****

**OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER TIL FAGPRØVEN**

**I SERVITØRFAGET**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Arbeidsplan |  |  |  |  |
| Rekkefølge og tidsbruk |  |  |  |  |
| Utstyr- og materialvalg |  |  |  |  |
| Kjøreplan |  |  |  |  |
| Lover og forskrifter |  |  |  |  |
| Valg av relevant utstyr/mise en place |  |  |  |  |
| Nøyaktighet |  |  |  |  |
| Kommunikasjon kjøkken/gjest/kunde |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Effektivitet/orden |  |  |  |  |
| Klargjøring |  |  |  |  |
| Praktisk utførelse |  |  |  |  |
| Kommunikasjon og samarbeid |  |  |  |  |
| Gjestebehandling |  |  |  |  |
| Problemløsningsevne |  |  |  |  |
| Spesialkost/kulturforståelse |  |  |  |  |
| Mersalg |  |  |  |  |
| Personlig- og arbeidshygiene |  |  |  |  |
| Drikkekunnskap |  |  |  |  |
| Serveringsteori |  |  |  |  |
| Bar |  |  |  |  |
| HMS |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Vurdering av, og refleksjon over eget arbeid (fornøyd – mindre fornøyd) |  |  |  |  |
| Begrunnelse for endring av arbeidet og forslag til hva som kunne ha vært gjort annerledes |  |  |  |  |
| Vurdering av HMS og økonomi |  |  |  |  |
| Forslag til forbedring |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Kjøreplan |  |  |  |  |
| Arbeidsplan |  |  |  |  |
| Disponering av tid |  |  |  |  |
| Utført arbeid i henhold til lover og forskrifter |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull planlegging i forhold til oppgave  Ikke gjennomførbar plan/tidsplan  Mangelfull arbeidsplan  Uten valg av utstyr/mise en place  Mangelfull HMS (brudd på HMS/hygiene)  Feil/mangelfull kunnskap om/ikke tatt hensyn til lover/regelverk | Planlegging utført  Følger arbeidsplan  Inneholder det oppgaven spør om  Riktig valg av utstyr/mise en place  Personlig hygiene og korrekt uniform/HMS ivaretatt  Lover og regelverk er tatt hensyn til/vist til  Komplett utstyrsliste  Levert innen avtalt tid | Fullstendig og velplanlagt planlegging  Kreativ og løsningsorientert  Riktig valg av utstyr/mise en place  HMS/hygiene svært godt ivaretatt  Utfyllende kunnskap til lov og regelverk |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende grunnleggende kunnskap/grunnkompetanse i serveringsmetodikk/servitørfaget  Manglende fagkompetanse/ferdigheter  Manglende effektivitet  Manglende kommunikasjon internt og med kunder  Manglende problemløsningsevne  Mangelfull HMS  Mangelfull hygiene  Mangelfull forståelse for økonomi  Mangelfull orden | Viser god grunnkompetanse  Viser god faglig forståelse og ferdigheter  Følger tidsplan  Kan kommunisere internt og med kunde/gjest  Løsningsorientert  Ivaretar HMS  Viser tilfredsstillende hygiene  Viser forståelse for økonomi  God orden  Ingen kritiske mangler og feil | Viser svært god grunnkompetanse  Formidler kreativitet og løsningsevne  God flyt  Viser integrert fagforståelse og ferdigheter, fagspråk og -uttrykk  Svært god kommunikasjonsevne  Ivaretar HMS og forebygger risiko  Viser svært god hygiene  Viser svært utvidet forståelse for økonomi  Nøyaktig og presis orden  Utøver yrkesstolthet  Engasjert  Sans for å justere/endre underveis |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende forståelse for faget og kvalitet  Kan ikke begrunne egne valg  Ingen forslag til forbedringer  Ingen innsikt i egne feil  Manglende evne til å se konsekvenser  Manglende beskrivelse og bedømmelse av eget arbeid  Tar ikke imot konstruktiv tilbakemelding | Forståelse for faget og kvalitet  Kan begrunne egne valg  Forslag til forbedringer  Innsikt i egne feil  Evne til å se konsekvenser  Kan sammenligne plan og gjennomført arbeid  Evner til å ta imot tilbakemelding fra prøvenemnda på en konstruktiv måte  Egenvurdering utført muntlig eller skriftlig | Meget god forståelse for faget og kvalitet  Reflektert begrunnelse av valg  Reflekterte forslag til forbedring  Viser god innsikt i egne feil  Stort utvalg av fagspråk og -uttrykk  Viser god innsikt i, og forståelse for, tilbakemelding fra prøvenemnda  Innsiktsfull egenvurdering |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull dokumentasjon  Mangler planleggingsdel  Mangelfull forståelse av dokumentasjon  Mangler innsikt i lovverk | Ryddig/oversiktlig dokumentasjon  Inneholder alle bestanddeler  Forståelse av hva som forventes av dokumentasjon  Relevant lovverk anvendt | Presis og utfyllende dokumentasjon  Svært ryddig og oversiktlig  Fullstendig dokumentasjon  Integrert forståelse for anvendelse av lovverk |