



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

Kokkfaget			
Råvarer og produksjon			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkk kvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder	Tilberedning av mat på ulike serveringssteder	LAV	Kjenner til planlegging, gjennomføring, vurdering og dokumentering av tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder
		MIDDELS	Planlegger, gjennomfører, vurdere og dokumenterer tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder på en god måte.
		HØY	Planlegger, gjennomfører, vurdere og dokumenterer tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder på en meget god måte.
Nr. 2 Planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi	Planlegging og tilberedning av måltidet	LAV	Planlegger og tilbereder måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi.
		MIDDELS	Planlegger og tilbereder måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi på en god måte
		HØY	Planlegger og tilbereder måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi på en meget god måte.

Kokkfaget 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	Kvalitetsvurdering	LAV	Kjenner til kvalitetsvurdering av ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter.
		MIDDELS	Kvalitetsvurderer ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter på en god måte.
		HØY	Kvalitetsvurderer ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter på en meget god måte.

Nr. 4 Velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder til ulike retter	Velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder til ulike retter	LAV	Kan komponere retter uten å ta hensyn til tilberedningsmetoder, sesong og råvaretilgang
		MIDDELS	Kan komponere komplette retter i forhold til korrekt tilberedningsmetoder, sesong og råvaretilgang med noe veiledning.
		HØY	Kan komponere komplette retter i forhold til korrekt tilberedningsmetoder, sesong og råvaretilgang.

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

Nr. 5 Rense, filetere og porsjonere fisk, beine ut og stykke opp kjøtt, vilt, fugl og fjærfe	Rense, filetere og posjonere rødspette	LAV	Kan rense, filetere og porsjonere rødspette med hjelp av demonstrasjon veiledning..
		MIDDELS	Kan rense, filetere og porsjonere rødspette med veiledning..
		HØY	Kan rense, filetere og porsjonere rødspette.

Nr. 6 Bruke tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold og sikrer god ressursutnyttelse og økonomi	Bruke tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter	LAV	Kan bruke grunnleggende tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter etter informasjon.
		MIDDELS	Kan bruke tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold og sikrer god ressursutnyttelse og økonomi med veiledning.
		HØY	Kan bruke tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold og sikrer god ressursutnyttelse og økonomi

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

Nr. 7 Bruke håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig og periodisk vedlikehold av disse	Bruk av arbeidsverktøy	LAV	Kan bruke og vedlikeholde arbeidsverktøy etter å ha fått informasjon.
		MIDDELS	Kan bruke og vedlikeholde arbeidsverktøy korrekt med veiledning.
		HØY	Kan bruke og vedlikeholde arbeidsverktøy korrekt.
Nr. 8 Fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet gjennom riktig arbeidsteknikk	Riktig arbeidsteknikk	LAV	Kan fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet gjennom riktig arbeidsteknikk med veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Kan fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet gjennom riktig arbeidsteknikk med noe veiledning.
		HØY	Kan fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet gjennom riktig arbeidsteknikk

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

Nr. 9 Bruke ny produksjonsteknologi	Produksjon med lav temperatur	LAV	Kan produsere mat med riktig kjernetemperatur med veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Kan produsere mat med riktig kjernetemperatur med veiledning.
		HØY	Kan produsere mat med riktig kjernetemperatur.

Nr. 10 Foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter	Produsere retter etter oppskrifter.	LAV	Foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter med demonstrasjon og veiledning
		MIDDELS	Foretar porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter med veiledning.
		HØY	Foretar porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter

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

Nr. 11 Lage og anrette kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer	Ulike måltider og menyer	LAV	Lager og anretter kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer med demonstrasjon og veiledning.
		MIDDELS	Lager og anretter kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer med veiledning
		HØY	Lager og anretter kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer
Nr. 12 Lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	Kan lage mørk oksekraft	LAV	Lager mørk oksekraft med veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Lager mørk oksekraft med veiledning.
		HØY	Lager mørk oksekraft selvstendig.

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

Nr. 13 Lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder	Kan lage karamellpudding	LAV	Lager karamellpudding med veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Lager karamellpudding med veiledning.
		HØY	Lager karamellpudding selvstendig.

Nr. 14 Lage og anrette brød, småbrød, kaker og konditorvarer	Kan lage bløtkake	LAV	Lager bløtkake med veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Lager bløtkake med veiledning.
		HØY	Lager bløtkake selvstendig.

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

Nr. 15 Lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur	Kan lage fårikål	LAV	Lager fårikål med veiledning og demonstrasjon
		MIDDELS	Lager fårikål med veiledning.
		HØY	Lager fårikål selvstendig

Nr. 16 Tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov	Lager glutenfritt brød.	LAV	Lager glutenfritt brød med veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Lager glutenfritt brød med veiledning.
		HØY	Lager glutenfritt brød selvstendig.

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

Nr. 17 Gjøre rede for de vanligste allergiske reaksjonene som kan følge av mat og drikke, og ta hensyn til dette i det daglige arbeidet	Gjøre rede for allergiske reaksjoner	LAV	Har noe kjennskap for allergiske reaksjoner.
		MIDDELS	Har god kjennskap for allergiske reaksjoner
		HØY	Har meget god kjennskap for allergiske reaksjoner.

Nr. 18 Tilberede og emballere mat for catering	Emballere catering.	LAV	Emballerer catering med veileding og demonstrasjon.
		MIDDELS	Emballerer catering med veileding.
		HØY	Emballerer catering selvstendig.

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

Nr. 19 Utføre servering og korrekt rydding ved gjestens bord	Servering av gjester	LAV	Utfører riktig servering ved bordet med hjelp veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Utfører riktig servering til gjester ved bordet ved hjelp av veiledning.
		HØY	Utfører selvstendig og riktig servering til gjester ved bordet

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

Nr. 1 Velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstiller matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav	Kombinasjon av råvarer	LAV	Har noe kunnskap om å kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstiller matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav.
		MIDDELS	Velger ut og kombinerer råvarer til måltider og menyer som tilfredsstiller matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav på en god måte.
		HØY	Velger ut og kombinerer råvarer til måltider og menyer som tilfredsstiller matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav på en meget god måte.

Nr. 2 Sette opp og kalkulere menyer til ulike sesonger, anledninger og grupper	Kalkulasjon	LAV	Kalkulerer en matrett ved hjelp av veiledning og demonstrasjon
		MIDDELS	Kalkulerer en matrett ved hjelp av veiledning.
		HØY	Kalkulerer en matrett selvstendig

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

Nr. 3 Komponere menyer og måltider ut fra gjestens ønsker og behov	Menykomposisjon	LAV	Komponerer menyer og måltider ut fra gjestenes behov ved hjelp av veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Komponerer menyer og måltider ut fra gjestenes behov ved hjelp av veiledning.
		HØY	Komponererselvstendig menyer og måltider ut fra gjestenes behov.

Nr. 4 Planlegge spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov	Spesialkost	LAV	Planlegger spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov ved hjelp av veiledning og demonstrasjon
		MIDDELS	Planlegger spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov ved hjelp av veiledning.
		HØY	Planleggerselvstendig spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov

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

Nr. 5 Presentere menyer for gjestene	Presentere menyer til gjestene	LAV	Presenterer menyer til gjestene ved hjelp av veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Presenterer menyer til gjestene ved hjelp av veiledning.
		HØY	Presenterer selvstendig menyer til gjestene.

Nr. 6 Bruke fagterminologi ved oppsett av meny	Fagterminologi	LAV	Bruker noe fagterminologi ved oppsett av meny ved hjelp av veiledning og demonstrasjon.
		MIDDELS	Bruker fagterminologi ved oppsett av meny.
		HØY	Bruker rett fagterminologi ved oppsett av meny

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

Nr. 1 Praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk	Personlig hygiene	LAV	Har god nok personlig hygiene.
		MIDDELS	Har god personlig hygiene.
		HØY	Har meget god personlig hygiene.
Nr. 2 Utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering	Regelverk og kvalitetssystemer.	LAV	Følger regelverk og kvalitetssystemer.
		MIDDELS	Følger regelverk og kvalitetssystemer godt.
		HØY	Følger regelverk og kvalitetssystemer meget godt

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

Nr. 3 Følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt	Persontrafikk og vareflyt	LAV	Har kjennskap til persontrafikk og vareflyt
		MIDDELS	Følger regelverk for persontrafikk og vareflyt.
		HØY	Følger regelverk for persontrafikk og vareflyt meget godt.

Nr. 4 Vaske opp, utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk	Renhold og renholdskontroller	LAV	Følger renhold og renholdskontroller.
		MIDDELS	Følger renhold og renholdskontroller godt.
		HØY	Følger renhold og renholdskontroller meget godt.

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

Nr. 5 Håndtere avfall etter gjeldende regelverk	Håndtering av avfall	LAV	Håndterer alle sorter avfall.
		MIDDELS	Håndterer alle sorter avfall godt
		HØY	Håndterer alle sorter avfall meget godt

Nr. 6 Følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr	Skadedyrskontroll	LAV	Følger rutiner for bekjempelse av skadedyr.
		MIDDELS	Følger rutiner for bekjempelse av skadedyr godt.
		HØY	Følger rutiner for bekjempelse av skadedyr meget godt.

Kokkfaget Bransje, bedrift og miljø			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelkvalifikasjoner)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 Gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering	Gjestebehandling og organisering	LAV	Gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering
		MIDDELS	Gjør godt rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering
		HØY	Gjør meget god rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering
Nr. 2 Drøfte ulike faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat	Økonomi	LAV	Drøfter ulike faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
		MIDDELS	Drøfter godt ulike faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
		HØY	Drøfter meget godt ulike faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat

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

Nr. 3 Følge gjeldende regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke	Regelverk for tilberedning av mat og drikke.	LAV	Følger gjeldende regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke
		MIDDELS	Følger gjeldende regelverk godt for tilberedning og servering av mat og drikke
		HØY	Følger gjeldende regelverk meget godt for tilberedning og servering av mat og drikke

Nr. 4 Drøfte etiske verdier og normer knyttet til kokkfaget	Etiske verdier	LAV	Gjenforteller etiske verdier og normer knyttet til kokkfaget
		MIDDELS	Følger gjeldende regelverk godt for tilberedning og servering av mat og drikke godt
		HØY	Følger gjeldende regelverk godt for tilberedning og servering av mat og drikke meget godt

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

Nr. 5 Drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet	Arbeidsmiljø	LAV	Kjenner til sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet.
		MIDDELS	Drøfter sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet godt.
		HØY	Drøfter sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet meget godt...

Nr. 6 Følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet	Arbeidsuniform	LAV	Kjenner til krav til bekledning og drøfter arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet
		MIDDELS	Følger krav til bekledning og drøfter arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet godt
		HØY	Følger krav til bekledning og drøfter arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet meget godt

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

Nr. 7 Følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet	HMS	LAV	Kjenner til gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet.
		MIDDELS	Følger gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet godt
		HØY	Følger gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet meget godt

Nr. 8 Utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	Ergonomi	LAV	Kjenner til arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
		MIDDELS	Utfører arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper godt
		HØY	Utfører arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper meget godt

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

Nr. 9 Bruke digitalt utstyr i arbeidet	EDB	LAV	Kjenner til digitalt utstyr i arbeidet
		MIDDELS	Bruker digitalt utstyr i arbeidet godt
		HØY	Bruker digitalt utstyr i arbeidet meget godt

Nr. 10 Gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	Mattilsynet	LAV	Gjør rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
		MIDDELS	Gjør godt rede for mattilsynets oppgaver og virkeområder i bedriften
		HØY	Gjør meget godt rede for mattilsynets oppgaver og virkeområder i bedriften

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

Nr. 11 Yte profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling	Service og gjestebehandling	LAV	Yter profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling
		MIDDELS	Yter god og profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling
		HØY	Yter meget god og profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling

Nr. 12 Gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	Nasjonalt og internasjonalt regelverk.	LAV	Kjenner til innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang
		MIDDELS	Gjør godt rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang
		HØY	Gjør meget godt rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang

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

Nr. 13 Gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	Produktmerking og matvaretrygghet	LAV	Kjenner til forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette
		MIDDELS	Gjør godt rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette
		HØY	Gjør meget godt rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette