****

**OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER TIL SVENNEPRØVEN**

**I BUTIKKSLAKTERFAGET**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Ren uniform |  |  |  |  |
| Fremdriftsplan |  |  |  |  |
| valg av riktige råvarer, verktøy & maskiner, lover & forskrifter |  |  |  |  |
| IK-mat |  |  |  |  |
| Ergonomi, økonomi og Bedriftens HMS |  |  |  |  |
| Salgsaktivitet |  |  |  |  |
| Kreativitet |  |  |  |  |
| Resepter |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Orden og ryddighet |  |  |  |  |
| Arbeidsteknikk |  |  |  |  |
| Ergonomi |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |
| Økonomi |  |  |  |  |
| Kjernetemperatur |  |  |  |  |
| Salgsaktivitet og kundebehandling |  |  |  |  |
| HMS |  |  |  |  |
| Bruk av utstyr/ IKT/ varetelling |  |  |  |  |
| Riktig prissetting og produktinformasjon |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Var det avvik? |  |  |  |  |
| Hva kunne vært gjort annerledes? |  |  |  |  |
| Fornøyd/ misfornøyd med eget arbeid |  |  |  |  |
| Tidspress |  |  |  |  |
| Forbedring |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr vurderingskriterier** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Resepter, prosedyrer, avviksskjema, temperaturmålinger, sporbarhet, sjekklister er fulgt og at krav til målet er nådd. |  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Ikke møt til fastsatt tid.  Mangler tidsplan.  Mangler en skriftlig plan.  Mangelfull HMS.  Valg av feil utstyr verneutstyr.  Svinn. | God vare-kunnskap.  God disponering av tid  arbeidsplan.  Bruker bedriftens HMS / IK-mat.  Valg av riktig utstyr.  Ergonomi.  Bruker bedriftens verneutstyr.  Risikoanalyse/ avfall. | Meget god produktkunnskap.  Meget god disponering av tidsplan.  Viser god økonomi forståelse.  God utnyttelse av råvarer/svinn.  Utdyper HMS/ Ik-mat i forhold til plan.  Faglig kreativitet |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangler pris og produktinfo.  Ustrukturert arbeid med disponering av tid.  Liten forståelse for HMS/IK-mat.  Valg av feil utstyr.  Liten økonomisk forståelse.  Lite personlig engasjement.  Manglende kunnskap om merking.  Reklamasjon og  returordninger. | Godt gjennomført arbeid.  God varekunnskap.  Riktig pris- og produktinformasjon.  God disponering av tid og god forståelse for bruk av tekniske hjelpemidler.  Økonomi / svinn, god råvare utnyttelse.  Kreativ og løsningsorientert.  God kommunikasjon. | Mengde beregning  Riktig arbeidsteknikk, ergonomi.  God produksjon- og personlig hygiene.  Riktig veiledning til kundene vedr. de ulike produkter.  Kundebehandling.  Riktig prissetting. Kontroll av svinn.  Det lille ekstra som utnytter råvarene best mulig.  Riktig disponering av arbeidet/tidsbruk.  Avviks kontroll. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangler egen vurdering.  Holder seg ikke til fastsatt plan.  Egenvurderingen stemmer ikke med utført arbeid.  Klarer ikke å vise til egne feil/avvik.  Dårlig vurdering av eget arbeid. | God forståelse og kompetanse i faget.  Forklare/beskrive eget arbeid.  Forklare prosessen.  Følger oppsatt plan.  Kan se egne feil.  Økonomi. | Meget god utnyttelse av råvarer.  Kundebehandling.  God orden og hygiene.  Klare å se og søke forbedringer.  Være kreativ. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull dokumentasjon.  Mangelfull planleggingsdel.  Liten kunnskap til egen bransje og  bedrift. | Fortelle om flytskjema, avvik.  Info. vedr. bedriften.  Forklare planleggingsdelen.  Resepter. | Meget utfyllende dokumentasjon og kunnskap til faget, bransjen og bedrift.  God kundebehandling. |