



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

Butikkslakter Råvarer og produksjon			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere arbeid med tilskjæring og stykking, produksjon og salg av kjøtt, kjøttprodukt og ulike ferdigretter	Råvarekunnskap Hygiene/HMS Arbeidsmetoder/Prosesser Beregning Bruk av maskiner/utstyr	LAV	Noe kjennskap til gjeldende regelverk og styringsdokumenter. Kan delta i planlegging og gjennomføring og dokumentasjon av eget arbeid.
		MIDDELS	Kan anvende dokumentasjon og regelverk i praktisk arbeid
		HØY	Kan bruke dokumentasjon i planlegging og vurdere om dette er i henhold til henhold til gjeldende regelverk og styringsdokumenter.
Nr. 2 Praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i samsvar med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystem	HMS IK-mat	LAV	Kan stille i korrekt og rent arbeidsantrekk og utøve god håndhygiene og grunnleggende produksjonshygiene.
		MIDDELS	Kan praktisere god produksjonshygiene og gjøre rede for forebygging av matbårne sykdommer.
		HØY	Kan praktisere, vurdere og drøfte konsekvensene av hygiene ut fra gjeldende regelverk.

Butikkslakter Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 3 Bruke og utføre enkelt vedlikehold av maskiner og håndtverktøy	HMS IK-mat	LAV	Kan bruke det mest vanlige utstyret og maskiner i praktisk arbeid
		MIDDELS	Kan anvende egnet utstyr og maskiner i produksjon, og oppskrift og mengdeberegning
		HØY	Behersker tilgjengelige digitale verktøy til å beregne oppskrifter og mengdeberegning. Kan vurdere og drøfte av ulikt utstyr og maskiner i produksjonsprosessen
Nr. 4 Gjennomføre varemottak og kontrollere at temperatur og kvalitet samsvarer med gjeldende regelverk og retningslinjer	IK- mat	LAV	Kjenner til gjeldende regelverk og styringsdokumenter som bedriften bruker.
		MIDDELS	Kan anvende dokumentasjon og regelverk i bedriften.
		HØY	Kan bruke dokumentasjon i planlegging, gjennomføring av det bedriften bruker i henhold til gjeldende regelverk og styringsdokumenter.

Butikkslakter Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 5 Lagre råvarer, ferdigvarer, tørrvarer og emballasje i samsvar med gjeldende regelverk og retningslinjer	IK- mat Emballasjeforskrift	LAV	Kjenner til gjeldende regelverk og styringsdokumenter som bedriften bruker.
		MIDDELS	Kan anvende dokumentasjon og regelverk i bedriften
		HØY	Kan bruke dokumentasjon i planlegging, gjennomføring av det bedriften bruker i henhold til gjeldende regelverk og styringsdokumenter
Nr. 6 Gjør greie for anatomi, struktur og bruksområde for kjøtt	Råvarekunnskap Anatomi	LAV	Kjenner til enkle bruksområder for kjøtt
		MIDDELS	Kan forklare anatomi og kjøttets struktur og forstår de ulike bruksområder.
		HØY	Kan vurdere og drøfte anatomi og kjøttets struktur og beherske de ulike bruksområder.

Butikkslakter Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 7 Partere og finstykke stykkingsdeler, utføre anatomisk utbeining og skjære til kjøtt for sal	Råvarekunnskap Partering av slakt	LAV	Kan gjøre enkel partering og finstykking
		MIDDELS	Kan bruke kjøttets anatomi og struktur til å anvende kjøttet til ulike bruksområder
		HØY	Kan vurdere å drøfte anatomi og kjøttets struktur og beherske de ulike bruksområder i en produksjonsprosess.
Nr. 8 Velge ut, vurdere kvaliteten på og bestemme bruksområde for ulike stykkingsdeler, biffer, fileter og produksjonskjøtt	Råvarekunnskap Produktkunnskap	LAV	Kan beskrive de ulike bruksområder på de ulike stykningsdelene
		MIDDELS	Kan anvende de ulike stykningsdeler og produksjonskjøtt ut fra kvalitet og bruksområde.
		HØY	Kan beherske og begrunne anvendelsen av de ulike stykningsdeler og produksjonskjøtt ut fra kvalitet og bruksområde.

Butikkslakter

Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 9 Prodosere farser og deiger	Råvarekunnskap Produksjonsprosess	LAV	Kan produsere enkle farser og deiger
		MIDDELS	Kan produsere farser og deiger og gjøre rede for andre bruksområder
		HØY	Kan produsere ulike farser og deiger og beherske andre bruksområder.
Nr. 10 Lage panne- og gryteferdige retter, ferdigmat og delikatesser	Råvarekunnskap Produksjonsprosess	LAV	Kan lage enkle panne og gryteferdige retter samt ferdigmat og delikatesser
		MIDDELS	Kan tilberede ulike panne og gryteferdige retter samt ferdigmat og delikatesser ut i fra bedriftens produksjonsprosesser.
		HØY	Kan improvisere og produsere ulike panne og gryteferdige retter samt ferdigmat og delikatesser ut i fra bedriftens produksjonsprosesser.

