

Eksempler på vurderingskriterier og kjennetegn på måloppnåelse i lærefag. Verktøy til hjelp i forbindelse med vurdering og utarbeidelse av vurderingskriterier. Utviklet i Nord-Trøndelag.

Fag Bakerfaget Hovedområde Råvarer og produksjon			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av bakervarer	Kjenne til prosess ved valg av råvarer, maskiner, utstyr, logistikk og dokumentasjon av produksjon av bakervarer.	LAV	Har en viss kjennskap til prosessene. Må ha veiledning.
		MIDDELS	Har evnen til å ta selvstendige valg i planlegging og produksjon.
		HØY	Behersker planlegging, produksjonen, dokumentasjon og begrunner sine valg meget tilfredsstillende.
velge og bruke håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig vedlikehold på disse	Bruke håndverktøy, maskiner, utstyr og følge de prosedyrer som er angitt.	LAV	Har liten forståelse for bruk av maskiner, utstyr og den risiko som følger med disse. Må ha veiledning.
		MIDDELS	Har evnen til å ta selvstendige valg av bruk av maskiner og utstyr. Har kjennskap til prosedyrer og vedlikeholdsplaner.
		HØY	Gjennomfører riktige valg av verktøy, utstyr og begrunner sine valg. Behersker bruk av prosedyrer og vurdering av risiko. Bruker vedlikeholdsplaner aktivt.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

vurdere kvaliteten på råvarer og oppbevare og behandle råvarene etter gjeldene regelverk	Vurdere kvaliteten på råvarer og oppbevaring i henhold til bedriftens internkontroll system.	LAV	Må ha veiledning for å vurdere kvalitet på råvarer og oppbevaring i henhold til bedriftens internkontroll system.
		MIDDELS	Kan delvis vurdere kvaliteten på råvarer og oppbevaring i henhold til bedriftens internkontroll system.
		HØY	Kan selvstendig vurdere kvaliteten på råvarer og oppbevaring i henhold til bedriftens internkontroll system.
utnytte råvarenes egenskaper i framstilling av ulike produkter og gjøre rede for hvordan råvarene påvirker hverandre	Utnytte råvarenes egenskaper. Hvordan råvarene påvirker hverandre.	LAV	Har liten forståelse for råvarenes egenskaper og hvordan de påvirker hverandre.
		MIDDELS	Har innsikt i råvarenes egenskaper og hvordan de påvirker hverandre.
		HØY	Tar riktige valg og har stor forståelse for råvarenes egenskaper og hvordan de påvirker hverandre. Forstår grunnene til avvik.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

gjøre rede for hvordan påslag av væske påvirker bakeprosessen	Kjenne og forstå hvordan påslag påvirker bakeprosessen.	LAV	Viser liten forståelse for hvordan påslag påvirker bakeprosessen. Trenger veiledning
		MIDDELS	Forstår hvordan påslag påvirker bakeprosessen.
		HØY	Har god innsikt i hvordan påslag påvirker bakeprosessen og forstår konsekvensene ved avvik.
lage hev og surdeig og forklare betydningen av fordeig	Ha kunnskap for å lage hev og surdeig og forklare betydningen av fordeig.	LAV	Viser liten kunnskap og forståelse for å lage hev og surdeig, men kan sammen med andre utføre.
		MIDDELS	Har kunnskap for å lage hev, surdeig og har forståelse av betydningen fordeig.
		HØY	Har inngående forståelse og kunnskap og kan redegjøre for kvalitetsforskjeller ved bruk av surdeig, hev og fordeig.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

framstille ulike bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr	Må kunne fremstille ulike bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr	LAV	Må ha veiledning for å fremstille bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr.
		MIDDELS	Kan fremstille ulike bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr.
		HØY	Behersker fremstilling av ulike bakervarer og viser stor forståelse for bedriftens produksjonsutstyr. Viser stor kreativitet i produksjonen av ulike bakervarer.
utvikle resepter og fremstille bakervarer til ulike brukergrupper og ulike formål	Forstå å kunne fremstille bakervarer til ulike brukergrupper og formål.	LAV	Har liten forståelse for å møtekomme de behov de ulike brukergrupper har.
		MIDDELS	Har forståelse for å møtekomme de behov de ulike brukergrupper har.
		HØY	Har stor forståelse, kreativitet og innsikt for å møtekomme de behov for ulike brukergrupper.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

