

BIJLAGE 3 - Evaluatiecriteria voor de jury

- | | | |
|----------|---|-------------|
| 1 | <i>Bruikbaarheid</i> | 10pt |
| | Doel van de opdracht (didactisch, technisch, maatschappelijk).
Heeft het werk relevantie naar de praktijk van de voedingsindustrie? | |
| 2 | <i>Creativiteit</i> | 10pt |
| | Vertoont het werk vernieuwingszin of vindingrijkheid?
Is het een eigen creatie?
Smaak van het product.
Uitzicht van het product
Verpakking (inclusief milieuaspecten).
Etikettering. | |
| 3 | <i>Technologie</i> | 10pt |
| | Werd de meest efficiënte werkwijze gekozen? | |
| 4 | <i>Uitvoering</i> | 10pt |
| | Kwaliteit van de uitvoering en afwerking.
Geeft het werk blijk van vakmanschap en nauwkeurigheid? Is er oog voor detail?
Smaak en uitzicht van het product.
Verpakking (inclusief milieuaspecten).
Etikettering. | |
| 5 | <i>Businessplan</i> | 10pt |
| | Kostprijsberekening (Inclusief: loonkost, kost voor ingrediënten en verpakking, energiekost, kosten voor PR en marketing, kosten voor distributie)
Prijszetting
Marktpositionering
Afbakening doelgroep
Marketing en promotie van het product | |
| 6 | <i>Volledigheid</i> | 10pt |
| | Is de presentatie van de leerlingen volledig?
Kunnen de leerlingen op de vragen antwoorden? | |
| 7 | <i>Houding</i> | 10pt |
| | Is de presentatie van de leerlingen overtuigend?
Kunnen de leerlingen zich een houding geven? | |

<i>Algemene beoordeling en opmerkingen</i>	
--	--