



**EKSEMPEL**

## Svenne- /kompetanseprøve i bakerfaget

Navn på kandidat:	
Tidsramme:	
Prøvested/bedrift:	



Prøveleder:	Mobil:
Epost leder:	
Prøvemedlem:	
Epost medlem:	
Navn tilsynsrepresentant:	
Epost:	

Prøven skal avholdes innenfor rammene av normalarbeidstid hvis ikke annet er avtalt.



## Oppgaven og vurdering er basert på læreplanen i faget. Den finner du her:

[Læreplan i vg3 bakerfaget \(BAK03-02\) \(udir.no\)](#)

### Kjerneelementene i faget er:

#### Håndverksferdigheter, fagkunnskap og produktutvikling

- Samspillet mellom råvarenes sammensetning og egenskaper, håndlag, produksjonsteknikker og bakemetoder basert på tradisjon og ny fagkunnskap.
- Produktutvikling og opptrening av sensoriske ferdigheter for å vurdere og utvikle kvaliteten til produkter etter gitte kriterier og kundens ønsker.
- Estetikk, farger, form og linjer ved utvikling, produksjon og frambud av bakerverer.

#### Kvalitet og trygg mat

- Personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene.
- Trygg produksjon og omsetning
- Virksomhetens kvalitetssystem.
- Lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning.

#### Bærekraftig produksjon

- Arbeidsflyt: planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og øke lønnsomheten.
- Best mulig ressursutnyttelse
- Bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av råvarer og emballasje.
- Avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

#### Arbeidsliv og yrkesidentitet

- Kunnskap om pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet.
- Å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet.
- Sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenkning og respekt for meningsforskjeller og forståelse av hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.
- Kjenne virksomhetens mål og historie og tilhørighet i et yrkesfelleskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

### Vurderingsgrunnlag:

Vurderingskriterier	Kompetansenivå:	Kjennetegn på måloppnåelse
Håndverksferdigheter, fagkunnskap og produktutvikling <ul style="list-style-type: none"><li>• Tidsbruk</li><li>• Selvstendighet</li><li>• Problemløsningssevne</li></ul>	Meget godt bestått	Er svært god til å se sammenhengen mellom råvarer, håndlag, produksjonsteknikker og bakemetoder basert på tradisjon og ny fagkunnskap. Utvikler produkter og vurderer kvalitet på en svært god måte. Forstår produktrekkefølge og produksjon i forhold til maskiner og utstyr og råvarer. Tar hensyn til estetikk og har produktene ferdig utstilt innen tidsfristen.



	Bestått	<p>Ser stort sett sammenhengen mellom råvarer, håndlag, produksjonsteknikker og bakemetoder basert på tradisjon og ny fagkunnskap.</p> <p>Utvikler produkter og vurderer stort sett kvalitet; Forstår stort sett produktrekkefølge og produksjon både i forhold til maskiner og utstyr og råvarer. Har produktene ferdig utstilt innen tidsfristen.</p>
	Ikke bestått	<p>Ser i lite grad sammenhengen mellom råvarer, håndlag, produksjonsteknikker og bakemetoder.</p> <p>Har mangelfull kunnskap om produkter og vurderer i for liten grad kvalitet. Har liten forståelse for produktrekkefølge og produksjon, både i forhold til maskiner og utstyr og råvarer. Er ikke ferdig til tiden. Produktet er ikke salgbart.</p>
Kvalitet og trygg mat <ul style="list-style-type: none"><li>Hygiene</li></ul>	Meget godt bestått	<p>Har god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene og stor forståelse for trygg mat. Følger og forstår arbeidsplassens kvalitetssystem og kjenner og følger standarder og prosedyrer som regulerer produksjon og omsetning.</p>
	Bestått	<p>Har god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene og forstår trygg mat. Følger og forstår arbeidsplassens kvalitetssystem og følger standarder og prosedyrer som regulerer produksjon og omsetning.</p>
	Ikke bestått	<p>Følger ikke hygienekrav verken i personlig hygiene, produksjonshygiene eller næringsmiddelhygiene og har mangelfull kunnskap om trygg mat. Følger i for liten grad arbeidsplassens kvalitetssystem, standarder og prosedyrer.</p>
Bærekraftig produksjon	Meget godt bestått	<p>Har planlagt svært godt og kan forklare forandringer de gjør. Arbeider for å redusere svinn og ser at det hører sammen med lønnsomhet.</p> <p>Utnytter ressursene svært godt og viser forståelse for bransjens påvirkning på miljøet gjennom sine valg. Håndterer avfall og forstår hvordan man ivaretar miljøet på en svært god måte. Er reflektert.</p>
	Bestått	<p>Har planlagt godt og følger stort sett planen; arbeider for å redusere svinn og ser at det hører sammen med lønnsomhet.</p> <p>Utnytter ressursene godt. Forstår hvordan bransjen påvirker miljøet og håndterer avfall og forstår hvordan man ivaretar miljøet. Kan svare på mange faglig spørsmål.</p>



	Ikke bestått	Har en mangelfull plan og ser i liten grad at det er viktig å redusere svinn og den økonomiske forståelsen.  Dårlig ressursutnyttelse og manglende forståelse for miljøhensyn; håndterer avfall tilfeldig. Kan ikke svare på mange faglig spørsmål.
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Meget godt bestått	Har gode holdninger og samarbeider svært godt; kan tenke kritisk. Forstår at egen adferd påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.
	Bestått	Har stort sett gode holdninger og kan samarbeide; kan tenke kritisk og forstår at egen adferd påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.
	Ikke bestått	Har dårlige holdninger til faget og samarbeider lite; forstår i liten grad at egen adferd påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.

Prøvenemnda skal gå gjennom oppgaven og forklare vurderingsgrunnlaget sammen med kandidaten ved oppstart av prøven.

### Legitimasjon:

Type dokumentasjon: