

SVEINSPRÓF Í BAKARAÐN

Starfsgreinaráð í matvæla- og veitingagreinum tilnefnir í sveinsprófsnefndir í bakaraðn, framreiðslu, kjötiðn og matreiðslu. Frá 01. Janúar 2011 til 31. desember 2014 er sveinsprófsnefnd í bakaraðn skipuð eftirtöldum aðilum:

Aðalmenn:

Jóhannes Felixson
Þórunn Hjaltadóttir
Haflíði Ragnarsson

Varamenn

Steinþór Jónsson
Arnar Erlingsson
Gunnar Gunnarsson

STARFSREGLUR OG FRAMKVÆMD

Sveinsprófsnefnd ber ábyrgð á prófbáttalýsingu, skilgreiningu á vægi prófbátta og framkvæmd sveinsprófa.

KYNNING FYRIR PRÓFTÖKUM

Sveinsprófsnefnd heldur kynningu á framkvæmd sveinsprófa á lokaönn nema í skóla. Þar fá væntanlegir próftakar allar þær upplýsingar sem þeir þurfa um framkvæmd prófsins og geta þá lagt spurningar fyrir prófnefnd um þau atriði sem eru þeim ekki ljós.

PRÓFSTAÐUR

Verklegi hluti sveinsprófs í bakstri fer fram í Hótel- og matvælaskólanum í Kópavogi, skriflegi hluti prófsins getur farið fram eftir atvikum á öðrum stað þar sem viðunandi aðstaða er.

AÐSTAÐA

Sveinsprófsnefnd hefur tekið út aðstöðu og metið að prófaðstaðan sé fullnægjandi. ÍÐAN fræðslusetur og forsvarsmenn staðar þar sem prófið fer fram hafa gert með sér samning um afnot sveinsprófsnefnda á húsnæði fyrir sveinsprófin.

Sveinsprófsnefndarmenn eru þeir einu sem hafa heimild til að vera viðstaddir í prófi nema annað sé ákveðið fyrir fram og ber þá að upplýsa próftaka sérstaklega.

PRÓFÞÆTTIR OG VÆGI

Sveinspróf í bakaraiðn skiptast í þrjá þætti. Þessir þættir eru:

Skriflegt próf.....	vægi 10%
Verklegt próf.....	vægi 80%
Mappa.....	vægi 5%
Borð.....	vægi 5%

Próftaki verður að ná lágmarkseinkunn 5,0 í hverjum hluta. Prófverkefni byggjast á markmiðum námskrár.

Próftími

Verklega prófið fer fram í tveimur áföngum á prófstað og stendur yfir í tvo daga. Fyrri prófdagurinn er undirbúningur og fá próftakar að hámarki þrjár klukkustundir til undirbúnings. Á öðrum prófdegi ljúka nemendur öllum prófverkefnum. Prófið hefst kl. 8 og stendur til kl. 14. Próftími seinni daginn er að hámarki sex og hálf klukkustund. Próftími er samtals níu og hálf klukkustund í verklegu prófi og skriflegu prófi. Prófnefnd getur heimilað 15 mínútna skekkjumörk ef eitthvað kemur óvænt upp á hjá próftaka og þarf þá viðkomandi að gefa trúverðuga skýringu á seinkun sinni til formanns prófnefndar. Prófstykki er ekki metið nema það sé fullklárað. Fari próftaki fram úr þeim tímamörkum sem upp eru gefin telst hann ekki hafa staðist próf.

SKRIFLEGT PRÓF

Skriflegt próf vegur 10% í heildareinkunn. Prófið er ýmist í formi verkefna eða fjölvalsspurninga. Verkefni og spurningarnar geta t.a.m. fjallað um geymslu og meðferð tiltekins hráefnis, útreikninga á skammtastærð og nýtingu hráefnis, vinnulag við bakstur, bakstur o.fl. Próftaki má nota reiknivél við lausn verkefna.

VERKLEGT PRÓF

Verklegt próf vegur 80% af heildareinkunn, þar af gildir vinnuhraði 10%. Próftaki skilar möppu þar sem fram kemur lýsing á þeim vörum sem hann framleiðir í sveinsprófinu, uppskriftir og afstöðuteikning. Sveinsprófsnefnd tekur ákvörðun hverju sinni um úrfærslur á einstökum verkefnum.

