

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

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av ulike typer mat- og drikkevarer	Kunne produsere kraftfôr til ku og storfe	LAV	Kan gjennomføre en produksjonsprosess med stor grad av veiledning
		MIDDELS	Kan planlegge og gjennomføre en produksjonsprosess samt dokumentere prosessen med noe veiledning.
		HØY	Kan planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere en produksjonsprosess. Kan vurdere sluttproduktets kvalitet samt kartlegge de faktorer som innvirker på sluttproduktets kvalitet med noe veiledning.
Nr. 2 Praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk	Praktisere god personlig hygiene	LAV	Praktiserer riktig håndvask, og riktig bruk av arbeidsklær
		MIDDELS	Praktiserer god personlig hygiene til enhver tid. Kjenne til gjeldende regelverk. Kan forebygge og vurdere faktorer som innvirker på næringsmidlets hygieniske kvalitet med veiledning.
		HØY	Praktiserer god personlig hygiene til en hver tid og forstår sammenhengen mellom personlig hygiene og næringsmidlets hygieniske kvalitet.

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 3 Utføre mottakskontroll, lagre og behandle råvarer i henhold til gjeldende regelverk	Mottakskontroll	LAV	Kan ta i mot råvarer og kan gjennomføre råvarekontroll i samarbeid med veileder.
		MIDDELS	Kan ta i mot råvarer, vurdere kvalitet på råvarene og kunne gjennomføre råvarekontroll. Plassere varer på riktig lager med veiledning.
		HØY	Kan ta i mot råvarer og vurdere råvarekvalitet i henhold til gjeldende regelverk.

Nr. 4 Følge flytskjema for produksjonsprosessen	Flytskjema over førproduksjon	LAV	Har noe kjennskap til de ulike produksjonsleddene i en produksjonsprosess, må ha veiledning.
		MIDDELS	Har kunnskap om de ulike produksjonsleddene i en produksjonsprosess og forstår deler av gangen i produksjonsprosessen ved hjelp av et flytskjema med noe veiledning.
		HØY	Har kunnskaper om de ulike produksjonsleddene i en produksjonsprosess. Forstår gangen i en produksjonsprosess ved hjelp av flytskjema.

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 5 Bruke hjelpe- og tilsetningsstoffer i henhold til gjeldende regelverk	Tilsetningsstoffer i produksjon av kufør	LAV	Noe kunnskap om hvilke typer tilsetningsstoffer som brukes.
		MIDDELS	Kjenner til hvor i produksjonsprosessen de tilsettes, og i hvilken mengde, med noe veiledning.
		HØY	Har kunnskaper om de tilsetningsstoffer som brukes i produksjon av kufør og hvorfor de brukes.

Nr. 6 Drøfte hvordan råvarer, tilsetningsstoffer og produksjonsmetoder påvirker produktets næringsinnhold	Hvordan råvarer påvirker kuforets næringsinnhold	LAV	Kjenner til råvarens næringsinnhold
		MIDDELS	Kan skille mellom god og dårlig råvarekvalitet, og hvordan dette kan innvirke på næringsinnholdet i kufør med noe veiledning.
		HØY	Kan skille mellom god og dårlig råvarekvalitet, og hvordan dette kan innvirke på næringsinnholdet i kufør.

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 7 Gjøre rede for endringer i produkter i ulike stadier i produksjonsprosessen	Valsing av korn	LAV	Kjenner til den fysiske endringen av råstoffet ved valsing.
		MIDDELS	Har kunnskap om prosessen ved valsing av korn med noe veiledning.
		HØY	Har god kunnskap om prosessen ved valsing av korn og hvordan råvaren endres.

Nr. 8 Gjøre rede for hovedtrekkene ved produksjonsplanleggingen	Produksjonsplanlegging av kufør	LAV	Har til dels oversikt over beholdning av kufør og hvor mye som er bestilt av kunder med veiledning.
		MIDDELS	Har oversikt over beholdning av kufør og hvor mye som er bestilt av kunder. Kan lage en enkel produksjonsplan med veiledning.
		HØY	Har oversikt over beholdning av kufør og hvor mye som er bestilt av kunder. Lager en produksjonsplan.

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 9 Utføre nødvendige beregninger knyttet til resepter, produkter og drift	Beregne resepter	LAV	Bruker riktig resept til produksjon av kufør.
		MIDDELS	Kjenner til de ulike råstoffer som brukes i resepten, og i hvilken mengde de brukes med noe veiledning
		HØY	Kjenner til de ulike råstoffer som brukes i resepten, og i hvilken mengde som skal inn i resepten.
Nr. 10 Delta i bekjempelse av insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området	Skadedyrbekjempelse	LAV	Vet om de vanligste skadedyr som er aktuell for kuførproduksjonen.
		MIDDELS	Har kjennskap til tiltak mot skadedyr i bedriften.
		HØY	Kan gjennomføre skadedyrbekjempelse.

