# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 ernæringskokkfaget | EKF03-01 |

|  |  |
| --- | --- |
| Kandidatens navn: |  |
| Start dato |  |
| Slutt dato |  |
| Opplæringskontorets navn |  |
| Bedriftens navn |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Sign.opplæringskontor | Sign. kandidat | Sign.bedrift |

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7954** | **planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ernæringsriktig mat og spesialkost ut fra ut fra oppskrift, råvaretilgang, produksjonsmetode og beskrivelse** |  |  |  |
|  | a | planlegge produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | b | gjennomføre produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | c | dokumentere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | d | vurdere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | e | planlegge produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | f | gjennomføre produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | g | dokumentere produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | h | vurdere produksjon av spesialkost ut fra ut fra oppskrift og beskrivelse |  |  |  |
|  | i | planlegge produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | j | gjennomføre produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | k | dokumentere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | l | vurdere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | m | planlegge produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | n | gjennomføre produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | o | dokumentere produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | p | vurdere produksjon av spesialkost ut fra ut fra råvaretilgang |  |  |  |
|  | q | planlegge produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | r | gjennomføre produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | s | dokumentere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | t | vurdere produksjon av ernæringsriktig mat ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | u | planlegge produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | v | gjennomføre produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | w | dokumentere produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | x | vurdere produksjon av spesialkost ut fra ut fra produksjonsmetode |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7962** | **gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | a | gjennomføre mottakskontroll |  |  |  |
|  | b | gjennomføre lagerrullering |  |  |  |
|  | c | vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7970** | **sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik** |  |  |  |
|  | a | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner |  |  |  |
|  | b | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner |  |  |  |
|  | c | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner |  |  |  |
|  | d | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, i samsvar med virksomhetens regelverk |  |  |  |
|  | e | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene, i samsvar med virksomhetens regelverk |  |  |  |
|  | f | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens regelverk |  |  |  |
|  | g | gjøre rede for konsekvenser av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7982** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne** |  |  |  |
|  | a | forstå kvalitetssystemer |  |  |  |
|  | b | arbeide i tråd med kvalitetssystemer |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for kundene |  |  |  |
|  | e | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnerne |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7978** | **planlegge, tilberede og servere mat og måltider etter ulike behov, allergier, intoleranser, diagnoser og kost i ulike livsfaser** |  |  |  |
|  | a | planlegge mat og måltider etter ulike behov |  |  |  |
|  | b | tilberede mat og måltider etter ulike behov |  |  |  |
|  | c | servere mat og måltider etter ulike behov |  |  |  |
|  | d | planlegge mat og måltider etter ulike allergier |  |  |  |
|  | e | tilberede mat og måltider etter ulike allergier |  |  |  |
|  | f | servere mat og måltider etter ulike allergier |  |  |  |
|  | g | planlegge mat og måltider etter ulike intoleranser |  |  |  |
|  | h | tilberede mat og måltider etter ulike intoleranser |  |  |  |
|  | i | servere mat og måltider etter ulike intoleranser |  |  |  |
|  | j | planlegge mat og måltider etter ulike diagnoser |  |  |  |
|  | k | tilberede mat og måltider etter ulike diagnoser |  |  |  |
|  | l | servere mat og måltider etter ulike diagnoser |  |  |  |
|  | m | planlegge mat og måltider etter kost i ulike livsfaser |  |  |  |
|  | n | tilberede mat og måltider etter kost i ulike livsfaser |  |  |  |
|  | o | servere mat og måltider etter kost i ulike livsfaser |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7957** | **partere og utføre anatomisk skjæring og finstykke kjøtt og fjærkre og vurdere bruksområder og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | a | partere kjøtt |  |  |  |
|  | b | partere fjærkre |  |  |  |
|  | c | utføre anatomisk skjæring |  |  |  |
|  | d | finstykke kjøtt |  |  |  |
|  | e | finstykke fjærkre |  |  |  |
|  | f | vurdere bruksområder |  |  |  |
|  | g | vurdere ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7956** | **rense, filetere, dele opp og klargjøre fisk og sjømat og vurdere kvalitet og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | a | rense fisk |  |  |  |
|  | b | filetere fisk |  |  |  |
|  | c | dele opp fisk |  |  |  |
|  | d | klargjøre fisk |  |  |  |
|  | e | rense sjømat |  |  |  |
|  | f | filetere sjømat |  |  |  |
|  | g | dele opp sjømat |  |  |  |
|  | h | klargjøre sjømat |  |  |  |
|  | i | vurdere kvalitet |  |  |  |
|  | j | vurdere ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7980** | **bearbeide animalske, marine og vegetabilske råvarer og gjøre rede for endringer som skjer i råvarene under tilberedning** |  |  |  |
|  | a | bearbeide animalske råvarer |  |  |  |
|  | b | bearbeide marine råvarer |  |  |  |
|  | c | bearbeide vegetabilske råvarer |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for endringer som skjer i råvarene under tilberedning |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7955** | **velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av menyer og måltider og drøfte hvordan råvarer og metoder tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet og brukernes behov** |  |  |  |
|  | a | velge egnede råvarer i utvikling av menyer |  |  |  |
|  | b | velge egnede råvarer i utvikling av måltider |  |  |  |
|  | c | velge egnede tilberedningsmetoder i utvikling av menyer |  |  |  |
|  | d | velge egnede tilberedningsmetoder i utvikling av måltider |  |  |  |
|  | e | drøfte hvordan råvarer tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet |  |  |  |
|  | f | drøfte hvordan råvarer tar hensyn til brukernes behov |  |  |  |
|  | g | drøfte hvordan metoder tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet |  |  |  |
|  | h | drøfte hvordan metoder tar hensyn til brukernes behov |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7974** | **anrette og presentere smakfulle, estetiske og appetittvekkende retter og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matomsorg og gode måltidsopplevelser** |  |  |  |
|  | a | anrette smakfulle retter |  |  |  |
|  | b | anrette estetiske retter |  |  |  |
|  | c | anrette appetittvekkende retter |  |  |  |
|  | d | anrette smakfulle menyer |  |  |  |
|  | e | anrette estetiske menyer |  |  |  |
|  | f | anrette appetittvekkende menyer |  |  |  |
|  | g | presentere smakfulle retter |  |  |  |
|  | h | presentere estetiske retter |  |  |  |
|  | i | presentere appetittvekkende retter |  |  |  |
|  | j | presentere smakfulle menyer |  |  |  |
|  | k | presentere estetiske menyer |  |  |  |
|  | l | presentere appetittvekkende menyer |  |  |  |
|  | m | reflektere over hvordan dette kan bidra til matomsorg |  |  |  |
|  | n | reflektere over hvordan dette kan bidra til gode måltidsopplevelser |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7975** | **tilberede samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres** |  |  |  |
|  | a | tilberede samiske spesialiteter |  |  |  |
|  | b | tilberede norske spesialiteter |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner videreføres |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7979** | **porsjons- og næringsberegne retter og menyer for brukergrupper med behov for ulike dietter og forklare hvilke hensyn man må ta ved servering under kort- og langtidsopphold** |  |  |  |
|  | a | porsjonsberegne retter for brukergrupper med behov for ulike dietter |  |  |  |
|  | b | næringsberegne retter for brukergrupper med behov for ulike dietter |  |  |  |
|  | c | porsjonsberegne menyer for brukergrupper med behov for ulike dietter |  |  |  |
|  | d | næringsberegne menyer for brukergrupper med behov for ulike dietter |  |  |  |
|  | e | forklare hvilke hensyn man må ta ved servering under korttidsopphold |  |  |  |
|  | f | forklare hvilke hensyn man må ta ved servering under langtidsopphold |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7972** | **reflektere over hvordan kosthold påvirker folkehelsen, og anvende kompetansen i utvikling av menyer og måltider** |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan kosthold påvirker folkehelsen |  |  |  |
|  | b | anvende kompetansen i utvikling av menyer |  |  |  |
|  | c | anvende kompetansen i utvikling av måltider |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7969** | **reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige halvfabrikata |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige ferdigvarer |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer |  |  |  |
|  | e | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige halvfabrikata |  |  |  |
|  | f | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige ferdigvarer |  |  |  |
|  | g | gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7967** | **gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |
|  | b | følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7971** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, brukere, gjester og samarbeidspartnere** |  |  |  |
|  | a | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk |  |  |  |
|  | b | utvikle fagidentitet gjennom å tilegne seg kunnskap |  |  |  |
|  | c | kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger |  |  |  |
|  | d | kommunisere presist og forståelig i samhandling med brukere |  |  |  |
|  | e | kommunisere presist og forståelig i samhandling med gjester |  |  |  |
|  | f | kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7976** | **kommunisere med ulike brukergrupper og ta hensyn til anledning, årstid, behov, ulike religioner og kulturer i tilberedningen av mat og måltider** |  |  |  |
