



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

Sjømatproduksjon Råstoff og produksjon			
KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåvirkninger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 1 planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, videreforedling og omsetjing av sjømat	Mottak av hvitfisk	LAV	Vet at det sorteres etter kvalitet
		MIDDELS	Vet forskjellen mellom A og E kvalitet. Kan artsbestemme og sortere fisk.
		HØY	Kan bruke og finne frem i IK-permen. Kan alle prosedyrer som hører til under IK for mottak av hvitfisk.
Nr. 2 gjere greie for sammenheng mellom kvalitet og ulike fiske- og fangstmetodar	gjere greie for sammenheng mellom kvalitet og ulike fiske- og fangstmetodar	LAV	Vet at det er forskjell på kvalitet på de forskjellige fangstmetodene.
		MIDDELS	Ser forskjellen mellom fangstmetoder (for eksempel jukset fisk eller garnfanget fisk). Kjenner til at ulike metoder kan gi forskjell i kvaliteten på produktet.
		HØY	Kan kvalitetssortere innkommet fisk i henhold til kvalitets-forskriftene.

--	--	--	--

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

Nr. 3 utføre mottakskontroll	utføre mottakskontroll	LAV	Vet at mottak av sjømat krever en systematisk kontroll .
		MIDDELS	Kjenner bedriftens rutiner for mottakskontroll og kan utføre dette.
		HØY	Utfylling og forståelse av alle dokumenter tilhørende mottakskontroll.

Nr. 4 velje råstoff og produksjonsmetode i samsvar med produktomtale og gjøre greie for endringer som skjer under lagring	Rutiner for mellomlagring av laks for filet.	LAV	Vet at fisken blir lagret for videre bearbeiding.
		MIDDELS	Vet hvordan fisken blir lagret og hvorfor.

		HØY	Kjenner konsekvensene ved feilbehandling under lagring. Kjenner til modningsprosessen.
--	--	------------	--

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

Nr. 5 gjere greie for korrekt bløgging og kjenne til flekking for salting	gjere greie for korrekt bløgging	LAV	Vet at all fisk til konsum må bløgges.
		MIDDELS	Kjenner til minst en bløggemetode og kan og utføre denne.
		HØY	Vet konsekvensene ved feil eller dårlig bløgging. Kjenner prosedyrene i henhold til IK.

Nr. 6 sløye, filetere og reinse fisk	Sløye og filetere laks	LAV	Vet at all fisk til konsum må sløyas og renses.
		MIDDELS	Kan sløye og filetere laks
		HØY	Kjenne til at fisken kan bearbeides til flere ulike produkt. Kjenne til minst to bearbeidede produkt.

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

Nr. 7 vurdere og utføre kjøle-, fryse- og tinemetodar for ulike typar råstoff	Innfrysing av laks	LAV	Vet at frysing av laks brukes til lagring.
		MIDDELS	Kjenner til prosedyren for innfrysning og fryselagring av laks.
		HØY	Vet konsekvensene ved feil-lagring ,feil temperaturer og lagringstid.

Nr. 8 montere, bruke og demontere produksjonsutstyr	montere, bruke og demontere produksjonsutstyr	LAV	Usikker i bruk av noe av produksjonsutstyret.
		MIDDELS	Kjenner til det ulike produksjonsutstyret som brukes. Vet at produksjonsutstyr må demonteres for renhold og service/repasjon.
		HØY	Kan utføre demontering og montering av produksjonsutstyr. Kjenner konsekvensen av feilmontering.

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

Nr. 9 vedlikehalde utstyr	vedlikehalde utstyr	LAV	Kjenner til at alt av utstyr som brukes må vedlikeholde.
		MIDDELS	Kjenne til prosedyrer og rutiner for vedlikehold av utstyr.
		HØY	Kan utføre vedlikehold av utstyr. Kjenner konsekvensen av dårlig vedlikehold.