Butikkslakter

Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåvirkninger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 11 Justere resepter, regne ut priser og vurdere økonomien ved egenproduksjon	Økonomi Beregning	LAV	Kjenner til resepter, kan liste opp priser og beskrive økonomien ved egenproduksjon.
		MIDDELS	Kan beregne resepter, og regne ut/ kalkulere priser og forstå økonomien ved egen produksjon.
		HØY	Behersker justering av resepter og regner ut/ kalkulerer priser og drøfte økonomien ved egen produksjon.
Nr. 12 Velge emballasje og pakkemetode og merke produktene etter gjeldende regelverk	Emballasjeforskrift IK- mat Digitale verktøy	LAV	Kjenner til enkel emballering og pakkemetode samt regelverk knyttet til merking av produkter.
		MIDDELS	Kan utføre rett emballering og pakkemetode og merke produkta etter gjeldende regelverk
		HØY	Kan beherske og begrunne rett emballering og pakkemetode og merke produkta etter gjeldende regelverk.

Butikkslakter

Råvarer og produksjon

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 13 Utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipp	HMS	LAV	Kjenner til ergonomiske prinsipp i arbeidet
		MIDDELS	Kan anvende ergonomiske prinsipp i arbeidet.
		HØY	Kan beherske og begrunne ergonomiske prinsipp i arbeidet.

Butikkslakter Mat og meny

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåvirkninger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Sette sammen menyer og sunne og tidsriktige måltid med utgangspunkt i vareutvalget i butikken	Råvarekunnskap Næringsinnhold Trender og sesong	LAV	Kan finne frem til den informasjon som finnes i butikken.
		MIDDELS	Kan veilede kunden
		HØY	Kan vurdere mengde og valg av råvarer ut fra kundens behov.
Nr. 2 Gi råd om bruk og tillaging av råvarer ut fra lokal mattradisjon, kulturell påvirkning og nye trender	Råvarekunnskap Produksjonsprosess Trender og sesong Tradisjoner Ulike matkulturer	LAV	Kan gjengi og gjenkjenne råvarer egnet til lokale mattradisjoner, forskjellige kulturer og nye trender.
		MIDDELS	Kan anvende, beregne og produsere lokal tradisjonsmat til forskjellige kulturer og nye trender.
		HØY	Har kunnskap om lokal mattradisjon, kulturell påvirkning og nye trender. Anvender og improviserer nye retter med bruk av råvarer som er egnet til dette.

Butikkslakter

Mat og meny

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 3 Gjør greie for opphavet til og samansettingen av råvarer	Næringskjeden Råvarekunnskap Produksjonsprosess	LAV	Kan gjengi næringskjeden.
		MIDDELS	Har kunnskap om hvor råvaren kommer fra og hvilke ingredienser bedriften bruker i produksjonen. Kan forklare bedriftens produksjonslogg.
		HØY	Kan kombinere kunnskap for å kjenne til hvor råvaren kommer fra og hvilke ingredienser bedriften bruker i produksjonen. Behersker bedriftens produksjonslogg.
Nr. 4 Tilpasse menyer og mengder til de behovene kunden har	Råvarekunnskap Beregning	LAV	Kan gjengi menyer og mengder ut i fra den informasjonen som finnes i butikken.
		MIDDELS	Kan beregne menyer og mengder til de behov som kunden har og komme med anbefalinger.
		HØY	Kan planlegge og diskutere menyer og mengder som kunden har og trekke slutninger.

Butikkslakter

Mat og meny

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 5 Lage spesialkost etter de behovene kunden har	Råvarekunnskap Produktkunnskap Næringsstoffene	LAV	Kan reprodusere spesialkost under veiledning ut fra kundens behov.
		MIDDELS	Kan anvende råvarer og ha produktkunnskap til lage spesialkost etter de behov som kunden har.
		HØY	Kan ta beslutninger, produsere spesialkost og begrunne råvarevalg.
Nr. 6 Velge ut råvarer og annet som høyer med, og produsere og legge opp kalde og varme anretninger	Råvarekunnskap Produktkunnskap Produksjonsprosesser Beregning Kreativitet	LAV	Kan reprodusere enkle varme og kalde retter.
		MIDDELS	Kan beregne, velge ut råvarer og produsere varme og kalde retter samt anrette disse.
		HØY	Kan planlegge, beherske ulike produksjonsmetoder og produsere varme og kalde retter. Disse skal anrettes på en kreativ og delikat måte.

