# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 konditorfaget | KON03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |
| **KM8090** | **planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av konditorvarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier** | |  |  |  |
|  | a | Planlegge produksjon av konditorvarer ut fra resept |  |  |  |
|  | b | Gjennomføre produksjon av konditorvarer ut fra resept |  |  |  |
|  | c | Dokumentere produksjon av konditorvarer ut fra resept |  |  |  |
|  | d | Vurdere produksjon av konditorvarer ut fra resept |  |  |  |
|  | e | Planlegge produksjon av konditorvarer ut fra råvarevalg |  |  |  |
|  | f | Gjennomføre produksjon av konditorvarer ut fra råvarevalg |  |  |  |
|  | g | Dokumentere produksjon av konditorvarer ut fra råvarevalg |  |  |  |
|  | h | Vurdere produksjon av konditorvarer ut fra råvarevalg |  |  |  |
|  | i | Planlegge produksjon av konditorvarer ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | j | Gjennomføre produksjon av konditorvarer ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | k | Dokumentere produksjon av konditorvarer ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | l | Vudere produksjon av konditorvarer ut fra produksjonsmetode |  |  |  |
|  | m | Planlegge produksjon av konditorvarer ut fra gitte kriterier |  |  |  |
|  | n | Dokumentere produksjon av konditorvarer ut fra gitte kriterier |  |  |  |
|  | o | Gjennomføre produksjon av konditorvarer ut fra gitte kriterier |  |  |  |
|  | p | Vurdere produksjon av konditorvarer ut fra gitte kriterier |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8098** | **gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse** | |  |  |  |
|  | a | Gjennomføre mottakskontroll |  |  |  |
|  | b | Gjennomføre lagerrullering |  |  |  |
|  | c | Vurdere sammenhengen mellom kvalitet |  |  |  |
|  | d | Vurdere sammenhengen mellom vareflyt |  |  |  |
|  | e | Vurdere sammenhengen mellom svinn |  |  |  |
|  | f | Vurdere sammenhengen mellom ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8109** | **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 næringshygiene, i samsvar med virksomhetens regelverk |  |  |  |
|  | g | Gjøre rede for konsekvenser av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8122** | **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 samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8093** | **vurdere kvaliteten og egenskapene til råvarene, anvende kunnskapen i reseptoppbygging og produksjon og gjøre rede for hvordan disse påvirker sluttproduktet** | |  |  |  |
|  | a | Vurdere kvaliteten til råvarene |  |  |  |
|  | b | Vurdere egenskapene til råvarene |  |  |  |
|  | c | Anvende kunnskapen i reseptoppbygging |  |  |  |
|  | d | Anvende kunnskapen i produksjon |  |  |  |
|  | e | Gjøre rede for hvordan disse påvirker sluttproduktet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8092** | **reflektere over kvalitet og egenskaper gjennom bruk av ulike hjelpe- og tilsetningsstoffer eller halvfabrikata og vurdere hvordan dette påvirker sluttprodukt, næringsinnhold og økonomi** | |  |  |  |
|  | a | Reflektere over kvalitet gjennom bruk av ulike hjelpe- og tilsetningsstoffer eller halvfabrikata |  |  |  |
|  | b | Reflektere over egenskaper gjennom bruk av ulike hjelpe- og tilsetningsstoffer eller halvfabrikata |  |  |  |
|  | c | Vurdere hvordan dette påvirker sluttprodukt |  |  |  |
|  | d | Vurdere hvordan dette påvirker næringsinnhold |  |  |  |
|  | e | Vurdere hvordan dette påvirker økonomi |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8097** | **drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av konditorvarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg** | |  |  |  |
|  | a | Drøfte etiske dilemmaer ved produksjon av konditorvarer |  |  |  |
|  | b | Drøfte etiske dilemmaer ved omsetning av konditorvarer |  |  |  |
|  | c | Gjøre bevisste valg |  |  |  |
|  | d | Gjøre bærekraftige valg |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8120** | **anvende sensoriske tester i produksjon av konditorvarer og gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikre tilfredsstillende kvalitet** | |  |  |  |
|  | a | Anvende sensoriske tester i produksjon av konditorvarer |  |  |  |
|  | b | Gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikre tilfredsstillende kvalitet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8119** | **lage desserter, konfekter, pynt og dekor og begrunne valg av råvarer og produksjonsmetode** | |  |  |  |