|  | a | kommunisere med ulike brukergrupper |  |  |  |
|  | b | ta hensyn til anledning i tilberedningen av mat og måltider |  |  |  |
|  | c | ta hensyn til årstid i tilberedningen av mat og måltider |  |  |  |
|  | d | ta hensyn til behov i tilberedningen av mat og måltider |  |  |  |
|  | e | ta hensyn til ulike religioner i tilberedningen av mat og måltider |  |  |  |
|  | f | ta hensyn til ulike kulturer i tilberedningen av mat og måltider |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7977** | **forklare og bruke fagkunnskap, faguttrykk, tilberedningsmetoder og teknikker og være kreativ og nyskapende** |  |  |  |
|  | a | forklare fagkunnskap |  |  |  |
|  | b | forklare faguttrykk |  |  |  |
|  | c | forklare tilberedningsmetoder |  |  |  |
|  | d | forklare teknikker |  |  |  |
|  | e | bruke fagkunnskap |  |  |  |
|  | f | bruke faguttrykk |  |  |  |
|  | g | bruke tilberedningsmetoder |  |  |  |
|  | h | bruke teknikker |  |  |  |
|  | i | være kreativ |  |  |  |
|  | j | være nyskapende |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7973** | **utvikle faglige ferdigheter, anvende teknologi og ulike produksjonsteknikker og reflektere over hvordan dette kan bidra til innovasjon, effektivitet og forbedringsarbeid i virksomheten** |  |  |  |
|  | a | utvikle faglige ferdigheter |  |  |  |
|  | b | anvende teknologi |  |  |  |
|  | c | anvende ulike produksjonsteknikker |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan dette kan bidra til innovasjon |  |  |  |
|  | e | reflektere over hvordan dette kan bidra til effektivitet |  |  |  |
|  | f | reflektere over hvordan dette kan bidra til forbedringsarbeid i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7968** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensen ved avvik** |  |  |  |
|  | a | bruke verktøy på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | b | bruke maskiner på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | c | bruke utstyr på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | d | utføre forebyggende daglig vedlikehold |  |  |  |
|  | e | gjøre rede for konsekvensen ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7981** | **følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø** |  |  |  |
|  | a | følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet |  |  |  |
|  | b | bruke verneutstyr |  |  |  |
|  | c | jobbe ergonomisk riktig |  |  |  |
|  | d | utføre førstehjelp |  |  |  |
|  | e | bidra til et trygt arbeidsmiljø |  |  |  |
|  | f | bidra til et inkluderende arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7966** | **gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for rammevilkår |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for lover og forskrifter |  |  |  |
|  | c | forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7964** | **anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse** |  |  |  |
|  | a | anvende emballeringsmetoder |  |  |  |
|  | b | anvende lagringsmetoder |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for hvordan dette påvirker ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7963** | **følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** |  |  |  |
|  | a | følge krav og rutiner for merking |  |  |  |
|  | b | følge krav og rutiner for sporing |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7961** | **gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for avfall i virksomheten |  |  |  |
|  | b | håndtere avfall i virksomheten |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan avfall påvirker miljøet |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan utslipp påvirker miljøet |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7960** | **gjennomføre næringsberegninger og enkle kalkulasjoner av svinn, produktutvikling og omsetning** |  |  |  |
|  | a | gjennomføre næringsberegninger |  |  |  |
|  | b | gjennomføre enkle kalkulasjoner av svinn |  |  |  |
|  | c | gjennomføre enkle kalkulasjoner av produktutvikling |  |  |  |
|  | d | gjennomføre enkle kalkulasjoner av omsetning |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7959** | **reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling** |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan samhandling i et faglig yrkesfellesskap kan fremme likeverd |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan samhandling i et faglig yrkesfellesskap kan fremme likestilling |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan samhandling i et kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan samhandling i et kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7958** | **beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift** |  |  |  |
|  | a | beskrive virksomhetens mål |  |  |  |
|  | b | beskrive virksomhetens historie |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7965** | **gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for virksomhetens organisering |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for arbeidstaker rettigheter |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for arbeidstaker plikter |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter |  |  |  |
|  | e | gjøre rede for arbeidsgivers plikter |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider |  |  |  |
|  | g | gjøre rede for hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv |  |  |  |