



**EKSEMPEL**

## Svenne- /kompetanseprøve i ferskvarehandlerfaget

Navn på kandidat:	
Tidsramme:	
Prøvested/bedrift:	

### FAGFORNYELSEN, LK 2020



Prøveleder:	Mobil:
Epost leder:	
Prøvemedlem:	
Epost medlem:	
Navn tilsynsrepresentant:	
Epost:	



Prøven skal avholdes innenfor rammene av normalarbeidstid hvis ikke annet er avtalt.

## Oppgaven og vurdering er basert på læreplanen i faget. Den finner du her:

[Læreplan i vg3 ferskvarehandlarfaget \(FVF03-01\) \(udir.no\)](https://www.udir.no/læreplaner/vg3/feriskvarehandlarfaget/FVF03-01)

### Kjerneelementene i faget er:

#### Håndverksferdigheter og fagkunnskap

Kjerneelementet håndverksferdigheter og fagkunnskap handler om valg og vurdering av råvarer og tillagingsmetoder og forståelse av matvarers produksjonsegenskaper og bruksområder i kombinasjon med arbeidsteknikker og ulike håndverktøy, maskiner og utstyr. Det handler også om bruk av faguttrykk i utforskning og tillaging av produkter, ut fra kundenes behov. Kjerneelementet handler dessuten om utnyttelse og bearbeiding av råvarer og ferdigproduserte varer, reduksjon av svinn og økt lønnsomhet.

#### Kundebehandling, salg og bærekraft

Kjerneelementet kundebehandling, salg og bærekraft handler om samspillet mellom ferskvarehandleren og kunden og hvordan det kan føre til gode matopplevelser gjennom råd og rettleiding om råvarer, bruksområde, tillaging og måltidsløsninger. Vidare handler det om å skape selgende og lønnsomme butikkmiljøer og å se sammenhengen mellom sameksporing, emballering, vareplassering og mersalg. Det handler også om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av miljøutslipp. Kjerneelementet handler dessuten om etiske og miljøbevisste valg og om utnyttelse av lokale, regionale og globale ressurser.

#### Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Det handler videre om produksjon og håndtering av varer og om å følge kvalitetssystemene i virksomheten. Kvalitet og trygg mat handler også om lover og forskrifter som regulerer produksjon, eksponering og sagl av mat og drikke.

#### Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskap om arbeidslivets plikter og rettigheter og betydningen av trepartssamarbeidet. Videre handler det om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenking og respekt for meningsforskjeller og forståelse for hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historie og om hvilken tilhørighet den har i et yrkesfelleskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

### Vurderingsgrunnlag:

Vurderingskriterier	Kompetansenivå:	Kjennetegn på måloppnåelse
<b>Håndverksferdigheter og fagkunnskap</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Råvarer</li><li>• Tillagingsmetoder</li><li>• Arbeidsteknikker</li></ul>	Meget godt bestått	Foretar bevisste og gode valg og vurdering av råvarer ved varemottak og tillagingsmetoder og har stor forståelse for matvarers produksjonsegenskaper og bruksområder.  Behersker ulike arbeidsteknikker og ulike håndverktøy, maskiner og utstyr godt. Bruker



