



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

Institusjonskokkfaget Råvarer og produksjon			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av mat på ulike institusjoner	Ulike institusjoner	LAV	Manglende forståelse av sammenhengen mellom de ulike institusjoners behov.
		MIDDELS	Ser forskjellen mellom de ulike institusjoner og har noe kunnskap om behovene
		HØY	God forståelse for de ulike institusjoners behov
Nr. 2 Planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi	Økonomi	LAV	Manglende forståelse for riktig bruk, svinn av råvarer
		MIDDELS	Forstår konsekvensen av god og dårlige råvarevalg
		HØY	Stor forståelse for valg og utnyttelse av råvarer

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

Nr. 3 Kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter	Ferske råvarer	LAV	Trenger mye veiledning for bedømming av fersk råvare
		MIDDELS	Kan forklare hva som kjennetegnet en fersk råvare men ikke vurdere
		HØY	Kan selvstendig vurdere en god kvalitativ fersk råvare

Nr. 4 Klargjøre, dele opp og porsjonere råvarer for videre tilberedning	Klargjøre fisk	LAV	Kan sammen med veileder gjennomføre arbeidsoppgavene
		MIDDELS	Har en viss forståelse for riktig klargjøring av fisk
		HØY	Gjør selvstendige valg opp mot meny og god bruk av riktig verktøy

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

Nr. 5 Velge egnede råvarer til ulike retter og bruke riktig tilberedningsmåte	Ris	LAV	Veiledning for riktig valg og tilberedning
		MIDDELS	Forstår konsekvensen av valg av ris og tilberedningsmetode
		HØY	Riktig tilberedningsmetode og type ris
Nr. 6 Bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar kvalitet, næringsinnhold, ernæring, ressursutnyttelse og økonomi	Oppbevaring av grønnsaker	LAV	Forstår ikke konsekvensene av riktig oppbevaringsmetoder
		MIDDELS	Kan sammen med veileder gjennomføre oppbevaringsmetoder
		HØY	Forstår konsekvensen av riktig valg av oppbevaring av ulike typer grønnsaker.

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

Nr. 7 Bruke riktig utstyr og arbeidsteknikker	Kniv til utbeining	LAV	Trenger veiledning til valg av kniv/teknikk
		MIDDELS	Beherske knivbruk/valg uten veiledning
		HØY	Selvstendig valg og bruk av riktig kniv, kan vedlikeholde denne

Nr. 8 Bruke ny produksjonsteknologi	Sous vide	LAV	Trenger veiledning til framgangsmåter og bruk av manualer
		MIDDELS	Beherske teknologi ved noe veiledning
		HØY	Selvstendig i forhold til framgangsmåter og bruker manualer

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

Nr. 9 Foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter	Sykehusporsjon	LAV	Trenger veiledning til å forstå konsekvensene ved feilberegning av mengde og innhold
		MIDDELS	Beherske konsekvensene ved feilberegning av mengde og innhold ved noe veiledning
		HØY	Er selvstendig i forhold til konsekvensene ved feilberegning av mengde og innhold

Nr. 10 Lage og anrette kalde og varme retter til ulike måltider og menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	Majones	LAV	Trenger veiledning for rett valg av råvarer og tilberedning
		MIDDELS	Behersker med noe veiledning teknikk og gjør de rette valg av råvarer og tilberedning
		HØY	Forstår konsekvensen av riktig råvarevalg og tilberedningsmetode med oppbevaring av ferdig produkt

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

Nr. 11 Lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	Kraft	LAV	Trenger veiledning for rett valg av råvarer og tilberedning
		MIDDELS	Behersker teknikk og gjør med noe veiledning rett valg av råvarer og tilberedning
		HØY	Forstår konsekvensen av riktig råvarevalg og tilberedningsmetode med oppbevaring av ferdig produkt
Nr. 12 Lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	Vaniljesaus, ekte	LAV	Trenger veiledning til riktig framgangsmåte og valg
		MIDDELS	Behersker produksjon med noe veiledning
		HØY	Er selvstendig i framgangsmåter og bruker det riktige utstyret

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

Nr. 13 Lage og anrette kaker og annet bakverk	Skuffkake	LAV	Har en viss forståelse for teknikker og hevemidler samt framstillings prosesser
		MIDDELS	Behersker de fleste teknikker og hevemidler samt framstillings prosesser
		HØY	Inngående forståelse i teknikker og hevemidler samt framstillings prosesser

Nr. 14 Tilberede og anrette brødmåltider	Snitter	LAV	Trenger veiledning fo riktige framgangsmåter og valg
		MIDDELS	Behersker produksjon ved noe veiledning
		HØY	Er selvstendig i forhold til framgangsmåter og bruker det riktige utstyret

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

Nr. 15 Lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur	Sodd	LAV	Trenger veiledning for gjøre rett valg av råvarer og tilberedning
		MIDDELS	Beherske teknikken og teknologien, rett valg av råvarer og tilberedning
		HØY	Forstår konsekvensen av riktig råvarevalg og tilberedningsmetode med oppbevaring av ferdig produkt

Nr. 16 Tilberede og emballere mat for catering og servering internt og eksternt	Bulkservering	LAV	Trenger veiledning for framgangsmåter, krav og bruk av manualer
		MIDDELS	Beherske teknikk ved noe veiledning
		HØY	Selvstendig framgangsmåter, krav og bruker manualer

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

Nr. 17 Tilby og servere måltider til ulike brukere	Lunsj	LAV	Forstår lite av sammenhengen mellom de ulike brukeres behov.
		MIDDELS	Ser forskjellen mellom de ulike brukere og har noe kunnskap om behovene
		HØY	God forståelse for de ulike brukeres behov

Institusjonskokkfaget

Kostplanlegging og spesialkost

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

Nr. 1 Drøfte sammenhenger mellom matproduksjon og ernæring, kosthold og helse	Ernæring	LAV	Trenger veiledning for framgangsmåter, krav og teorier om ernæring.
		MIDDELS	Forstår konsekvensene av krav og teorier om ernæring.
		HØY	Meget - svært god innsikt i ernæringslære og statens ernæringsråds retningslinjer

Nr. 2 Planlegge menyer i tråd med gjeldende anbefalinger for et sunt kosthold	Sunt kosthold	LAV	Trenger veiledning for framgangsmåter, krav og teorier om ernæring.
		MIDDELS	Forstår konsekvensene av krav og teorier om ernæring.
		HØY	Meget - svært god forståelse for statens ernæringsråds retningslinjer

Institusjonskokkfaget Kostplanlegging og spesialkost		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 3 Planlegge menyer for kortere og lengre perioder, ulike sesonger, høytider og arrangementer	Julemeny	LAV	Har en oppfattning av de ulike tradisjoner og råvarevalg
		MIDDELS	Ser forskjellen mellom de ulike tradisjoner og råvarevalg
		HØY	God forståelse for de ulike tradisjoner og råvarevalg
Nr. 4 Anrette, tilby og servere måltider for enkeltpersoner og grupper med spesielle behov	Cøliaki	LAV	Trenger veiledning vedr .teorier om ernæring og råvarevalg
		MIDDELS	Forstår konsekvensene av teorier og ernæring.
		HØY	Har meget god forståelse for råvarevalg og konsekvensen ved feilvalg

Institusjonskokkfaget Kostplanlegging og spesialkost		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 5 Planlegge og tilberede menyer for ulike former for spesialkost	Vegetar	LAV	Trenger veiledning vedr. teorier om ernæring og råvarevalg
		MIDDELS	Forstår konsekvensene om teorier og ernæring.
		HØY	Meget god forståelse for råvarevalg og konsekvensen ved feilvalg
Nr. 6 Vurdere næringsinnholdet i råvarer og ferdige retter til normalcost og spesialkost ut fra brukerens behov	Spesialkost	LAV	Forstår lite av sammenhengen mellom de ulike brukeres behov.
		MIDDELS	Ser forskjellen mellom de ulike brukere og har noe kunnskap om behovene
		HØY	God forståelse for de ulike brukeres behov

Institusjonskokkfaget Kostplanlegging og spesialkost		
--	--	--

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

Nr. 7 Gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av råvarer, mat og drikke	Laktose	LAV	Trenger veiledning om framgangsmåter, krav og teorier om ernæring.
		MIDDELS	Forstår konsekvensene av krav og teorier om ernæring.
		HØY	Meget - svært god innsikt i ernæringslære og statens ernæringsråds retningslinjer

Nr. 8 Gjøre rede for og bruke spesialprodukter i tilberedningen	Gluten mel	LAV	Trenger veiledning vedr.teorier om ernæring og råvarevalg
		MIDDELS	Forstår konsekvensene om teorier og ernæring.
		HØY	Meget god forståelse for råvarevalg og konsekvensen ved feilvalg

Institusjonskokkfaget Kostplanlegging og spesialkost		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 9 Informere om kostholdets betydning ved forebygging og behandling av ulike sykdommer	Diabetes	LAV	Trenger veiledning vedr. framgangsmåter, krav og teorier om ernæring.
		MIDDELS	Forstår konsekvensene av krav og teorier om ernæring.
		HØY	Meget - svært god innsikt i ernæringslære og statens ernæringsråds retningslinjer
Nr. 10 Gjøre rede for de mest brukte serveringssystemer og distribusjonsmåter for mat og måltider	Bufte	LAV	Trenger veiledning vedr. framgangsmåter, krav og bruk av manualer
		MIDDELS	Beherske teknikker med veiledning
		HØY	Selvstendig framgangsmåter, krav og bruke manualer

Institusjonskokkfaget Kostplanlegging og spesialkost		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 11 Bruke fagterminologi	Kjøkkenuttrykk	LAV	Trenger veiledning for å forstå noen kjøkkenuttrykk
		MIDDELS	God forståelse for kjøkkenuttrykk
		HØY	Meget - svært god innsikt i kjøkkenuttrykk

Institusjonskokkfaget Hygiene og kvalitetsstyring		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr.1 Praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer	Personlig hygiene	LAV	Kan bruke påbudt verneutstyr med veiledning
		MIDDELS	Praktiserer god produksjons- og håndhygiene
		HØY	Praktiserer og har meget god forståelse for viktigheten av god hygiene
Nr. 2 Utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering	Haccp	LAV	Kan bruke internkontroll med veiledning
		MIDDELS	Kan forholde seg til internkontrollbestemmelsene selvstendig
		HØY	Tar selvstendig ansvar for internkontroll og har stor forståelse av hvorfor

Institusjonskokkfaget Hygiene og kvalitetsstyring		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 3 Følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt	Varemottak	LAV	Tar i mot varer med veiledning
		MIDDELS	Kan i noen grad ta imot varerselvstendig
		HØY	Forstår for viktigheten av riktig varemottak og er selvstendig i mottak og videre håndtering av varer
Nr. 4 Vaske opp og utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk	Gulvvask	LAV	Vasker gulv med men er ikke nøye nok
		MIDDELS	Vasker gulv tilfredstillende
		HØY	Vasker gulv meget tilfredstillende og forstår viktigheten av riktig gulvvask i forhold til hygienekrav

Institusjonskokkfaget Hygiene og kvalitetsstyring		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 5 Håndtere avfall i tråd med gjeldende regelverk	Kildesortering	LAV	Kildesorterer i noen grad
		MIDDELS	Kildesorterer godt
		HØY	Kildesorterer alt riktig og ka gjøre rede for viktigheten av kildesortering både i forhold til miljø og hygiene
Nr. 6 Følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr	Skadedyr	LAV	Noe kunnskap om skadedyrkontroll
		MIDDELS	Kan ivareta bedriftens rutiner for skadedyrkontroll med noe veiledning
		HØY	Ivaretar bedriftens rutiner for skadedyrkontroll selvstendig og kan gjøre rede for hvorfor det er nødvendig med slik e rutiner

Institusjonskokkfaget Bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 1 Gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og sin egen rolle i bedriften	Gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og sin egen rolle i bedriften	LAV	Vet hvem som gjør hva i bedriften
		MIDDELS	God kjennskap til hvem som har hvilket ansvar i bedriften og hva som er de viktigste rammebetingelsene.
		HØY	Meget god forståelse av hvordan bedriften er organisert, kunder, leverandører, hvilke lover og bestemmelser som gjelder spesielt osv.
Nr. 2 Drøfte hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat	Svinn	LAV	Lite forståelse for svinn og økonomiske konsekvenser
		MIDDELS	Er oppmerksom på svin og vet dette gir økonomiske konsekvenser
		HØY	Er aktiv i forhold til å minimalisere svinn og kan drøfte konsekvensen av svinn på kjøkken

Institusjonskokkfaget Bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 3 Følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet	Sikkerhet	LAV	Lite oppmerksom på sikkerhet på kjøkken
		MIDDELS	Er kjent med farer og forstår nødvendig fokus på sikkerhet på kjøkken
		HØY	Er meget godt kjent med mulige farer og deltar aktivt i å ivareta sikkerheten på kjøkken. Tenker risikoreduksjon.

Nr. 4 Følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	HMS	LAV	Er kjent med bedriftens HMS-regler
		MIDDELS	Tar delansvar for HMS
		HØY	Tar selvstendig ansvar for HMS og kan gjøre rede for farer og risiko på kjøkken og foreslår tiltak for å redusere fare.

Institusjonskokkfaget Bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 5 Utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	Ergonomi	LAV	Er lite oppmerksom på ergonomi
		MIDDELS	Forstår viktigheten av riktig arbeidsstilling og tar delvis ansvar for egen helse.
		HØY	Meget god forståelse av ergonomiske prinsipper og tar meget godt vare på egen helse ved riktige arbeidsstillinger og løft.

Nr. 6 Gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	Mattilsynet	LAV	Noe kunnskap om mattilsynets rolle
		MIDDELS	God kunnskap om mattilsynets rolle
		HØY	Meget god kunnskap om mattilsynets rolle og tar ansvar for at bedriften forholder seg til pålegg og krav fra mattilsynet.

Institusjonskokkfaget Bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 7 Følge relevant regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke	Skjenke bestemmelser	LAV	Liten kunnskap om krav til skjenking
		MIDDELS	God forståelse for skjenkebestemmelsene
		HØY	Meget god oversikt over skjenkebestemmelsene og er i stand til å ta selvstendig ansvar i henhold til betemmelsene.

Nr. 8 Yte profesjonell service og brukerbehandling	Yte profesjonell service og brukerbehandling	LAV	Lav kompetanse i forhold til service
		MIDDELS	God kompetanse og er serviceinnstilt
		HØY	Meget god kompetanse på området, er serviceinnstilt og evner å kommunisere bra med brukere

Institusjonskokkfaget Bedrift og miljø		
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE

Nr. 9 Drøfte etiske verdier og normer knyttet til institusjonskokkfaget	Mat og kultur	LAV	Noe eller liten forståelse/interesse for mat og kultur
		MIDDELS	Har god kunnskap om kulturer og mattradisjoner
		HØY	Meget god kjennskap til ulike mattradisjoner og kulturer

Nr. 10 Bruke digitalt utstyr i arbeidet	Data	LAV	Krever veiledning i bruk av dataverktøy som brukes
		MIDDELS	Har god kunnskap om bruk av aktuelle dataverktøy
		HØY	Behersker nødvendig dataverktøy meget godt