

Vurdering av praksis i fersvarehandlerfaget

Arbeidsgiver attesterer med dette at:

Navn: -----Fødselsdato:

Har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i lærerplan for i
vg3/opplæring i bedrift

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent

Hovedområder og kompetansemål for ferskvarehandlerfaget:

Håndverksferdigheter og fagkunnskap	Har arbeidet med(sett kryss)
-------------------------------------	---------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ferskvarer og spesialiteter ut fra tradisjoner, trender og sesonger 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjennomføre mottakskontroll, lagring og rullering av varer og vurdere sammenhengene mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttning • sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med rutinene og regelverket til virksomheten og gjøre rede for konsekvenser av avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> • vurdere kvaliteten på og gjøre rede for endringer som skjer under lagring av ferskvarer, råvarer og salgsklare produkter, og drøfte hvordan en kan benytte varer som nærmer seg datogrensen 	
<ul style="list-style-type: none"> • rense, filetere, dele opp og klargjøre fisk og sjømat for salg og vurdere kvalitet og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> • framstille deig- og farseprodukt og gjøre rede for hva som påvirker kvaliteten og bruksområdet 	
<ul style="list-style-type: none"> • utvikle spesialiteter, panne- og gryteklare produkt, ferdigmat og delikatesser og forklare sammenhengen mellom valg av råvarer, kvalitet og holdbarhet på det ferdige produkt 	
<ul style="list-style-type: none"> • framstille sunne og tidsriktige produkt med utgangspunkt i vareutvalget og kostrådene fra styresmaktene 	

<ul style="list-style-type: none"> • gi kunder råd om produkt, allergen, bruksområde og tillagingsmetoder og egnet tilbehør, meny og mengde 	
<ul style="list-style-type: none"> • reflektere over hvordan ønske og uønske mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer og gjøre rede for tiltak for å styre forekomstene 	
<ul style="list-style-type: none"> • drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg 	
<ul style="list-style-type: none"> • følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjennomføre nærings beregninger, følge kravene til merking og sporing og reflektere over konsekvensene ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> • anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> • bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensene ved avvik 	

--	--

Kundebehandling, salg og bærekraft	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> • legge opp disker, eksponere og selge kalde og varme produkter og andre ferskvarer og gjøre rede for hvilke hensyn som må tas for å sikre trygg mat 	
<ul style="list-style-type: none"> • planlegge og benytte kampanjeplaner, felles aktiviteter i bransjen og markeds materiell og forklare hvordan dette kan bidra til gode salgsmiljø 	
<ul style="list-style-type: none"> • bruke hele virksomheten som salgsarena, kunne foreslå sameksponering og gjøre rede for hvordan dette kan medvirke til mersalg 	
<ul style="list-style-type: none"> • håndtere kunde klager etter rutinene til virksomheten og gjøre rede for hva som er god kundebehandling 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjennomføre kalkulasjoner knyttet til produktutvikling, produksjon og salg og reflektere over hvordan dette påvirker det økonomiske resultatet 	
<ul style="list-style-type: none"> • drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg 	

<ul style="list-style-type: none"> • anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet 	
Kvalitet og trygg mat	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> • forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten kunder og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten 	
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> • utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> • utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kollegaer, kunder og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> • reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling 	

<ul style="list-style-type: none">• beskrive målene og historien til virksomheten og reflektere over hvordan dette påvirker den daglige driften	
<ul style="list-style-type: none">• gjøre rede for organiseringen av virksomheten, rettighetene og pliktene til arbeidstageren og arbeidsgiveren, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv	

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift:
