dejtilberedning og forarbejdning	Bagning, brødstruktur og salgbarhed		Slutpoint I alt	10 point Skala
Store brødtyper			20x1,5		10: Meget over middel
Små brødtyper			20x1,5		9: Meget over middel
Store kagetyper					8: Over middel
Små kagetyper					7: Over middel
Rullede deje					6: Middel
Smag	1.	2.	3.		5: Middel
	Håndværksmæssig sværhedsgrad	Mundtlig redegørelse	Arbejdsrutine Hygiejne		4: Under middel
					3: Under middel
Notater: (Blev eleven færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er alle produkter tilstede ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Hvis ikke, der kan svares ja i ovenstående felter, kan der ikke uddeles medalje.					2: Meget under middel
_____ _____ _____					1: Meget under middel
Den opnåede karakter fra teoriopgaven indskrives her		Produktionsredegørelse Skolekarakter 7 trins skala.			
		Teorikarakter Skolekarakter trins skala.			
			Slutpoint i alt:		

Skuemesterens underskrift

Forklaring af pointangivelserne, vend, den 30. november 2011

Pointskala - praktiske prøve

Skuemester og svend giver point efter en 10 point skala.

Antal point	0-99	-3 (dumpet)	Antal point	400-385	Guld
Antal point	100-189	0 (dumpet)	Antal point	384-364	Sølv
Antal point	190-219	2	Antal point	363-343	Bronze
Antal point	220-249	4	Antal point	342-310	Ros
Antal point	250-309	7			
Antal point	310-369	10			
Antal point	370-400	12			

Forklaring af pointangivelserne

Der kan til svendepøven 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	40
Små kagetyper	40
Rullede deje	40
smag	60
Sværhedsgrad/ redegørelse/ Hygiejne/ arbejdsrutine	60
Produktionsredegørelse (Skolekarakter: karakteren er divideret med 1,5)	16
Teoriprøve	24
Samlede point i alt (skuemester og skolepoint)	400



Brev til elev og læremester 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