<ul style="list-style-type: none"><li>• Maskiner og utstyr</li><li>• Svinn og lønnsomhet</li></ul>		faguttrykk i arbeidet og har svært god forståelse av kundens behov. Utnytter og bearbeider råvarer og ferdigproduserte varer svært godt og en bevisst reduksjon av svinn og økt lønnsomhet.
	Bestått	Foretar gode valg og vurdering av råvarer ved varemottak og tillagingsmetoder og forstår matvarers produksjonsegenskaper og bruksområder.  Behersker en del ulike arbeidsteknikker og håndverktøy, maskiner og utstyr. Bruker faguttrykk i arbeidet og har god forståelse av kundens behov. Utnytter og bearbeider råvarer og ferdigproduserte varer godt og forstår reduksjon av svinn og økt lønnsomhet.
	Ikke bestått	Er ikke i stand til å foreta gode valg og vurderinger av råvarer og tillagingsmetoder og har forstår dårlig matvarers produksjonsegenskaper og bruksområder.  Behersker få arbeidsteknikker og håndverktøy, maskiner og utstyr. Bruker lite faguttrykk og har manglende forståelse av kundens behov. Utnytter og bearbeider ikke råvarer og ferdigproduserte varer på en måte som reduserer svinn og har svak forståelse for sammenhengen mellom svinn og lønnsomhet.
<b>Kundebehandling, salg og bærekraft</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Veiledning av kunder</li><li>• Salg, lønnsomhet og mersalg</li><li>• Avfallshåndtering og bærekraft</li></ul>	Meget godt bestått	Er kundebevisst og gir gode råd og veiledning om råvarer, bruksområde, tillaging og måltidsløsninger. Er svært god til å tilrettelegge for godt salg og lønnsomhet og ser sammenhengen mellom sameksporing, emballering, vareplassering og mersalg.  Håndterer avfall på en sikker måte og er god på resirkulering og forebygging av miljøutslipp. Gjør etiske og miljøbevisste valg og utnytter alle ressurser svært godt.
	Bestått	Gir kunder gode råd og veiledning om råvarer, bruksområde, tillaging og måltidsløsninger. Forstår hvordan man tilrettelegger for godt salg og lønnsomhet og ser sammenhengen mellom sameksporing, emballering, vareplassering og mersalg.  Håndterer avfall bra, resirkulerer og forebygger miljøutslipp. Gjør etiske og miljøbevisste valg og utnytter ressurser bra.



	Ikke bestått	<p>Klarer ikke å gi kunder råd og veiledning om råvarer, bruksområde, tillaging og måltidsløsninger. Forstår dårlig hvordan man tilrettelegger for salg og lønnsomhet og ser i liten grad sammenhenger mellom egne valg og mersalg.</p> <p>Er usikker på avfallshåndtering og resirkulering og miljøutslipp. Gjør dårlige valg og utnytter ressurser på en lite tilfredsstillende måte.</p>
<b>Kvalitet og trygg mat</b>	Meget godt bestått	<p>Har stort fokus på personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Følger kvalitetssystemene i virksomheten i produksjon og håndtering av varer og forstår hvorfor. Er svært bevisst på lover og forskrifter som regulerer produksjon, eksponering og salg av mat og drikke og følger disse.</p>
	Bestått	<p>Har fokus på personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Følger og forstår kvalitetssystemene i virksomheten i produksjon og håndtering av varer. Kjenner lover og forskrifter som regulerer produksjon, eksponering og salg av mat og drikke og følger disse.</p>
	Ikke bestått	<p>Slurver med personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene og forstår ikke konsekvensene. Følger i for liten grad kvalitetssystemene i virksomheten i produksjon og håndtering av varer. Er ikke sikker på lover og forskrifter som regulerer produksjon, eksponering og salg av mat og drikke og følger disse.</p>
<b>Arbeidsliv og yrkesidentitet</b>	Meget godt bestått	<p>Kjenner godt arbeidslivets plikter og rettigheter og betydningen av trepartssamarbeidet. Har god sosial kompetanse og samarbeidsevne er bevisst hvordan man gjennom egen væremåte påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Kjenner virksomhetens mål og historie.</p>
	Bestått	<p>Kjenner arbeidslivets plikter og rettigheter. Har god sosial kompetanse og samarbeidsevne er skjønner at egne valg påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.</p>
	Ikke bestått	<p>Kjenner lite til arbeidslivets plikter og rettigheter. Har mangelfull sosial kompetanse og samarbeider dårlig. Ser ikke at egen væremåte påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.</p>



**Vestfold**  
FYLKESKOMMUNE

Prøvenemnda skal gå gjennom oppgaven og forklare vurderingsgrunnlaget sammen med kandidaten ved oppstart av prøven.

**Legitimasjon:**

Type dokumentasjon: