

Bedømmelsesplan for Virksomhedsserviceassistenter

BEK nr. 519 af 27/04/2020

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 282 af 18. april 2018, og efter bestemmelse fra Det faglige udvalg for Serviceassistentuddannelsen fastsættes efter bemyndigelse:

Afsluttende prøve

§ 6. Stk. 3. Den afsluttende prøve for specialerne består af et skriftligt projekt, en mundtlig eksamination og en praktisk opgave. Eleven udarbejder i den sidste skoleperiode et skriftligt praksisorienteret projekt, der indgår som eksaminationsgrundlag og bedømmelsesgrundlag for denne prøve. Den mundtlige prøve består af en fremlæggelse af elevens projektopgave over for elevens lærer og en censor. Bedømmelsesgrundlaget er elevens mundtlige præsentation. Den praktiske prøve består af en praktisk løsning af en opgave, der knytter sig til uddannelsens kompetencemål. Bedømmelsesgrundlaget er elevens praktiske løsning. Prøvetiden er i alt 45 minutter, inkl. votering, som fordeles mellem den mundtlige eksamination og den praktiske opgave. Der gives en samlet karakter på baggrund af det skriftlige projekt, den mundtlige fremlæggelse af projektopgaven og den praktiske opgave, hvor hver delprøve tæller en tredjedel. Hver delprøve skal være bestået.

Karakteren 12

Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagenes mål med ingen eller få uvæsentlige mangler.

Eleven viser en eminent forståelse og viden for faget som Virksomhedsserviceassistent og dennes arbejdsfunktioner. Eleven kan både mundtlig og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er kreativ, innovativ, reflekterende og har en forståelse for kundeønsker og tidsforbrug. Eleven har forståelse for kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning, samt en god personlig fremtræden.

Eleven kan uddybe og

Anvende redskaber/udstyr i produktions køkken korrekt

Anvende og behandle rå/tilberedte vare korrekt

Genkende tilberedningsmetoder

Udføre opdækning, anrette og serverer i forhold til målgruppe

Anvende og redegøre for Egenkontrol ved håndtering af fødevarer

Håndterer varegrupper efter fødevarer hygiejne principper

Udføre mindre kontoropgaver

Karakteren 10

Gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagenes mål med nogle mindre væsentlige mangler.

Eleven viser en bred forståelse og viden for faget som Virksomhedsserviceassistent og dennes arbejdsfunktioner. Eleven kan både mundtlig og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er kreativ, innovativ, reflekterende og har en forståelse for kundeønsker og tidsforbrug. Eleven har forståelse for kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning, samt en god personlig fremtræden.

Eleven kan uddybe og
Anvende redskaber/udstyr i produktions køkken korrekt
Anvende og behandle rå/tilberedte vare korrekt
Genkende tilberedningsmetoder
Udføre opdækning, anrette og serverer i forhold til målgruppe
Anvende og redegøre for Egenkontrol ved håndtering af fødevarer
Håndterer varegrupper efter fødevarer hygiejne principper
Udføre mindre kontoropgaver

Karakteren 7

Gives for den gode præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagenes mål med en del mangler.

Eleven viser forståelse og viden for faget som Virksomhedsserviceassistent og dennes arbejdsfunktioner. Eleven kan både mundtlig og praktisk udføre opgaven nogenlunde struktureret og med kvalitetssans. Eleven er kreativ, innovativ, reflekterende og har en forståelse for kundeønsker og tidsforbrug. Eleven har forståelse for kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning, samt en god personlig fremtræden.

Eleven kan uddybe og
Anvende redskaber/udstyr i produktions køkken korrekt
Anvende og behandle rå/tilberedte vare korrekt
Genkende tilberedningsmetoder
Udføre opdækning, anrette og serverer i forhold til målgruppe
Anvende og redegøre for Egenkontrol ved håndtering af fødevarer
Håndterer varegrupper efter fødevarer hygiejne principper
Udføre mindre kontoropgaver

Karakteren 4

Gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagenes mål med adskillige væsentlige mangler.

Eleven har kendskab til faget som Virksomhedsserviceassistent og dennes arbejdsfunktioner. Eleven kan både mundtlig og praktisk udføre opgaven med inddragelse af relevant viden. Eleven har kvalitetssans og en forståelse for kundeønsker, tidsforbrug samt en god personlig fremtræden.

Eleven kan uddybe og

Anvende redskaber/udstyr i produktions køkken korrekt
Anvende og behandle rå/tilberedte vare korrekt
Genkende tilberedningsmetoder
Udføre opdækning, anrette og serverer i forhold til målgruppe
Anvende og redegøre for Egenkontrol ved håndtering af fødevarer
Håndterer varegrupper efter fødevarer hygiejne principper
Udføre mindre kontoropgaver

Karakteren 02

Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagenes mål.

Eleven har netop kendskab til faget som Virksomhedsserviceassistent og dennes arbejdsfunktioner. Elevens mundtlige og praktiske udførelse af opgaven er præget af mangel på struktur og kun enkelte områder af opgaven løses med inddragelse af relevant viden. Eleven har en mindre forståelse for kundeønsker, tidsforbrug samt en god personlig fremtræden.

Eleven kan uddybe og
Anvende redskaber/udstyr i produktions køkken korrekt
Anvende og behandle rå/tilberedte vare korrekt
Genkende tilberedningsmetoder
Udføre opdækning, anrette og serverer i forhold til målgruppe
Anvende og redegøre for Egenkontrol ved håndtering af fødevarer
Håndterer varegrupper efter fødevarer hygiejne principper
Udføre mindre kontoropgaver

Karakteren 00

Gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagenes mål.

Eleven kan ikke på tilstrækkelig vis vise kendskab til faget som Virksomhedsserviceassistent og dennes arbejdsfunktioner. Eleven kan ikke mundtlig og praktisk udføre opgaven med tilstrækkelig viden. Eleven har ikke forståelse for kundeønsker, tidsforbrug samt en god personlig fremtræden.

Eleven kan uddybe og
Anvende redskaber/udstyr i produktions køkken korrekt
Anvende og behandle rå/tilberedte vare korrekt
Genkende tilberedningsmetoder
Udføre opdækning, anrette og serverer i forhold til målgruppe
Anvende og redegøre for Egenkontrol ved håndtering af fødevarer
Håndterer varegrupper efter fødevarer hygiejne principper
Udføre mindre kontoropgaver

Karakteren -03

Gives for den helt uacceptable præstation.

Eleven er ikke i stand til at vise kendskab til faget som Virksomhedsserviceassistent og dennes arbejdsfunktioner. Eleven kan ikke mundtlig og praktisk udføre opgaven acceptabelt. Eleven har ingen forståelse for kundeønsker, tidsforbrug samt en god personlig fremtræden.

Eleven kan uddybe og

Anvende redskaber/udstyr i produktions køkken korrekt

Anvende og behandle rå/tilberedte vare korrekt

Genkende tilberedningsmetoder

Udføre opdækning, anrette og serverer i forhold til målgruppe

Anvende og redegøre for Egenkontrol ved håndtering af fødevarer

Håndterer varegrupper efter fødevarer hygiejne principper

Udføre mindre kontoropgaver