framstille deiger med lagdeling	Må kunne framstille deiger med lagdeling.	LAV	Har ikke tilstrekkelig kunnskap av fremstilling av deiger med lagdeling. Trenger videre veiledning.
		MIDDELS	Har kunnskap til å framstille deiger med lagdeling.
		HØY	Behersker og forstår nødvendigheten av deiger med lagdeling. Forstår konsekvensene ved avvik/temperering.
utføre håndoppslag av ulike produkter	Ha godt teknisk håndlag.	LAV	Har problemer med håndoppslag. Trenger videre veiledning.
		MIDDELS	Kan utføre håndoppslag til en viss grad.
		HØY	Sluttproduktet ligger på et høyt faglig nivå, med fine varianter og god faglig presisjon.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

optimalisere deigeltingen	Forståelse av eltetid, temperaturer og hviletid.	LAV	Liten forståelse av eltetid og hviletid. Trenger veiledning.
		MIDDELS	Forståelsen ligger på et godt faglig nivå.
		HØY	Stor forståelse av eltetid, hviletid, deigtemperaturer og glutennettverkets betydning av produktets slutt resultat.
vurdere heving og steiking av ulike produkter og kunne gjøre rede for avvik	Må kunne vurdere heving og steiking av ulike produkter og kunne gjøre rede for avvik	LAV	Har liten evne til å bedømme heving og steiking, trenger mer praksis
		MIDDELS	Har god evne til å bedømme heving og steiking.
		HØY	Arbeidet utføres med høy faglig standard på ferdig produkt. Gjør rede for eventuelle avvik.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjonskostnader ut fra en gitt resept	Kunnskap om kalkulasjon og mengdeberegning.	LAV	Har lite kunnskap om kalkulasjon og mengdeberegning.
		MIDDELS	Har den nødvendige kunnskap om kalkulasjon og mengdeberegning.
		HØY	Behersker bruk av digitale verktøy for kalkulasjon og mengdeberegning på en meget tilfredsstillende måte.
drøfte bakervarenes betydning for kosthold og helse	Ha evnen til å drøfte kosthold og helse.	LAV	Har lite forståelse for bakervarenes betydning for kosthold og helse.
		MIDDELS	Har evnen til å forstå bakervarenes betydning for kosthold og helse.
		HØY	Kan selvstendig vurdere og har evnen til å drøfte bakervarenes betydning til kosthold og helse.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	HMS	LAV	Tenker lite på ergonomiske prinsipper. Må ha rettledning.
		MIDDELS	Utfører arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper.
		HØY	Utfører arbeidet med gode ergonomiske prinsipper og har forståelse for dets betydning.

Fag Hovedområde <i>Hygiene og kvalitetsstyring</i>			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk	Internkontrollsystem	LAV	Noe manglende fokus på god hygiene og forstår ikke konsekvensene dette fører til for bedriften.
		MIDDELS	Har god innsikt og praktiserer god hygiene og har nødvendig kjennskap til konsekvensene ved avvik.
		HØY	Praktiserer god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til Internkontrollsystemet. Forstår konsekvensene ved avvik og betydningen dette vil si for en bedriftsøkonomisk og bedriftshygienisk produksjon.
utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og renholdsplaner	Renholdsplaner	LAV	Noe manglende renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldene regelverk og trenger veiledning.
		MIDDELS	Har evnen og utfører renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk.
		HØY	Har gode evner og utfører renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk. Forstår konsekvensene ved dårlige renholdsrutiner. Følger opp renholdplaner på en tilfredsstillende måte med registreringer.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer	Interkontrollsystem	LAV	Har liten innsikt i gjeldene regelverk og kvalitetssystemer. Trenger videre veiledning.
		MIDDELS	Ufører arbeider i tråd med gjeldene regelverk og kvalitetssystemer på en ryddig og fin måte.
		HØY	Behersker arbeidet med gjeldende regelverk og kvalitetssystemer og forstår betydningen av dette opp i mot de tilsyn bedriften er knyttet mot.

oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk	Internkontrollsystem	LAV	Har ikke tilstrekkelig innsikt i det gjeldende regelverk om oppbevaring, etterbehandling, emballering og merking av produkter. Trenger veiledning.
		MIDDELS	Har god innsikt i det gjeldende regelverk om oppbevaring, etterbehandling, emballering og merking av produkter.
		HØY	Har meget god innsikt i det gjeldende regelverk om oppbevaring, etterbehandling, emballering og merking av produkter. Forstår også viktigheten av å følge regelverket.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

delta i arbeidet med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området	Interkontrollsystem	LAV	Viser liten forståelse for å delta i å bekjempe insekter og andre skadedyr og følger ikke rutiner på området. Må ha veiledning.
		MIDDELS	Tar del i ansvaret med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følger rutiner på stedet.
		HØY	Tar stor del i ansvaret med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følger rutiner på stedet. Vet konsekvensene av å ikke følge rutiner på området.

Fag Hovedområde Bransje, bedrift og miljø			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
drøfte bransjens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke de økonomiske resultatene	Bransjelære	LAV	Viser liten evne til å drøfte bransjens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke de økonomiske resultatene. Trenger veiledning.
		MIDDELS	Viser god evne til å drøfte bransjens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke de økonomiske resultatene
		HØY	Viser meget god evne til å drøfte bransjens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke de økonomiske resultatene. Forstår konsekvensene.
drøfte hva profesjonell service og kundebehandling innebærer	Kundebehandling	LAV	Greier ikke å drøfte profesjonell service, kundebehandling og hva dette innebærer. Trenger rettleiding og få mer innblikk.
		MIDDELS	Greier å drøfte profesjonell service, kundebehandling og hva dette innebærer. Vet hva dette betyr for bedriften.
		HØY	Greier å drøfte profesjonell service og kundebehandling på en meget positiv måte og vet hva dette innebærer for bedriften.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	Greie å gjøre rede for nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes plikter, herunder regler om klageadgang.	LAV	Greier ikke å gjøre rede for nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes plikter, herunder regler om klageadgang. Trenger å sette seg mer inn i regelverkene.
		MIDDELS	Greier å gjøre rede for nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes plikter, herunder regler om klageadgang.
		HØY	Greier å gjøre rede for nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes plikter, herunder regler om klageadgang på en meget god måte. Har god oversikt over forbrukernes rettigheter og plikter.
gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	Mattilsynets regelverk	LAV	Har liten evne for å gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking, matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette. Må bruke mere tid på å sette seg inn i dette.
		MIDDELS	Har god evne for å gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking, matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette.
		HØY	Har høy evne for å gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

• bruke faguttrykk	Faguttrykk	LAV	Liten interesse for å sette seg inn i bransjens faguttrykk og trenger tid for å lære seg dette samt betydningen av det.
		MIDDELS	God interesse for å sette seg inn i bransjens faguttrykk og er med på å videreføre dette på en positiv måte.
		HØY	Bruker aktivt faguttrykk på en positiv måte. Forstår nødvendigheten for å bringe dette videre.

• praktisere produksjon og avfallshåndtering etter gjeldende regelverk	Kjenne til produksjonsprosesser og avfallssortering	LAV	Har en viss kjennskap til produksjonsprosesser og avfallssortering. Må ha veiledning.
		MIDDELS	Har evnen til å praktisere produksjon og avfallssortering.
		HØY	Behersker produksjonsprosesser, avfallshåndtering og kan gjeldende regelverk.

Fag Hovedområde		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	Ha kjennskap til å slå opp i gjeldende regelverk/ HMS perm.	LAV	Har liten kjennskap til HMS i den daglige produksjonen.
		MIDDELS	Har kjennskap til HMS i den daglige produksjonen.
		HØY	Har høy kunnskap og forståelse av gjeldende regelverk og utfører dette i den daglige produksjon.
arbeide i tråd med ergonomiske prinsipper	Ha rett arbeidsstillinger og metoder for produksjon.	LAV	Har en viss kjennskap til ergonomiske prinsipper. Må ha veiledning.
		MIDDELS	Har evnen til å utføre rett arbeidsstillinger og metoder ved produksjon.
		HØY	Gjennomfører riktige valg av arbeidsstillinger og metoder ved produksjonen. Begrunner sine valg.