Nr. 10 slipe og halde ved like knivar og anna handverktøy	slipe og halde ved like knivar og anna handverktøy	LAV	Kjenner til at kniver og handverktøy må slipes og holdes vedlike.
		MIDDELS	Kan slipe og halde ved like knivar og anna handverktøy. Kjenner prosedyrer og rutiner for dette.
		HØY	Kjenner konsekvensen av dårlig vedlikehold på kniver og håndverktøy.

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

Nr. 11 meistre produksjonsprosessar i bedrifta	meistre produksjonsprosessar i bedrifta	LAV	Vet om de fleste produksjonsprosessene i bedriften.
		MIDDELS	Kjenner til flytskjema for produksjonsprosessene.
		HØY	Kan utføre alle ledd i alle produksjonslinjene. Kjenner til IK, HMS og økonomi.

Nr. 12 vurdere kvaliteten under produksjonsprosessen og på det ferdige produktet	vurdere kvaliteten under produksjonsprosessen og på det ferdige produktet	LAV	Vet at produktene blir kvalitetsvurdert.
		MIDDELS	Kan kvalitetssortere produktet.
		HØY	Kjenner til konsekvensene ved feilsortering. Årsaker til nedgraderinger. Kan vurdere og korrigere feil.

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

Nr. 13 gjere greie for kva rolle sjømaten spelar for kosthald og helse	gjere greie for kva rolle sjømaten spelar for kosthald og helse	LAV	Vet at fisken inneholder næringsstoffer.
		MIDDELS	Kjenner til noen av de viktigste nærstoffene i fisken.
		HØY	Kjenner til konsekvensen av å ikke inkludere sjømat i kostholdet.

Nr. 14 lage ulike produkt og lokale spesialitetar	lage ulike produkt	LAV	Vet at råstoff kan brukast til mange ulike produktar.
		MIDDELS	Kjenner til noen av produktene som kan lagast av hvitfisk (torsk)
		HØY	Kan produsere og kjenne innholdet i minst ett produkt .

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

Nr. 15 utføre ulike pakke- og emballeringsmetodar i samsvar med gjeldende regelverk og produktomtale	utføre ulike pakke- og emballeringsmetodar	LAV	Vet at produktene må emballeres.
		MIDDELS	Kjenner til at ulike produkter krever ulik emballering.
		HØY	Kan utføre flere forskjellige emballeringsmetoder.

Nr. 16 utføre ulike konserveringsmetodar	utføre ulike konserveringsmetodar	LAV	Vet at produktet kan konserveres.
		MIDDELS	Kjenner til grunnprinsippene for de ulike metodene.
		HØY	Kjenner til konsekvensen av mangelfull konservering. Kan utføre forskjellige konserveringsmetoder.

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

Nr. 17 utføre arbeidet utan å bryte kjølekjeda	utføre arbeidet utan å bryte kjølekjeda	LAV	Vet at temperaturer er viktige for råstoffet.
		MIDDELS	Vet å følge gjeldende prosedyrer for kjøling av produktet uten å bryte kjølekjeden.
		HØY	Kjenner konsekvensen av brudd på kjølekjeden.

Nr. 18 lage kalkyle og rekne ut utbytte	lage kalkyle og rekne ut utbytte	LAV	Kjenner til begrepene utbytte og kalkyle
		MIDDELS	Kan lage kalkyle og regne utbytte.
		HØY	Har god kunnskap om råstofføkonomi og tar tiltak ved feil utbytte.

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

Nr. 19 gjere greie for lagerstyringssystemet i bedrifta	gjere greie for lagerstyringssystemet i bedrifta	LAV	Kjenner til at lagring er satt i system.
		MIDDELS	Kjenner til det elektroniske lagringssystemet. Vet at alle produkt er registrert i dette systemet.
		HØY	Vet å finne frem til de ulike produktene I det elektroniske lagringssystemet. Kjenner konsekvensen av et dårlig lagringssystem.

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

Nr. 1 praktisere personleg hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene etter gjeldande regelverk	Uføre produksjonshygiene og personlig hygiene.	LAV	Kjenner til at hygiene er viktig.
		MIDDELS	Kan personlig- og produksjonshygiene og gjennomfører det i praksis.
		HØY	Forklarer sammenhengen mellom god hygiene og matvaretrygghet.

Nr. 2 utføre reinhold og reinholdskontrollar i samsvar med planar for reinhold	Reinhold ihht. Reinholdsplaner.	LAV	Kjenner til at bedriften har organisert reinhold.
		MIDDELS	Vet at det finnes reinholdsplaner og at det utføres kontroll av reinholdet. Kan utføre reinhold i samsvar med gjeldende reinholdsplaner.
		HØY	Kjenner til viktigheten av godt reinhold og konsekvensen av dårlig reinhold.

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

Nr. 3 gjere greie for hygienesoner og følge gjeldende regelverk og rutinar for persontrafikk og vareflyt		LAV	Kjenner til at det finnes hygienesoner i bedriften.
		MIDDELS	Vet å følge gjeldende regelverk ihht soneinndeling, persontrafikk og vareflyt og praktiserer dette.
		HØY	Kjenner godt viktigheten av soneinndeling og regelverk. Vurderer konsekvensen av brudd på regelverket.

Nr. 4 følge rutinar for å kjempe mot insekt og andre skadedyr		LAV	Kjenner til at bedriften har rutiner for bekjempelse av skadedyr
		MIDDELS	Forholder seg til gjeldende rutiner.
		HØY	Vet viktigheten av skadedyrbekjempelse. Kan følge gjeldende rutiner.

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

Nr. 5 gjøre greie for oppgaver og verkeområde til tilsynsstyresmaktene	Mattilsynet og arbeidstilsynet.	LAV	Kjenner til at vi har tilsynsmakter i form av Mattilsynet og/eller Arbeidstilsynet
		MIDDELS	Kjenner til Mattilsynet og Arbeidstilsynets oppgaver.
		HØY	Kan forklare viktigheten av at vi har disse tilsynene.

Nr. 6 utføre arbeidet i samsvar med gjeldende regelverk for kvalitetsstyring	IK	LAV	Kjenner til at bedriften har internkontrollsystem
		MIDDELS	Kjenner til IK og bruker noe av dette.
		HØY	Kan aktivt bruke bedriftens IK. Kan begrunne viktigheten av IK.

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

Nr. 7 forklare og følge prinsippa for merking og sporing	Utføre merking og sporing	LAV	Kjenner til at det finnes merking og sporing av produktet som produseres.
		MIDDELS	Forklarer prinsippene og utføre disse i noen grad.
		HØY	Begrunner årsaken til at vi har marking og sporing.

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

Nr. 1 drøfte utviklinga og organiseringa av bedrifta og kva rammevilkår og faktorar som kan påverke dei økonomiske resultatata	Rammevilkår	LAV	Kan gi eksempler på rammevilkår i bedriften
		MIDDELS	Kan gi eksempler på hva rammevilkår betyr for økonomien i bedriften.
		HØY	Vet at det I tillegg finnes både interne og eksterne faktorer som påvirker rammevilkårene.

Nr. 2 vurdere kva bransjen har å seie for samfunnet lokalt, nasjonalt og internasjonalt	vurdere kva bransjen har å seie for samfunnet lokalt, nasjonalt og internasjonalt	LAV	Kjenner til at bedriften gir arbeidsplasser lokalt, samt at bedriften også handler lokalt.
		MIDDELS	Vet at bedriften har stor betydning, fordi den skatter både til kommune og stat. Vet også at det skaper arbeidsplasser i bransjer utenfor bedriften, som har tilknytning til samme bransje.
		HØY	Vet at bedriften kan skape et merkenavn nasjonalt og internasjonalt som setter Norge på kartet.

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

Nr. 3 utføre profesjonell kundebehandling	Skal kunne kundebehandling	LAV	Usikker i forhold til kunde/kundebehandling. Liten/dårlig kommunikasjon.
		MIDDELS	Kjenner fagets termologi. Oppfyller kundens ønsker/behov. Middels kommunikasjon.
		HØY	Oppfyller kundens behov/ønsker. God kommunikasjon og kan veilede kunden.

Nr. 4 gjere greie for innhaldet relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om dei rettane og pliktene forbrukarane har, under dette reglar om klagerett	Reklamasjon	LAV	Kjenner til at kunden har rett til å klage på produktet.
		MIDDELS	Vet hvordan en går frem ved reklamasjon. Gir eksempel på en reklamasjonssak.
		HØY	Har kunnskap om reklamasjonsregelverket og kan benytte seg av det.

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

Nr. 5 gjøre greie for forbrukarkrav om produktmerking og matvaretryggleik og gjeldande regelverk om dette	Produktmerking	LAV	Kjenner til at produktene blir merket og at det finnes regelverk tilknyttet dette.
		MIDDELS	Vet om sporingsmulighetene på produktene. Kan lese etikettene og si litt om hvilke informasjon som ligger der.
		HØY	Kan bruke etiketten som sporingsverktøy. Finner frem sporingsdokumenter. Kjenner godt til regelverket om matvaretrygghet og merking, samt krav fra forbruker.

Nr. 6 bruke digitale verktøy i vidareforedling og omsetjing av råstoff	Pakkevekt	LAV	Kjenner til bruk av vekten i produksjon.
		MIDDELS	Vet å bruke vekten til vanlige produksjon. Kan lese etikettene, og rette opp eventuelle feil.
		HØY	Vet konsekvensen av feil bruk. Kan veilede andre.

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

Nr. 7 følge rutinar for helse, miljø og tryggleik og bruke verneutstyr	Bruk av verneutstyr	LAV	Kjenner til hva som menes med HMS
		MIDDELS	Bruker riktig verneutstyr.
		HØY	Velger å bruke riktig verneutstyr og kan begrunne hvorfor. Kjenner konsekvensene ved feil bruk av verneutstyr.

Nr. 8 arbeide i samsvar med ergonomiske prinsipp	Ergonomi	LAV	Kjenner til forskjellen mellom gode og dårlige arbeidsstillinger.
		MIDDELS	Kjenner til konsekvensene av uheldige arbeidsstillinger. Vet hva som er god ergonomi
		HØY	Vet hvilke tiltak som må brukes for å bedre ergonomien i bedriften.

KOMPETANSEMÅL Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne:	KRITERIER (Nøkkelpåfyllinger)	KJENNETEGN PÅ MÅLOPPNÅELSE	
Nr. 9 utføre ressurs- og miljøvennlig håndtering av biologisk avfall i tråd med gjeldende regelverk	Håndtering av blodvann	LAV	Kjenner til at det slippes ut biologisk avfall i form av blodvann og at det styres av et regelverk.
		MIDDELS	Kjenner til regelverket for utslipp og kan gjøre rede for disse.
		HØY	Kan argumentere for viktigheten av regelverket som er tilknyttet utslipp av biologisk avfall. Kjenner til konsekvensen av miljøforurensingen ved ukontrollerte utslipp.
Nr. 10 gjere greie for rutinar ved utslepp av biologisk materiale og konsekvensane for miljøet	gjere greie for rutinar ved utslepp av biologisk materiale og konsekvensane for miljøet	LAV	Kjenner til at det finnes regler for utslipp av biologisk utslipp.
		MIDDELS	Kjenner til regler/rutiner for utslipp av biologisk utslipp, og kan gjøre rede for disse.
		HØY	Kan bruke gjeldende regler, samt kunne argumentere for viktigheten av regelverket. Kjenner til konsekvensen av miljøforurensingen ved ukontrollerte utslipp.

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

Nr. 11 følge rutinar for kalibrering	Kalibrering av pakkevekker	LAV	Vet at pakkevektene må justeres .
		MIDDELS	Vet at pakkevekten som brukes må være kalibrert og godkjent før bruk.
		HØY	Vet at pakkevektene er godkjente av justervesenet, og at bedriften har egne rutiner på kalibrering. Vet også at alle godkjente vekter har en plombe, satt av justervesenet.