



EKSEMPEL

## Svenne- /kompetanseprøve i konditorfaget

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 konditorfaget \(KON03-02\) \(udir.no\)](#)

### 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>• Problemløsnings- evne</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	Ser stort sett sammenhengen mellom råvarer, håndlag, produksjonsteknikker og bakemetoder basert på tradisjon og ny fagkunnskap.



		Utvikler produkter og vurderer stort sett kvalitet. Forstår produktrekkefølge og produksjon både i forhold til maskiner og utstyr og råvarer. Har produktene ferdig utstilt innen tidsfristen.
	Ikke bestått	Ser i lite grad sammenhengen mellom råvarer, håndlag, produksjonsteknikker og bakemetoder.  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.
Kvalitet og trygg mat	Meget godt bestått	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.
	Bestått	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.
	Ikke bestått	Følger ikke hygienekrav verken i personlig hygiene, produksjonshygiene eller næringsmiddelhygiene og har mangelfull kunnskap om trygg mat.  Følger i for liten grad arbeidsplassens kvalitetssystem.
Bærekraftig produksjon	Meget godt bestått	Har planlagt svært godt og kan forklare forandringer de gjør. Arbeider for å redusere svinn og ser at det hører sammen med lønnsomhet.  Utnytter ressursene svært godt og viser forståelse for bransjens påvirkning på miljøet gjennom sine valg. Håndterer avfall og forstår hvordan man ivaretar miljøet. Er reflektert.
	Bestått	Har planlagt godt og følger stort sett planen; arbeider for å redusere svinn og ser at det hører sammen med lønnsomhet.  Utnytter ressursene godt. Forstår hvordan bransjen påvirker miljøet. Håndterer avfall og ivaretar miljøet på en grei måte. Kan svare på mange faglig spørsmål.
	Ikke bestått	Har en mangelfull plan; ser i liten grad at det er viktig å redusere svinn og mangler økonomisk forståelse;  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 og 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: