

PRAKSISATTEST I FERSKVAREHANDLERFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i Læreplan i Vg3 Ferskvarehandlerfaget.

Arbeidssted (bedriftens navn)	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Kompetansemål for Ferskvarehandlerfaget:	Har jobbet med (sett kryss)
planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå tradisjonar, trendar og sesongar	
gjennomføre mottakskontroll, lagring og rullering av varer og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnytting	
sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personleg hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med rutinane og regelverket til verksemda, og gjere greie for konsekvensar av avvik	
forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over kor viktig dette arbeidet er for verksemda, kundar og samarbeidspartnarar	
vurdere kvaliteten på og gjere greie for endringar som skjer under lagring av ferskvarer, råvarer og salsklare produkt, og drøfte korleis ein kan nytte varer som nærmar seg datogrensa	
partere, utføre anatomisk skjering og finstykke kjøtt for vidareforedling og sal, og gjere greie for bruksområde	
reinse, filetere, dele opp og klargjere fisk og sjømat for sal og vurdere kvalitet og ressursutnytting	

framstille deig- og farseprodukt og gjere greie for kva som påverkar kvaliteten og bruksområda	
utvikle spesialitetar, panne- og gryteklare produkt, ferdigmat og delikatesser og forklare samanhengen mellom val av råvarer, kvalitet og haldbarheit på ferdige produkt	
framstille sunne og tidsriktige produkt med utgangspunkt i vareutvalet og kostråda frå styresmaktene	
leggje opp diskar, eksponere og selje kalde og varme produkt og andre ferskvarer og gjere greie for kva omsyn som må takast for å sikre trygg mat	
planleggje og nytte kampanjeplanar, felles aktivitetar i bransjen og marknadsmateriell og forklare korleis dette kan bidra til gode salsmiljø	
bruke heile verksemda som salsarena, kunne foreslå sameksponering og gjere greie for korleis dette kan medverke til meirsal	
gi kundar råd om produkt, allergen, bruksområde og tillagingsmetodar og eigna tilbehøyr, meny og mengd	
handtere kundeklagar etter rutine til verksemda og gjere greie for kva som er god kundebehandling	
reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten	
gjere greie for og følgje rutine for skadedyrstrydding i verksemda	
gjennomføre kalkulasjonar knytte til produktutvikling, produksjon og sal og reflektere over korleis dette påverkar økonomiske resultat	
drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjere medvitne og berekraftige val	
utvikle faglege ferdigheiter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbetningsarbeid i verksemda	
følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø	
gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmyndigheitene har overfor verksemda	
gjennomføre næringsberekningar, følgje krava til merking og sporing og reflektere over konsekvensen ved avvik	
anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting	



gjere greie for og handtere avfall i verksemda og reflektere over korleis avfall og utslepp påverker miljøet	
bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensane ved avvik	
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer, kundar og samarbeidspartnarar	
reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfelleskap kan fremje likeverd og likestilling	
beskrive måla og historia til verksemda og reflektere over korleis dette påverkar dagleg drift	
gjere greie for organiseringa av verksemda, rettane og pliktene til arbeidstakaren og arbeidsgivaren, korleis partane i arbeidslivet samarbeider, og korleis dette bidreg til å utvikle eit betre arbeidsliv	

Sted og dato:

Underskrift og stempel fra arbeidsgiver: