

# Vurderingskriterier

## BAK2003 Baker og konditor

Kjerneelementer/ tema:	Lav måloppnåelse karakter 1–2	Middels måloppnåelse karakter 3–4	Høy måloppnåelse karakter 5–6
<b>Generelt/ overordnet</b>	Besvarer eksamensoppgaven.	Besvarer eksamensoppgaven og viser faglig forståelse.	Besvarer ved å vise faglig forståelse og vurderer sine valg i eksamensoppgaven.
<b>Håndverks- ferdigheter</b>	Utfører arbeidsprosesser og viser riktig råvarebruk.	Utfører og beskriver riktig arbeidsprosess og viser riktig råvarebruk og metode.	Utfører og drøfter sammenhengen mellom riktig råvarebruk, arbeidsprosesser, metoder og utstyr.
<b>Bærekraftig produksjon</b>	Gjengir tiltak som sikrer god ressursutnyttelse for å redusere svinn, avfallshåndtering og miljøutslipp.  Viser noen bærekraftige valg.	Forklarer ulike tiltak som sikrer god ressursutnyttelse for å redusere svinn, avfallshåndtering og miljøutslipp.  Viser og begrunner sine bærekraftige valg.	Utfører og reflekterer over ulike tiltak som sikrer god ressursutnyttelse for å redusere svinn, avfallshåndtering og miljøutslipp.  Viser, begrunner og reflekterer over sine bærekraftige valg.
<b>Arbeidsliv og yrkesidentitet</b>	Har noe kunnskap om plikter og rettigheter hos ulike parter i arbeidslivet.  Kan noe om faktorer som påvirker arbeidsmiljø og HMS-arbeid.  Kan følge en arbeidsplan.	Har kunnskap om plikter og rettigheter hos ulike parter i arbeidslivet.  Kan forklare faktorer som påvirker arbeidsmiljø og HMS-arbeid.  Kan følge en arbeidsplan og utnytte tiden effektivt.	Har kunnskap om plikter og rettigheter hos ulike parter i arbeidslivet, og kan drøfte dette.  Kan drøfte ulike faktorer som påvirker arbeidsmiljø og HMS-arbeid.  Kan følge og justere en arbeidsplan og utnytte tiden effektivt.
<b>Kvalitet og trygg mat</b>	Kjenner til ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat, og viser til lover og forskrifter.  Oppfyller krav til god hygiene og kvalitetssystemer.	Forklarer ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat, og viser til lover og forskrifter.  Oppfyller og forklarer krav til god hygiene og kvalitetssystemer.	Forklarer og reflekterer over ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat, og viser til lover og forskrifter.  Oppfyller og reflekterer over krav til god hygiene og kvalitetssystemer.
<b>Faglig kompetanse</b>	Viser manglende forståelse for sammenhengen mellom arbeidet som er utført og kompetansemålene i læreplan.	Viser forståelse for og kan begrunne sammenhenger mellom arbeidet som er utført og kompetansemålene i læreplan.	Viser forståelse for, begrunner og vurderer sammenhenger mellom arbeidet som er utført og kompetansemålene i læreplan.  Kan drøfte forbedringsmuligheter.