



**Telemark**  
FYLKESKOMMUNE

**EKSEMPEL**

[www.telemarkfylke.no](http://www.telemarkfylke.no)

## Fag-/ kompetanseprøve i ernæringskokkfaget

Navn på kandidat:	
Tidsramme:	
Prøvested/bedrift:	

### FAGFORNYELSEN, LK 2020



Prøveleder:	Mobil:
Epost leder:	
Prøvemedlem:	
Epost medlem:	
Navn tilsynsrepresentant:	
Epost:	

Prøven skal avholdes innenfor rammene av normalarbeidstid hvis ikke annet er avtalt.

**Oppgaven og vurdering er basert på læreplanen i faget. Den finner du her:**

[Læreplan i vg3 ernæringskokkfaget \(EKF03-01\) \(udir.no\)](#)

**Kjerneelementene i faget er:**

#### **Håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling**

Kjerneelementet håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling handler om å sette sammen og produsere helsefremmende måltider og menyer i samarbeid med kolleger og andre faggrupper ut fra myndighetenes kostråd og brukeres behov for spesialkost. Videre handler kjerneelementet om valg og vurdering av råvarer, samspillet mellom råvarenes egenskaper, håndlag, teknologi og produksjonsmetoder basert på tilgang, sesong og økonomi. Kjerneelementet omfatter merking, sporing, næringsberegning og kalkulasjon. Det handler også om bruk av faguttrykk og sensoriske ferdigheter i utforskning og måltidsutvikling. Dessuten handler det om kunnskap om mattradisjoner, trender og religioner.

#### **Kvalitet og trygg mat**

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Videre handler det om råvarebehandling og trygg produksjon og om å følge virksomhetens kvalitetssystem. Kjerneelementet handler også om lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke.

#### **Bærekraftig produksjon**

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og øke lønnsomheten. Videre handler kjerneelementet om best mulig ressursutnyttelse og om bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av råvarer. Dessuten handler bærekraftig produksjon om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

#### **Arbeidsliv og yrkesidentitet**

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskap om pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet. Videre handler kjerneelementet om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenkning og respekt for meningsforskjeller og forståelse av hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historie og tilhørighet i et yrkesfellesskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

## Vurderingsgrunnlag:

Her setter vi inn kjerneelementene og ev. andre kriterier

Vurderingskriterier	Kompetansenivå:	Kjennetegn på måloppnåelse
Håndverksferdigheter  Fagkunnskap Måltidsutvikling	Meget godt bestått	<p>Er svært god til å sette sammen og produsere helsefremmende måltider og menyer i samarbeid med andre.</p> <p>Følger alltid myndighetenes kostråd og er svært gode på spesialkost.</p> <p>Velger og vurderer råvarer på en svært trygg og god måte og har et svært godt håndlag</p> <p>Tilpasser produksjonsmetoder til tilgang, sesong og økonomi.</p> <p>Er svært god på merking, sporing, næringsberegning og kalkulasjon. Bruker faguttrykk og sensoriske ferdigheter og har god kunnskap om mattradisjoner, trender og religioner.</p>
	Bestått	<p>Setter sammen og produserer helsefremmende måltider og menyer i samarbeid andre. Kjenner myndighetenes kostråd og kan spesialkost.</p> <p>Velger og vurderer råvarer på en god måte, har et godt håndlag. Velger produksjonsmetoder basert på tilgang, sesong og økonomi.</p> <p>Kan merking, sporing, næringsberegning og kalkulasjon. Bruker faguttrykk og sensoriske ferdigheter og kjenner viktige mattradisjoner, trender og religioner.</p>
	Ikke bestått	<p>Kan ikke i tilstrekkelig grad sette sammen og produsere helsefremmende måltider og menyer eller bruke myndighetenes kostråd. Er svak på spesialkost.</p> <p>Velger og vurderer ikke råvarer tilfredsstillende og tar lite hensyn til tilgang, sesong og økonomi.</p> <p>Behersker i liten grad merking, sporing, næringsberegning og kalkulasjon. Bruker lite faguttrykk og mangler sensoriske ferdigheter. Kjenner lite til viktige mattradisjoner, trender og religioner.</p>

Kvalitet og trygg mat	Meget godt bestått	Har svært god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene og forstår viktigheten av dette på alle områder. Behandler alltid råvarer korrekt og følger og forstår virksomhetens kvalitetssystem. Kjenner svært godt lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke.
	Bestått	Har god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene og forstår viktigheten av dette. Behandler råvarer korrekt og følger virksomhetens kvalitetssystem. Kjenner lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke.
	Ikke bestått	Har mangelfull personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Behandler i for liten grad råvarer korrekt og følger ikke alltid virksomhetens kvalitetssystem. Har dårlig kjennskap til lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke.
Bærekraftig produksjon	Meget godt bestått	Er svært god på planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og øke lønnsomheten.  Utnytter ressurser svært godt og er bevisst bransjens påvirkning på miljøet. Håndterer alltid avfall korrekt, resirkulerer og forebygger utslipp.
	Bestått	Planlegger, samarbeider og kommuniserer bra for å redusere svinn og øke lønnsomheten.  Utnytter ressurser på en god måte og forstår bransjens påvirkning på miljøet. Håndterer stort sett avfall korrekt.
	Ikke bestått	Er ikke god nok til å redusere svinn og øke lønnsomheten.  Utnytter ikke ressurser godt nok og er lite bevisst bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av råvarer. Behersker ikke avfallshåndtering tilfredsstillende.
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Meget godt bestått	Har svært god samarbeidsevne og evne til å tenke kritisk.
	Bestått	Har god samarbeidsevne og tenker kritisk.
	Ikke bestått	Mangler samarbeidsevne, og klarer i liten grad å tenke kritisk.

Prøvenemnda skal gå gjennom oppgaven og forklare vurderingsgrunnlaget sammen med kandidaten ved oppstart av prøven.

	Signatur kandidat
Det bekreftes at oppgaven og vurderingskriterier er gått gjennom med kandidat	
	Signatur tilsynsperson
Tilsynsperson er tilgjengelig i nemndas fravær	