Butikkslakter

Salg og kundebehandling

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Utføre profesjonell service og kundebehandling	Produktkunnskap Kundebehandling Kommunikasjon	LAV	Kan oppfatte sin rolle og ha holdninger som likestilles med profesjonell service og kundebehandling.
		MIDDELS	Kan formulere en salgssamtale og utføre profesjonell service og kundebehandling.
		HØY	Kan beherske og utføre profesjonell service og kundebehandling. Kan kombinere salgskunnskap og være trygg i rollen.
Nr. 2 Veilede kunden i valg av kjøtt, kjøttprodukt og råvarer som høyer til, ut fra de behovene til kunden	Råvarekunnskap Produktkunnskap Veiledningskunnskap	LAV	Kan gjengi for kunden med veiledning, valg av kjøtt, og kjøttprodukt og råvarer som hører til ut fra kundens behov.
		MIDDELS	Kan anvende kunnskaper til å veilede kunden i valg av kjøtt, og kjøttprodukt og råvarer som hører til ut fra kundens behov.
		HØY	Kan beherske, veilede og drøfte valg av kjøtt, og kjøttprodukt og råvarer som hører til ut fra kundens behov.

Butikkslakter

Salg og kundebehandling

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 3 Ekspone råvarer og ferdigvarer	Råvarekunnskap Salgskunnskap Vareeksponering IK- mat	LAV	Kan definere og gjengi eksponering av råvarer og ferdigvarer.
		MIDDELS	Kan anvende kunnskaper og presentere råvarer og ferdigretter på en delikat og hensiktsmessig måte etter gjeldende regler.
		HØY	Kan planlegge, improvisere og realisere en delikat vareeksponering av råvarer og ferdigretter etter gjeldende regler.
Nr. 4 Gjør greie for innholdet i relevant nasjonale og internasjonalt regelverk om de rettene og pliktene forbrukerne har, under dette regler om klagerett	Kjøpsloven Bedriftens rutiner, regler	LAV	Kan liste opp kjøpsloven, regler og rutiner ut fra skrevet dokument.
		MIDDELS	Kan anvende og forstå kjøpsloven, regler og rutiner som bedriften har.
		HØY	Behersker og begrunne kjøpsloven, regler og rutiner som bedriften har.

Butikkslakter

Salg og kundebehandling

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåvirkninger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 5 Gjør greie for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	IK- mat Vareemballering	LAV	Noe mangelfull kunnskap om hvilke krav til IK- mat og vareemballering bedriften har.
		MIDDELS	Kan bruke å forklare bedriftens IK- mat system og krav til vareemballering etter gjeldene regelverk.
		HØY	Behersker og begrunner bedriftens IK – mat system og krav til vareemballering etter gjeldende regelverk.
Nr. 6 Gjør greie for hvordan ulike sesonger påvirker tilgangen på råstoff og etterspørselen etter ulike produkt	Råvarekunnskap Sesong Tilgjengelighet Tradisjoner	LAV	Kan gjengi hvordan ulike sesonger og tradisjoner påvirker tilgangen av råstoff.
		MIDDELS	Kan forklare og forstå hvordan de ulike sesonger og tradisjoner påvirker tilgangen av råstoff.
		HØY	Kan begrunne og drøfte hvordan de ulike sesonger og tradisjoner påvirker tilgangen av råstoff.

Butikkslakter

Salg og kundebehandling

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 7 Gjør klar og ta i bruk kampanjeplaner, felles aktiviteter og informasjonsmateriell	Planlegging Produktkunnskap Kreativitet Eksponering	LAV	Kan oppfatte og iaktta bedriftens kampanjeplaner, felles aktiviteter og informasjonsmateriell.
		MIDDELS	Kan bruke og forstå bedriftens kampanjeplaner og tar ansvar for aktiviteter og informasjonsmateriell.
		HØY	kan planlegge, kombinere kunnskap og påvirke bedriftens kampanjeplaner ved å ta ansvar for aktiviteter og informasjonsmateriell.
Nr. 8 Lage håndskrevne og digitale plakater med prisopplysning, tips og råd og i henhold med kampanjer	Digital kompetanse Salgsteknikker	LAV	Kan reprodusere og beskrive med veiledning håndskrevne og digitale plakater med prisopplysning, enkle tips og råd og i sammenheng med kampanjer.
		MIDDELS	Kan formulere håndskrevne og digitale plakater, regne pris, gi tips og råd i sammenheng med kampanjer.
		HØY	Kan produsere håndskrevne og digitale plakater og regne pris, gi råd og råd i sammenheng med kampanjer.

Butikkslakter

Salg og kundebehandling

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 9 Veilede kunder som trenger spesialkost	Råvarekunnskap Produktkunnskap Kundebehandling	LAV	Kan reprodusere spesialkost under veiledning ut fra kundens behov.
		MIDDELS	Kan anvende råvarer og ha produktkunnskap til lage spesialkost etter de behov som kunden har.
		HØY	Kan ta beslutninger, produsere spesialkost og begrunne råvarevalg.
Nr. 10 Gjør greie for aktuelle allergiske reaksjoner på kjøttprodukt	Råvarekunnskap Produktkunnskap	LAV	Kan beskrive allergiske reaksjoner på kjøttprodukt
		MIDDELS	Kan anvende kunnskaper til å gjøre rede for konsekvenser for aktuelle allergiske reaksjoner på kjøttprodukt.
		HØY	Kan kombinere kunnskap til å drøfte konsekvenser for aktuelle allergiske reaksjoner på kjøttprodukt.

Butikkslakter

Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Beskrive arbeidsområde, organisering og informasjonskanaler i kjøttbransjen	Bransjekunnskap HMS Opplysningskontor Digitale medier	LAV	Kan definere hva bransjekunnskap er og beskrive hva HMS, opplysningskontor og digitale medier er.
		MIDDELS	Kan anvende kunnskaper til å beskrive bransjen og kunne bruke HMS, opplysningskontor og digitale medier.
		HØY	Kan kombinere kunnskap til beskrive bransjen og beherske bruk av HMS, opplysningskontor og digitale medier.
Nr. 2 Gjør greie for opphav, organisering og utvikling av bedriften	Bedriftshistorikk Bedriftens samfunnsansvar	LAV	Kan gjengi bedriftens historikk og oppfatte bedriftens samfunnsansvar.
		MIDDELS	Kan anvende kunnskaper til å forstå bedriftens historikk og forklare bedriftens samfunnsansvar.
		HØY	Kan begrunne bedriftens historikk og presisere bedriftens samfunnsansvar.

Butikkslakter

Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 3 Bruke digitale verktøy i produksjon og omsetning av varer	Digitale verktøy	LAV	Kan følge med på bruken av digitale verktøy i produksjon og omsetning av varer.
		MIDDELS	Kan bruke digitale verktøy i produksjon og omsetning av varer.
		HØY	Behersker bruken av digitale verktøy i produksjon og omsetning av varer.
Nr. 4 Følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	HMS	LAV	Noe manglende forståelse for gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet.
		MIDDELS	God forståelse for HMS
		HØY	God innsikt og behersker godt HMS

Butikkslakter

Bransje, bedrift og miljø

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 5 Følge kvalitetsstyringssystemene i bedriften	IK-mat HMS	LAV	Kan oppfatte gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet, og IK- mat
		MIDDELS	Kan bruke HMS og IK- mat
		HØY	Behersker og bruker HMS og IK- mat
Nr. 6 Drøfte etiske verdier og normer knyttet til matproduksjon og arbeid i faget	Etiske retningslinjer/ holdninger. Økologisk drift, matsminke og tilsetningsstoffer.	LAV	Noe manglende forståelse for hva etisk matproduksjon er.
		MIDDELS	Kan forklare hva etiske retningslinjer er i tilknytning til matproduksjon og i arbeid med faget.
		HØY	Kan kombinere kunnskap til å begrunne etiske retningslinjer og holdninger i tilknytning til matproduksjon og i arbeid med faget.

Butikkslakter

Bransje, bedrift og miljø

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

Nr. 7 Drøfte hvilket ansvar butikkslakteren har for å verne om miljøet, og gjør greie for hvordan dette kan gjennomføres i praksis	Etiske retningslinjer/holdninger IK- mat HMS	LAV	Noe manglende forståelse for hvilket ansvar butikkslakteren har for å verne om miljøet og kunne gjenta for hvordan dette kan gjennomføres i praksis.
		MIDDELS	Kan forklare hvilke etiske retningslinjer og ansvar butikkslakteren har og kunne bruke IK- mat og HMS.
		HØY	Kan begrunne og drøfte hvilket etisk ansvar butikkslakteren har og beherske IK- mat og HMS.

Nr. 8 Ta hånd om organisk avfall etter gjeldende regelverk	IK- mat HMS Holdninger	LAV	Kan i noen grad beskrive hvordan man skal ta hånd om organisk avfall.
		MIDDELS	Kan anvende kunnskaper til å ta hånd om organisk avfall og har gode holdninger til gjeldende regelverk.
		HØY	Har meget god kunnskap om håndtering av organisk avfall, har gode holdninger og meget god innsikt i gjeldende regelverk.