MATBRAUÐ, VÆGI 15%

Baka franskbrauð og brauðtegund að eigin vali. Hver uppskrift er 1½ lítri. Nýta skal alla uppskriftina.

Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, uppsláttur, hefun, þéttleiki, útlit, bakstur, skorpa og bragð.

SMÁBRAUÐ, VÆGI 7%

Baka fjórar tegundir af smábrauðum úr tveimur deigtegundum. Baka skal 30 smábrauð í hvorri tegund. Samtals 120 smábrauð.

Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, uppsláttur, hefun, þéttleiki, útlit, bakstur, skorpa og bragð.

VÍNARBRAUÐ, VÆGI 15%

Baka skal þrjár tegundir af stórum vinarbrauðum og þrjár tegundir af sérbökuðum. Baka skal tólf sérbökuð brauð. Nýta skal allt deigið. Nemandi ber að sýna prófdómara deigið eftir reglu sem prófdómarar kynna próftaka.

Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, innri brot, rúllun, hefun, bakstur/skorpa, útlit, smjörög, rennsli, bragð.

FORMKÖKUR, VÆGI 6%

Sveinsprófsnefnd leggur verkefni fyrir próftaka á fyrri degi prófsins.

Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, vigtun, bakstur, toppur rifnar, þéttleiki, fall bita, bragð.

BLAUTDEIG, VÆGI 10%

Laga skal blautdeig um einn lítra og baka minnst þrjár tegundir.

Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, deigrúllun, fyllingar, úrvinnsla og frumleiki, hefun, bakstur, samsetningar, bragð, heildarútlit.

LAGTERTUR, VÆGI 7%

Sveinsprófsnefnd leggur verkefni fyrir próftaka á fyrri degi prófsins. Verkefnið er ýmist hrærð eða þeytt lag- eða rúlluterta. Uppskriftin skal vera fjórir botnar á plötustærð 45x60 cm.

Eftirtaldir þættir eru metnir: deigmeðhöndlun, vigtun, bakstur, útrennsli, krem/sultulög, bragð botna, heildarútlit.

TERTA AÐ EIGIN VALI, VÆGI 10%

Laga skal tvær tertur að eigin vali. Heimilt er að koma með bakaða botna. Önnur tertan fer á sýningarborð en hin tertan er fyrir bragðpróf sveinsprófsnefndar. Smakkterta þarf ekki að vera fullskreytt, en marsípan-, gel- eða súkkulaðihjúpur þarf að fylgja með eftir því sem við á. Sveinsprófstaki kemur með öll skrautber og skreytiefni á tertuna.

Eftirtaldir þættir eru metnir: vinnuaðferð, vinnubrögð, samsetning á tertu, fromasgerð, frumleiki, heildarútlit, bragð botna, bragð fromas.

KRANSAKÖKUSTRÝTA, VÆGI 10%

Laga skal tíu hringja kransakökustrýtu úr 800 g kransakökumassa. Nýta skal afganga til þess að búa til kransakökubita eða kransakökukonfekt.

Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, rúllun, bakstur, útlit, sprautun, samsetning og bragð.

MAPPA, VÆGI 5%

Próftaki leggur fram möppu með uppskriftum og lýsingu á þeim verkefnum sem hann tekur fyrir í prófinu.

SÝNING Á BORDI, VÆGI 5%

Vöruuppstilling af prófverkefnum. Nemandi leggur til alla „leikmuni“. Borð er metið með tilliti til verkefna próftakans, frumleika, samsetninga og söluvænleika. Borðið 1,3x1,8 má innihalda eftirfarandi:

- Vínflöskur
- Borðbúnað
- Ávexti, blóm, grænmeti
- Dúk
- Servíettur

Námsmat

Hver verkþáttur í verklegu prófi er metinn með tilliti til efnispátta hvers verkefnis. Almennir þættir sem eru metnir í prófinu eru eftirfarandi:

- Gefin er einkunn fyrir hvort próftaki nýtir sér réttar aðferðir við prófverkefni. Nýting og umgengni um hráefni er metið.
- Metið er hvort próftaki skipuleggi vinnu sína rétt og í eðlilegu samhengi við verkefnið.
- Metið er hvort framsetning á prófverkefni sé í samræmi við uppskriftir og lýsingu á verkefnum.
- Metið er hvort bragð sé í samræmi, hvort einhver bragðefni yfirgnæfa önnur með
- óeðlilegum hætti, hvort réttur sé bragðlaus, einnig hvort réttir innihalda óeðlilega mikið af salti eða sykri.
- -Metið er hvort próftaki gangi snyrtilega um, sé þrifalega til fara og hafi þekkingu á þeim heilbrigðisreglum sem gilda í meðhöndlun matvæla.

EINKUNNAGJÖF

Einkunn 10 vísar til þess að	95% - 100% markmiða var náð
Einkunn 9 vísar til þess að	85% - 94% markmiða var náð
Einkunn 8 vísar til þess að	75% - 84% markmiða var náð
Einkunn 7 vísar til þess að	65% - 74% markmiða var náð
Einkunn 6 vísar til þess að	55% - 64% markmiða var náð
Einkunn 5 vísar til þess að	45% - 54% markmiða var náð
Einkunn 4 vísar til þess að	35% - 44% markmiða var náð
Einkunn 3 vísar til þess að	25% - 34% markmiða var náð
Einkunn 2 vísar til þess að	15% - 24% markmiða var náð
Einkunn 1 vísar til þess að	0% - 14% markmiða var náð

SKIL Á EINKUNNUM OG PRÓFSÝNING

Formenn sveinsprófsnefnda skila einkunnum á sveinsprófi til IÐUNNAR ekki seinna en tíu dögum eftir að sveinsprófi lýkur. Próftakar fá niðurstöður sveinsprófa, sveinsbréfabókina, afhenta eigi síðar en 4 vikum eftir að prófið hefur verið haldið. Að loknu mati sveinsprófsnefndar og uppstillingu á borði er prófsýning. Á prófsýningu gefst nemandi færi á að spyrja prófnefndina nánar út í einstök verkefni. Próftaki fær ekki lokaekunn en er upplýstur um styrkleika og veikleika við úrlausn verkefna. Eins er hann upplýstur um það hvort hann hafi staðist próf eða ekki.

Sveinsprófsnefnd ber ábyrgð á að sveinsprófsverkefni sé varðveitt með ákveðnum hætti, s.s. eins og með mynd eða öðrum sannanlegum hætti. Skriflegum úrlausnum er eytt á tryggilegan hátt að þeim tíma liðnum og er sveinsprófsnefnd ábyrg fyrir þeirri framkvæmd. Um meðferð kærumála er að ræða gilda reglugerð nr. 698/2009 um sveinspróf.

Ekki verða veittar upplýsingar um gengi próftaka í prófinu í síma, munnlega eða eftir öðrum leiðum fyrir þann tíma.

ALMENNAR REGLUR

- Próftaki skal mæta til prófs á réttum tíma. Minnst 15 mín. fyrir próf.
- Próftaki notar einungis þau áhöld sem eru til staðar á prófstað. Próftaki má koma með tilbúna botna fyrir verkefnið, *tertú að eigin vali* og hráefni í tertuna, s.s. bragðefni og ávexti.
- Óheimilt er að nota hjálparefni.
- Þurfi próftaki að yfirgefa prófsvæðið á meðan próf stendur skal það gert í samráði við prófdómara.
- Ef próftaki mætir 15 mín. of seint í próf getur hann átt á hættu að vera vísað frá prófi.
- Próftaki skal mæta til prófs í hreinum vinnufötum. Vinnuföt eru buxur, jakki, svunta, húfa og hreinir lokaðir vinnuskór.
- Ef um veikindi er að ræða í verklegu prófi verður viðkomandi sveinsprófstaki að bíða þar til næsta próf verður í boði. Sjúkrapróf er í boði fyrir skriflegt próf þrem dögum eftir auglýst próf.
- Ef staðfesting er frá viðkomandi framhaldsskóla um námsörðugleika fær sveinsprófstaki viðbótartíma. Hámark 30 mín. með undantekningum.
- Ef próftaki er haldinn ákveðnum prófkvíða skal hafa samband við náms- og starfsráðgjafa hjá IÐUNNI fræðslusetri við skráningu í sveinspróf.

Þessar upplýsingar eru birtar með fyrirvara um breytingar.