# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 kokkfaget | KOK03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |
| **KM8065** | **planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon og presentasjon av menyer og måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender** |  |  |  |
|  | a | planlegge produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | b | planlegge presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | c | gjennomføre produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | d | gjennomføre presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | e | dokumentere produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | f | dokumentere presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | g | vurdere produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | h | vurdere presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | i | planlegge produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | j | planlegge presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | k | gjennomføre produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | l | gjennomføre presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | m | dokumentere produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | n | dokumentere presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | o | vurdere produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |
|  | p | vurdere presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8072** | **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** |
| **KM8086** | **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 og regelverk |  |  |  |
|  | b | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | c | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for konsekvenser av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8089** | **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** |
| **KM8067** | **planlegge og produsere ulike kalde og varme forretter, hovedretter, desserter og tilbehør og begrunne valg av råvarer, metoder og mengder** |  |  |  |
|  | a | planlegge ulike kalde forretter |  |  |  |
|  | b | produsere ulike kalde forretter |  |  |  |
|  | c | planlegge ulike varme forretter |  |  |  |
|  | d | produsere ulike varme forretter |  |  |  |
|  | e | planlegge ulike hovedretter |  |  |  |
|  | f | produsere ulike hovedretter |  |  |  |
|  | g | planlegge ulike desserter |  |  |  |
|  | h | produsere ulike desserter |  |  |  |
|  | i | planlegge tilbehør |  |  |  |
|  | j | produsere tilbehør |  |  |  |
|  | k | begrunne valg av råvarer |  |  |  |
|  | l | begrunne valg av metoder |  |  |  |
|  | m | begrunne valg av mengder |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8081** | **utvikle komplette måltider og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevelser** |  |  |  |
|  | a | utvikle komplette måltider |  |  |  |
|  | b | utvikle komplette menyer |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevelser |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8085** | **anvende og bearbeide ulike animalske, marine og vegetabilske råvarer og ta hensyn til ressursutnyttelse og bærekraft** |  |  |  |
|  | a | anvende ulike animalske råvarer |  |  |  |
|  | b | bearbeide ulike animalske råvarer |  |  |  |
|  | c | anvende ulike marine råvarer |  |  |  |
|  | d | bearbeide ulike marine råvarer |  |  |  |
|  | e | anvende ulike vegetabilske råvarer |  |  |  |
|  | f | bearbeide ulike vegetabilske råvarer |  |  |  |
|  | g | ta hensyn til ressursutnyttelse |  |  |  |
|  | h | ta hensyn til bærekraft |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8087** | **anvende egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk og ernæringsmessig kvalitet** |  |  |  |
|  | a | anvende egnede råvarer i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk kvalitet |  |  |  |
|  | b | anvende egnede råvarer i utvikling av måltider som tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet |  |  |  |
|  | c | anvende egnede tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk kvalitet |  |  |  |
|  | d | anvende egnede tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8084** | **tilberede og anrette mat og drikke tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser og gjøre rede for råvarevalg og tilberedningsmetoder** |  |  |  |
|  | a | tilberede mat tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser |  |  |  |
|  | b | anrette mat tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for råvarevalg |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for tilberedningsmetoder |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8083** | **tilberede lokale, samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres** |  |  |  |
|  | a | tilberede lokale spesialiteter |  |  |  |
|  | b | tilberede samiske spesialiteter |  |  |  |
|  | c | tilberede norske spesialiteter |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8070** | **anvende kreativitet og fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter og tilberedning av retter og reflektere over samspillet mellom råvarer, metoder og teknologi** |  |  |  |
|  | a | anvende kreativitet ved utvikling av oppskrifter |  |  |  |
|  | b | anvende fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter |  |  |  |
|  | c | anvende kreativitet ved tilberedning av retter |  |  |  |
|  | d | anvende fagkunnskap ved tilberedning av retter |  |  |  |
|  | e | reflektere over samspillet mellom råvarer, metoder og teknologi |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8074** | **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 emballeringsmetoder påvirker kvalitet |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for hvordan emballeringsmetoder påvirker ressursutnyttelse |  |  |  |
|  | e | gjøre rede for hvordan lagringsmetoder påvirker kvalitet |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for hvordan lagringsmetoder påvirker ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8071** | **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** |
| **KM8082** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, 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 gjester |  |  |  |
|  | e | kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8069** | **utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten** |  |  |  |
|  | a | utvikle faglige ferdigheter |  |  |  |
|  | b | arbeide effektivt |  |  |  |
|  | c | reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon |  |  |  |
|  | d | reflektere over forbedringsarbeid i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8080** | **reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke halvfabrikata |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke halvfabrikata |  |  |  |
|  | e | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke ferdigvarer |  |  |  |
|  | f | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke ferdigvarer |  |  |  |
|  | g | gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8079** | **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** |
| **KM8078** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser 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 av maskiner |  |  |  |
|  | e | utføre forebyggende daglig vedlikehold av utstyr |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8088** | **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** |
| **KM8077** | **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** |
| **KM8073** | **gjøre rede for faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater, og gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon, salg og servering av mat og drikke** |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater |  |  |  |
|  | b | gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon |  |  |  |
|  | c | gjennomføre enkle kalkulasjoner i salg |  |  |  |
|  | d | gjennomføre enkle kalkulasjoner i servering av mat og drikke |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8066** | **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** |
| **KM8076** | **reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling** |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8075** | **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 virksomhetens mål påvirker daglig drift |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan virksomhetens historie påvirker daglig drift |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8068** | **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 arbeidstakers rettigheter |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for arbeidstakers plikter |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter |  |  |  |
|  | e | gjøre rede for arbeidsgivers plikter |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv |  |  |  |