

Lærekandidatens opplæringsplan

Ernæringskokkfaget

Start dato:

Slutt dato:

Bedriftens navn

Sign. bedrift

Sign. kandidat

Kun for Vestfold og Telemark fylkeskommune

For lærekandidaten gjelder følgende opplæringsmål:

KV652 Kompetansemål og vurdering vg3 ernæringskokkfaget

- KM7954a planlegge produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954b gjennomføre produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954c dokumentere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954d vurdere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954e planlegge produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954f gjennomføre produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954g dokumentere produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954h vurdere produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse
- KM7954i planlegge produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra råvaretilgang
- KM7954j gjennomføre produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra råvaretilgang
- KM7954k dokumentere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra råvaretilgang
- KM7954m planlegge produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang
- KM7954n gjennomføre produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang
- KM7954o dokumentere produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang
- KM7954p vurdere produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang
- KM7954q planlegge produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7954r gjennomføre produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7954s dokumentere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7954t vurdere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7954u planlegge produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7954v gjennomføre produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7954w dokumentere produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7954x vurdere produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode
- KM7955a velge egnede råvarer i utvikling av menyer
- KM7955b velge egnede råvarer i utvikling av måltider
- KM7955c velge egnede tilberedningsmetoder i utvikling av menyer
- KM7955d velge egnede tilberedningsmetoder i utvikling av måltider
- KM7955e drøfte hvordan råvarer tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet
- KM7955f drøfte hvordan råvarer tar hensyn til brukernes behov
- KM7955g drøfte hvordan metoder tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet
- KM7955h drøfte hvordan metoder tar hensyn til brukernes behov
- KM7956a rense fisk
- KM7956b filetere fisk
- KM7956c dele opp fisk
- KM7956d klargjøre fisk
- KM7956e rense sjømat
- KM7956f filetere sjømat
- KM7956g dele opp sjømat
- KM7956h klargjøre sjømat

- KM7956i vurdere kvalitet
- KM7956j vurdere ressursutnyttelse
- KM7957a partere kjøtt
- KM7957b partere fjærkre
- KM7957c utføre anatomisk skjæring
- KM7957d finstykke kjøtt
- KM7957e finstykke fjærkre
- KM7957f vurdere bruksområder
- KM7957g vurdere ressursutnyttelse
- KM7958a beskrive virksomhetens mål
- KM7958b beskrive virksomhetens historie
- KM7958c reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift
- KM7959a reflektere over hvordan samhandling i et faglig yrkesfelleskap kan fremme likeverd
- KM7959b reflektere over hvordan samhandling i et faglig yrkesfelleskap kan fremme likestilling
- KM7959c reflektere over hvordan samhandling i et kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd
- KM7959d reflektere over hvordan samhandling i et kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likestilling
- KM7960a gjennomføre næringsberegninger
- KM7960b gjennomføre enkle kalkulasjoner av svinn
- KM7960c gjennomføre enkle kalkulasjoner av produktutvikling
- KM7960d gjennomføre enkle kalkulasjoner av omsetning
- KM7961a gjøre rede for avfall i virksomheten
- KM7961b håndtere avfall i virksomheten
- KM7961c reflektere over hvordan avfall påvirker miljøet
- KM7961d reflektere over hvordan utslipp påvirker miljøet
- KM7962a gjennomføre mottakskontroll
- KM7962b gjennomføre lagerrulling
- KM7962c vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
- KM7963a følge krav og rutiner for merking
- KM7963b følge krav og rutiner for sporing
- KM7963c gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- KM7964a anvende emballeringsmetoder
- KM7964b anvende lagringsmetoder
- KM7964c gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet
- KM7964d gjøre rede for hvordan dette påvirker ressursutnyttelse
- KM7965a gjøre rede for virksomhetens organisering
- KM7965b gjøre rede for arbeidstaker rettigheter
- KM7965c gjøre rede for arbeidstaker plikter
- KM7965d gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter
- KM7965e gjøre rede for arbeidsgivers plikter
- KM7965f gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider
- KM7965g gjøre rede for hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv
- KM7966a gjøre rede for rammevilkår

