# Prófþættir og vægi í sveinsprófi í bakaraiðn, 2021

Sveinspróf í bakaraiðn skiptast í eftirfarandi þætti:

Skriflegt próf.....................vægi 10%

Verklegt próf.....................vægi 90%

Próftaki þarf að standast skriflegt fagpróf í bakaraiðn, þ.e.a.s. fá 5,0 í einkunn og yfir, til þess að fá heimild til að þreyta verklega prófið. Í verklega hluta prófsins eru samtals átta prófþættir. Próftaki þarf að ná lágmarkseinkunn 5,0 í einkunn í að minnsta kosti sjö af átta prófþáttum. Prófverkefni byggir á markmiðum námskrár.

**Próftími**Verklega prófið stendur yfir í tvo daga. Fyrsti hópurinn byrjar 1. júní, hópur númer 2 byrjar 3. júní. Verkefni próftaka dreifist yfir prófdagana eftir nánara skipulagi sem sveinsprófsnefndin leggur til. Próftími er samtals **10** klukkustundir. Seinni prófdaginn kl. 14 eiga öll verkefni próftaka – prófstykkið í heild sinni að vera tilbúið til dæmingar. 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. **Verkefni próftaka í** **heild sinni eða** **prófstykki verður ekki metið nema það sé fullklárað. Fari próftaki fram úr þeim tímamörkum sem upp eru gefin telst hann ekki hafa staðist próf.**

**Sveinspróf í maí og júní 2021**

Skriflegt próf: **mánudaginn 17. maí 2021,** frá kl. 9.00 10.30. Haldið í Vatnagörðum 20. Próftakar skila inn hráefnislista fyrir verklega prófið.

Verklegt próf: **Hópur 1, byrjar þriðjudaginn 1. Júní og hópur 2 byrjar fimmtudaginn 3. júní**  í Hótel- og matvælaskólanum í Kópavogi. **Próftakinn skilar uppskriftarbók til prófnefndar við upphaf prófsins.**

## Skriflegt próf

Skriflegt próf vegur 10% í heildareinkunn. Prófið er ýmist í formi verkefna eða fjölvalsspurninga. Verkefnin 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. Próftaki þarf að standast skriflegt fagpróf með lágmarkseinkunn 5,0 og yfir til þess að fá heimild til að þreyta verklega prófið.

## Verklegt próf

Verklegt próf vegur 90% af heildareinkunn, þar af gildir vinnuhraði 10%. Vinnuhraði er metinn í lok prófsins. Verkefni sem er skilað á tíma fullklárað og uppsett gefur 10 í einkunn. Verkefni sem skilað er 5 mínútum yfir próftíma, fullklárað og uppsett, fær 6,6 í einkunn. Verkefni skilað 10 mínútum fram yfir próftíma, fullklárað og uppsett, fær 3.3 í einkunn. Próftaki sem fer 15 mínútur fram yfir próftímann telst fallin á sveinsprófi.

Próftaki skilar möppu með lýsing á þeim vörum sem hann framleiðir í sveinsprófinu, uppskriftir og afstöðuteikning. Sveinsprófsnefnd tekur ákvörðun eftir atvikum hverju sinni um úrfærslur á einstökum verkefnum. **Heimilt er að koma með viktað og tilbúna botna. Próftaki bakar botna á staðnum og vinnur allar skreytingar eins og rósir, súkkulaði og fyllingar.**

Grunnhráefni verður á staðnum

###### **Matbrauð**, vægi 10%

Baka skal 6 stk. 450 gr. franskbrauð og aðra brauðtegund að eigin vali 6 stk. 550-650 gr. Nýta skal alla uppskriftina. Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, uppsláttur, hefun, þéttleiki, útlit, bakstur, skorpa og bragð.

###### **Smábrauð**, vægi 10%

Baka smábrauð úr tveimur deigtegundum, þar af er ein gróf. Samtals 60 smábrauð. Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, uppsláttur, hefun, þéttleiki, útlit, bakstur, skorpa og bragð.

###### **Rúlluð deig**, vægi 10%

Próftaki velur eitt af eftirtöldum verkefnum. 1) Vínarbrauð, 2) Croissant, 3) Smjördeig.

Próftaki vinnur samtals fimm tegundir og hefur val um eftirfarandi:

1. Þrjár tegundir, 12 stk. og tvær tegundir 3 stk.
2. Fjórar tegundir, 12 stk. og eina tegund 3 stk.
3. Fimm tegundir, 12 stk.

Prófdómari fer yfir nýtingu á deigi og metur afskurð. Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, innri brot, rúllun, hefun, bakstur/skorpa, útlit, smjörlög, rennsli, bragð.

###### **Formkökur að eigin vali**, vægi 6%

Uppskriftin skal vera 10 kökur u.þ.b. 500 gr. hver Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, vigtun, bakstur, toppur rifnar, þéttleiki, fall bita, bragð.

###### **Blautdeig**, vægi 8%

Laga skal 3000 gr. af blautdeigi og baka minnst þrjár tegundir. Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, deigrúllun, fyllingar, úrvinnsla og frumleiki, hefun, bakstur, samsetningar, bragð, heildarútlit.

###### **eftirréttur að eigin vali**, vægi 7%

Laga skal fjóra skammta af eftirrétt/einstaklingsköku að eigin vali og skreyta. Heimilt er að koma með skrautber en annars á að laga allt á staðnum. Eftirtaldir þættir eru metnir: vinnuaðferð, vinnubrögð, samsetning, frumleiki, heildarútlit og bragð.

###### **Terta að eigin vali, vægi 10%**

Laga skal tvær tertur að eigin vali. Ein fer á sýningarborð en hin tertan er metin af sveinsprófsnefnd. Próftaki má koma með öll skrautber en baka skal botna á staðnum og gera aðrar skreytingar eins og rósir, súkkulaði og fyllingar. Eftirtaldir þættir eru metnir: vinnuaðferð, vinnubrögð, samsetning á tertu, fromasgerð, frumleiki, heildarútlit, bragð botna, bragð fromas.

###### **skreytt Kransakaka, fyrir 20 manns. vægi 10%**

Laga skal kransaköku og skreyta hana. Próftaki vinnur 1300 gr. af tilbúnum massa og nýta skal afganga til þess að búa til þrjár mismunandi tegundir af kransakökubitum eða kransakökukonfekti. Eftirtaldir þættir eru metnir: deiglögun, rúllun, bakstur, útlit, sprautun, samsetning og bragð.

###### **hreinlæti, Frágangur og Mappa**, vægi 9%

Próftaki leggur fram möppu með uppskriftum og lýsingu á þeim verkefnum sem hann tekur fyrir í prófinu. Gefin er einkunn fyrir snyrtimennsku og umgengni á vinnustað. Próftaki stillir upp verkefni sínu og 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

###### **Vinnuhraði**, vægi 10%.

Gefin er einkunn fyrir vinnuhraða í öllum verkefnum. Fari próftaki 15 mínútur fram yfir skilgreindan prófatíma (10 klukkustundir) telst viðkomandi fallinn á prófi.

**Námsmat**

Hver verkþáttur í verklegu prófi er metinn með tilliti til efnisþátta 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 þrifalegur 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 nemanda færi á að spyrja prófnefndina nánar út í einstök verkefni. Próftaki fær ekki lokaeinkunn 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.
* 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.
* **Próftaki er á ábyrgð meistara síns sem ber að undirbúa hann fyrir prófið og prófverkefnin. Verði augljós misbrestur á því áskilur sveinsprófsnefnd í bakaraiðn sér rétt til þess að tilkynna slíkt til nemaleyfisnefndar í bakaraiðn með óskum um viðeigandi aðgerðir.**