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 11 Utføre kvalitetskontroll i produksjonsprosessen, påvise og behandle avvik i henhold til kvalitetsstyringssystemet	Avviksbehandling	LAV	Forstår hva et avvik er
		MIDDELS	Kan avdekke et avvik og gjennomføre korrigerende tiltak med veiledning.
		HØY	Avdekker avvik og gjennomfører korrigerende tiltak uten veiledning.
Nr. 12 Registrere driftsdata og rapportere disse	Rapportere driftsdata	LAV	Enkel skriftlig beskrivelse av gjennomførte arbeidsoppgaver med veiledning
		MIDDELS	Fører enkel skift-rapport og registrerer driftsdata med veiledning.
		HØY	Fører enkel skift-rapport og registrerer driftsdata.

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåfyllinger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 13 Velge og kontrollere emballasje i henhold til gjeldende regelverk	Kontroll av emballasje	LAV	Kan utføre visuell kontroll ved emballasjemottak
		MIDDELS	Kontrollerer eventuelt brekkasje av papp og plastsekker.
		HØY	Riktig avviksbehandling av brekkasje, kjenner til interne krav til bruk av emballasje.
Nr. 14 Forklare og følge prinsippene for merking og sporing av matprodukter	Merking av kufør i sekk	LAV	Betjener merkemaskin med veiledning
		MIDDELS	Kan legge inn riktig produktdata samt resept i sekk, med hjelp.
		HØY	Kjenner til gjeldende lover og forskrifter i forhold til merking.

Industriell matproduksjon Råvarer, produksjon og kvalitet		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 15 Utføre relevant prøve- og analysearbeid	Ferdigvareprøve av kufør	LAV	Henter ut prøve av føret og kontrollerer visuelt.
		MIDDELS	Kjører analyse av førprøve i Holmen-tester. Avdekker eventuelle avvik og foreslår korrigerende tiltak med noe veiledning.
		HØY	Kjører analyse av førprøve i Holmen-tester. Avdekker eventuelle avvik og foreslår korrigerende tiltak

Industriell matproduksjon			
Maskiner og utstyr			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Bruke automatiserte styringssystemer	PLS	LAV	Vet hva man bruker en PLS til.
		MIDDELS	Kan forklare hvilken funksjon en PLS har i produksjonen med noe veiledning.
		HØY	Bruker PLS som automatisert styringssystem med noe veiledning.
Nr. 2 Forklare maskinenes virkemåter	Mølle	LAV	Forstår hensikten med mølla i en produksjon av kufør
		MIDDELS	Vet hva en mølle er og hovedprinsippene for denne i produksjon av kufør.
		HØY	Kjenner til møllas oppbygging og virkemåte. Gjør tiltak ved driftsbrudd

Industriell matproduksjon Maskiner og utstyr		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 3 Foreta klargjøring og omstilling av maskiner og utstyr	Pelletspresser	LAV	Kjenner til klargjøringsprosesser for presse
		MIDDELS	Kjenner til klargjøring og dokumentasjon av rengjøring av pelletspresser, noe veiledning.
		HØY	Avdekker og gjennomfører korrigerende tiltak i forbindelse med klargjøring av pelletspresser.

Nr. 4 Utføre start- og stopprosedyrer	Start og stopprosedyrer	LAV	Utfører startprosedyrer for produksjon av kufør med hjelp.
		MIDDELS	Har kjennskap til start og stopprosedyrer ved produksjon av kufør med veiledning.
		HØY	Kjører start og stopprosedyrer ved produksjon av kufør.

Industriell matproduksjon Maskiner og utstyr		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 5 Bruke måle-, styrings- og reguleringsutstyr	Måleutstyr	LAV	Vet om de ulike måleinstrument som benyttes i produksjonen
		MIDDELS	Kan bruksområdet for, betjene de ulike måleinstrumentene med veiledning
		HØY	Kan betjene måleinstrumentene uten hjelp, og sette inn korrigerende tiltak med hjelp.
Nr. 6 Identifisere og rette driftsforstyrrelser	Driftsstans	LAV	Med veiledning finne årsak til driftsstans
		MIDDELS	Lokalisere driftsstans og kartlegge årsak med hjelp av veileder
		HØY	Lokalisere og identifisere stans samt gjennomføre tiltak med veiledning.

Industriell matproduksjon Maskiner og utstyr		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåfyllinger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 7 Sikre god produksjonsflyt gjennom samarbeid med aktuelle støttefunksjoner i bedriften	Bedriftens støttefunksjoner	LAV	Har enkel kunnskap om bedriftens støttefunksjoner
		MIDDELS	Kunnskap om bedriftens bruk av data, calling, telefon, IKT
		HØY	Tar kontakt og bruker de nødvendige tekniske støttefunksjoner ved en driftsstans.

Nr. 8 Foreta forebyggende vedlikehold og enklere reparasjoner	Forebyggende vedlikehold	LAV	Kjenner til bedriftens vedlikeholdsplan
		MIDDELS	Kan utføre enkelt vedlikehold/reparasjoner på enkelte maskiner og utstyr, med noe veiledning.
		HØY	Kan følge bedriftens vedlikeholdsplan og utføre vedlikeholdsoppgaver på enkelte maskiner og utstyr.

Industriell matproduksjon Maskiner og utstyr		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 9 Medvirke til utvikling av produksjonsprosessen	HMS	LAV	Kjennertil faremomenter ved produksjonen
		MIDDELS	Kjenner til faremomenter ved produksjonen og rapporterer evt. hendelser og avvik med veiledning
		HØY	Kjenner til faremomenter ved produksjonen, rapporterer uønskede hendelser og gjennomføre risikoanalyser for deler av produksjonen.
Nr. 10 Bruke digitalt verktøy i produksjon og drift	PC	LAV	Kan bruke pc som verktøy i produksjonen, med hjelp.
		MIDDELS	Jobber selvstendig med bruk av pc som verktøy i produksjonen, med litt veiledning.
		HØY	Jobber selvstendig med bruk av pc som verktøy i produksjonen. Forstår evt. feil som oppstår og finner de igjen i produksjonsanlegget.

Industriell matproduksjon Bransje, bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 1 Drøfte bransjens rammebetingelser og betydning nasjonalt og internasjonalt	Nasjonale rammebetingelser	LAV	Har noe kunnskaper om jordbruksoppgjør, lokal og nasjonal landbrukspolitikk
		MIDDELS	Har noe kunnskaper om jordbruksoppgjør, lokal og nasjonal landbrukspolitikk, og hvordan dette påvirker bedriften.
		HØY	Har god forståelse for lokale og nasjonale rammebetingelser og hvordan disse innvirker på produksjon og marked.
Nr. 2 Gjøre rede for bedriftens organisering, forretningsidé, opprinnelse, utvikling og plass i lokalsamfunnet	Forretningsidé	LAV	Kjenner til bedriftens forretningsidé.
		MIDDELS	Kan forklare bedriftens forretningsidé
		HØY	Vet hva bedriftens forretningsidé er, og kan bidra til å gi innspill til videre utvikling.

Industriell matproduksjon Bransje, bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 3 Drøfte hvilke faktorer som kan påvirke økonomiske resultater	Feilproduksjon	LAV	Kjenne til økonomiske konsekvenser for bedriften ved en feilproduksjon
		MIDDELS	Kjenner til økonomiske konsekvenser for bedriften ved en feilproduksjon og kan foreslå tiltak for å forebygge, med veiledning.
		HØY	Kjenner til økonomiske konsekvenser, korrigerende tiltak og evt. utnyttelse av det som er feilprodusert.
Nr. 4 Drøfte sammenhenger mellom produktivitet, kvalitet og internt arbeidsmiljø	Godt arbeidsmiljø	LAV	Kjenne til bedriftshelsetjeneste og verneombud ved bedriften
		MIDDELS	Bidrar til et godt fysisk og psykososialt arbeidsmiljø.
		HØY	Bidrar til et godt fysisk og psykososialt arbeidsmiljø og benytter bedriftshelsetjeneste og andre aktuelle ved forbedrende tiltak.

Industriell matproduksjon Bransje, bedrift og miljø		
--	--	--

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

Nr. 5 Følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	Arbeidsmiljøloven	LAV	Kjenner til kontrollerende instans
		MIDDELS	Kjenner til hoveddrammene i arbeidsmiljøloven.
		HØY	Kan bruke arbeidsmiljølovgivningen og HMS-forskriften med noe veiledning

Nr. 6 Utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	Løfteteknikker	LAV	Kjenner til enkle løfteteknikker for ulike arbeidsoperasjoner
		MIDDELS	Praktiserer gode løfteteknikker med veiledning.
		HØY	Kan praktisere gode løfteteknikker samt gjøre rede for forebyggende tiltak.

Industriell matproduksjon Bransje, bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 7 Gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	Mattilsynet	LAV	Kjenner til mattilsynets virkeområde
		MIDDELS	Har kunnskaper om mattilsynets rolle i bedriftens produksjon.
		HØY	Gjør rede for mattilsynets kontrollerende og veiledende funksjoner opp mot bedriften, og kan gjøre tiltak ved avvik.
Nr. 8 Praktisere avfallshåndtering etter gjeldende regelverk	Kildesortering	LAV	Kjenne til bedriftens kildesortering.
		MIDDELS	Praktiserer bedriftens kildesortering.
		HØY	Kildesorterer og dokumenterer ut fra gjeldende lovverk..

Industriell matproduksjon Bransje, bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 9 Gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	Kundereklamasjoner	LAV	Kjenner til hva en reklamasjon er
		MIDDELS	Kan gjennomføre kundebehandling ved reklamasjoner med veiledning
		HØY	Gjennomfører kundebehandling og iverksette tiltak.
Nr. 10 Gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	Matvaretrygghet	LAV	Noe manglende forståelse for begrepet matvaretrygghet i forbindelse med produksjonen.
		MIDDELS	Kjenner til produktets plassering og innvirkning i næringskjeden. Kan spore råvarer med noe veiledning.
		HØY	Kjenner til produktets plassering og innvirkning i næringskjeden. Kan spore råvarer og ferdigprodukt frem og tilbake i handelskjeden.