- KM7966b gjøre rede for lover og forskrifter
- KM7966c forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
- KM7967a gjøre rede for rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- KM7967b følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- KM7968a bruke verktøy på en kvalifisert måte
- KM7968b bruke maskiner på en kvalifisert måte
- KM7968c bruke utstyr på en kvalifisert måte
- KM7968d utføre forebyggende daglig vedlikehold
- KM7968e gjøre rede for konsekvensen ved avvik
- KM7969a reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer
- KM7969b reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige halvfabrikata
- KM7969c reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige ferdigvarer
- KM7969d reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer
- KM7969e reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige halvfabrikata
- KM7969f reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige ferdigvarer
- KM7969g gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- KM7970a sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner
- KM7970b sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner
- KM7970c sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner
- KM7970d sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, i samsvar med virksomhetens regelverk
- KM7970e sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene, i samsvar med virksomhetens regelverk
- KM7970f sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens regelverk
- KM7970g gjøre rede for konsekvenser av avvik
- KM7971a utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk
- KM7971b utvikle fagidentitet gjennom å tilegne seg kunnskap
- KM7971c kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger
- KM7971d kommunisere presist og forståelig i samhandling med brukere
- KM7971e kommunisere presist og forståelig i samhandling med gjester
- KM7971f kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere
- KM7972a reflektere over hvordan kosthold påvirker folkehelsen
- KM7972b anvende kompetansen i utvikling av menyer
- KM7972c anvende kompetansen i utvikling av måltider
- KM7973a utvikle faglige ferdigheter
- KM7973b anvende teknologi
- KM7973c anvende ulike produksjonsteknikker
- KM7973d reflektere over hvordan dette kan bidra til innovasjon
- KM7973e reflektere over hvordan dette kan bidra til effektivitet
- KM7973f reflektere over hvordan dette kan bidra til forbedringsarbeid i virksomheten
- KM7974a anrette smakfulle retter
- KM7974b anrette estetiske retter

- KM7974c anrette appetittvekkende retter
- KM7974d anrette smakfulle menyer
- KM7974e anrette estetiske menyer
- KM7974f anrette appetittvekkende menyer
- KM7974g presentere smakfulle retter
- KM7974h presentere estetiske retter
- KM7974i presentere appetittvekkende retter
- KM7974j presentere smakfulle menyer
- KM7974k presentere estetiske menyer
- KM7974l presentere appetittvekkende menyer
- KM7974m reflektere over hvordan dette kan bidra til matomsorg
- KM7974n reflektere over hvordan dette kan bidra til gode måltidsopplevelser
- KM7975a tilberede samiske spesialiteter
- KM7975b tilberede norske spesialiteter
- KM7975c reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas
- KM7975d reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner videreføres
- KM7976a kommunisere med ulike brukergrupper
- KM7976b ta hensyn til anledning i tilberedningen av mat og måltider
- KM7976c ta hensyn til årstid i tilberedningen av mat og måltider
- KM7976d ta hensyn til behov i tilberedningen av mat og måltider
- KM7976e ta hensyn til ulike religioner i tilberedningen av mat og måltider
- KM7976f ta hensyn til ulike kulturer i tilberedningen av mat og måltider
- KM7977a forklare fagkunnskap
- KM7977b forklare faguttrykk
- KM7977c forklare tilberedningsmetoder
- KM7977d forklare teknikker
- KM7977e bruke fagkunnskap
- KM7977f bruke faguttrykk
- KM7977g bruke tilberedningsmetoder
- KM7977h bruke teknikker
- KM7977i være kreativ
- KM7977j være nyskapende
- KM7978a planlegge mat og måltider etter ulike behov
- KM7978b tilberede mat og måltider etter ulike behov
- KM7978c servere mat og måltider etter ulike behov
- KM7978d planlegge mat og måltider etter ulike allergier
- KM7978e tilberede mat og måltider etter ulike allergier
- KM7978f servere mat og måltider etter ulike allergier
- KM7978g planlegge mat og måltider etter ulike intoleranser
- KM7978h tilberede mat og måltider etter ulike intoleranser
- KM7978i servere mat og måltider etter ulike intoleranser
- KM7978j planlegge mat og måltider etter ulike diagnoser

- KM7978k tilberede mat og måltider etter ulike diagnoser
- KM7978l servere mat og måltider etter ulike diagnoser
- KM7978m planlegge mat og måltider etter kost i ulike livsfaser
- KM7978n tilberede mat og måltider etter kost i ulike livsfaser
- KM7978o servere mat og måltider etter kost i ulike livsfaser
- KM7979a porsjonsberegne retter for brukergrupper med behov for ulike dietter
- KM7979b næringsberegne retter for brukergrupper med behov for ulike dietter
- KM7979c porsjonsberegne menyer for brukergrupper med behov for ulike dietter
- KM7979d næringsberegne menyer for brukergrupper med behov for ulike dietter
- KM7979e forklare hvilke hensyn man må ta ved servering under korttidsopphold
- KM7979f forklare hvilke hensyn man må ta ved servering under langtidsopphold
- KM7980a bearbeide animalske råvarer
- KM7980b bearbeide marine råvarer
- KM7980c bearbeide vegetabiliske råvarer
- KM7980d gjøre rede for endringer som skjer i råvarene under tilberedning
- KM7981a følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet
- KM7981b bruke verneutstyr
- KM7981c jobbe ergonomisk riktig
- KM7981d utføre førstehjelp
- KM7981e bidra til et trygt arbeidsmiljø
- KM7981f bidra til et inkluderende arbeidsmiljø
- KM7982a forstå kvalitetssystemer
- KM7982b arbeide i tråd med kvalitetssystemer
- KM7982c reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten
- KM7982d reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for kundene
- KM7982e reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnerne