

Karakterskema 2018 -Bagersvendeprøve

Lærling
Nr. _____

Lærlingens
cpr.nr.: _____

«CPRnr» _____

	Tilberedning, forarbejdning & arbejdsrutine	Præsentation & Helhedsindtryk af produktet	Håndværks mæssig sværhedsgrad		Slut karakter	7 trins Skala
Kransekage						12 - Den fremragende præstation
Den danske klassiker						10 - Den fortrinlige præstation
Specialbrødet						7 - Den gode præstation
Rullede deje						4 - Den jævne præstation
Kagen						02 - Den tilstrækkelige præstation
Rundstykker, boller & Fastfood						00 - Den utilstrækkelige præstation
3 Smags bedømmelser valgfri	Smag 1	Smag 2	Smag 3			-3 - Den ringe præstation
	Præsentation af tema og bord	Helhedsindtryk				
	Hygiejne kl. 07.30-10.00	Hygiejne kl. 10.00-12.00	Hygiejne kl. 12.00-14.45			
	Blev lærlingen færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er alle produkter tilstede ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er Skuemestermappe indeholdende alle 5 punkter. ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Hvis ikke, der kan svares ja i alle ovenstående felter, kan der ikke uddeles udmærkelser.					
	Er der anvendt mix i opgaven "Kage" ja <input type="checkbox"/> (x0,5) nej <input type="checkbox"/> (x1,0)					
	Noter: _____					
				<i>Endelig karakter</i>		

Skuemesterens navn _____

Skuemesterens underskrift _____

13. august 2018

Karakterskema 2018 -Bagersvendeprøve

Lærling
Nr. _____

Lærlingens
cpr.nr.: _____

«CPRnr» _____

	Tilberedning, forarbejdning & arbejdsrutine	Præsentation & Helhedsindtryk af produktet	Håndværks mæssig sværhedsgrad		Slut karakter	7 trins Skala
Kransekage						12 - Den fremragende præstation
Den danske klassiker						10 - Den fortrinlige præstation
Specialbrødet						7 - Den gode præstation
Rullede deje						4 - Den jævne præstation
Kagen						02 - Den tilstrækkelige præstation
Rundstykker, boller & Fastfood						00 - Den utilstrækkelige præstation
3 Smags bedømmelser valgfri	Smag 1	Smag 2	Smag 3			-3 - Den ringe præstation
	Præsentation af tema og bord	Helhedsindtryk				
	Hygiejne kl. 07.30-10.00	Hygiejne kl. 10- 10.00-12.00	Hygiejne kl 12.00-14.45			
	Blev lærlingen færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er alle produkter tilstede ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er Skuemestermappe indeholdende alle 5 punkter. ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Hvis ikke, der kan svares ja i alle ovenstående felter, kan der ikke uddeles udemærkelser.					
	Er der anvendt mix i opgaven "Kage" ja <input type="checkbox"/> (x0,5) nej <input type="checkbox"/> (x1,0)					
			Endelig karakter			

Skuemesterens navn _____

Skuemesterens underskrift _____

13. august 2018

Vejledning til 7-trins skalaen

Karakter	Betegnelse	Beskrivelse	ECTS
12	Den fremragende præstation	Karakteren 12 gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler	A
10	Den fortrinlige præstation	Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler	B
7	Den gode præstation	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler	C
4	Den jævne præstation	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler	D
02	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål	E
00	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål	Fx
-3	Den ringe præstation	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation	F

BEDØMMELSESVEJLEDNING

Disciplin

Bedømmelseskriterier

Lærlingens præstation bedømmes på:

Kransekage

Forarbejdning – Afbagning - dekoration - salgbarhed, smag – kreativitet - akkuratelse

Den danske klassiker

Dejtilberedning – forarbejdning – bagning - salgbarhed, smag – skorpe – krummestruktur – ensartethed - akkuratelse

Specialbrødet

Dejtilberedning – forarbejdning – bagning - salgbarhed, smag – skorpe – krummestruktur – ensartethed – akkuratelse - kreativitet

Rullede deje

Dejtilberedning – forarbejdning – rulning - udskæring, Dekoration – salgbarhed – smag – sprødhed - kreativitet

Kagen

Tilberedning – forarbejdning – dekoration - salgbarhed, smag – hygiejne - kreativitet - akkuratelse

Rundstykker, boller & Fastfood

Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, dekoration, smag, produktion, hygiejne - kreativitet - akkuratelse