|  | a | Lage desserter |  |  |  |
|  | b | Lage konfekter |  |  |  |
|  | c | Lage pynt |  |  |  |
|  | d | Lage dekor |  |  |  |
|  | e | Begrunne valg av råvarer |  |  |  |
|  | f | Begrunne valg av produksjonsmetode |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8114** | **modellere og framstille ulike og like figurer og dekor av egnet masse og reflektere over konsekvenser av avvik fra planlagt produkt** | |  |  |  |
|  | a | Modellere ulike figurer av egnet masse |  |  |  |
|  | b | Modellere like figurere av egnet masse |  |  |  |
|  | c | Modellere ulike dekor av egnet masse |  |  |  |
|  | d | Modellere like dekor av egnet masse |  |  |  |
|  | e | Framstille ulike figurer av egnet masse |  |  |  |
|  | f | Framstille like figurer av egnet masse |  |  |  |
|  | g | Framstille ulike dekor av egnet masse |  |  |  |
|  | h | Framstille like dekor av egnet masse |  |  |  |
|  | i | Reflektere over konsekvenser av avvik fra planlagt produkt |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8118** | **produsere konditorvarer av råmasser, piskede, rørte, rystede og forvellede masser og gjøre rede for oppbygning og bruksområder** | |  |  |  |
|  | a | Produsere konditorvarer av råmasser |  |  |  |
|  | b | Produsere konditorvarer av piskede masser |  |  |  |
|  | c | Produsere konditorvarer av rørte masser |  |  |  |
|  | d | Produsere konditorvarer av rystede masser |  |  |  |
|  | e | Produsere konditorvarer av forvellede masser |  |  |  |
|  | f | Gjøre rede for oppbygning |  |  |  |
|  | g | Gjøre rede for bruksområder |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8117** | **produsere lagdelte kaker, diskkaker og porsjonskaker med og uten overtrekk og vurdere ulike sammensetninger basert på smak, egenskaper og utseende** | |  |  |  |
|  | a | Produsere lagdelte kaker med overtrekk |  |  |  |
|  | b | Produsere lagdelte kaker uten overtrekk |  |  |  |
|  | c | Produsere diskkaker med overtrekk |  |  |  |
|  | d | Produsere diskkaker uten overtrekk |  |  |  |
|  | e | Produsere porsjonskaker med overtrekk |  |  |  |
|  | f | Produsere porsjonskaker uten overtrekk |  |  |  |
|  | g | Vurdere ulike sammensetninger basert på smak |  |  |  |
|  | h | Vurdere ulike sammensetninger basert på egenskaper |  |  |  |
|  | i | Vurdere ulike sammensetninger basert på utseende |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8112** | **produsere og bruke overtrekksglasurer, ulike kremer, ganacher og geleer til fyll og dekor og forklare oppbygning og bruksområder** | |  |  |  |
|  | a | Produsere overtrekksglasurer til fyll |  |  |  |
|  | b | Produsere overtrekksglasurer til dekor |  |  |  |
|  | c | Produsere ulike kremer til fyll |  |  |  |
|  | d | Produsere ulike kremer til dekor |  |  |  |
|  | e | Produsere ganacher til fyll |  |  |  |
|  | f | Produsere ganacher til dekor |  |  |  |
|  | g | Produsere geleer til fyll |  |  |  |
|  | h | Produsere geleer til dekor |  |  |  |
|  | i | Bruke overtrekksglasurer til fyll |  |  |  |
|  | j | Bruke overtrekksglasurer til dekor |  |  |  |
|  | k | Bruke ulike kremer til fyll |  |  |  |
|  | l | Bruke ulike kremer til dekor |  |  |  |
|  | m | Bruke ganacher til fyll |  |  |  |
|  | n | Bruke ganacher til dekor |  |  |  |
|  | o | Bruke geleer til fyll |  |  |  |
|  | p | Bruke geleer til dekor |  |  |  |
|  | q | Forklare oppbygning |  |  |  |
|  | r | Forklare bruksområder |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8116** | **lage butterdeig og ulike mørdeigsprodukter og vurdere egenskapene til de ulike deigene** | |  |  |  |
|  | a | Lage butterdeig |  |  |  |
|  | b | Lage ulike mørdeigsprodukter |  |  |  |
|  | c | Vurdere egenskapene til de ulike deigene |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8115** | **produsere iskrem, sorbé og ulike støpte kaker av fromasj og mousse med forskjellig oppbygning og reflektere over valg av råvarer og sluttproduktets kvalitet** | |  |  |  |
|  | a | Produsere iskrem med forskjellig oppbygning |  |  |  |
|  | b | Produsere sorbé med forskjellig oppbygning |  |  |  |
|  | c | Produsere støpte kaker av fromasj med forskjellig oppbygning |  |  |  |
|  | d | Produsere støpte kaker av mousse med forskjellig oppbygning |  |  |  |
|  | e | Reflektere over valg av råvarer |  |  |  |
|  | f | Reflektere over sluttproduktets kvalitet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8113** | **bruke og temperere sjokolade til ulike typer støpt og dyppet konfekt og dekor og ta hensyn til sjokoladens bruksegenskaper** | |  |  |  |
|  | a | Bruke sjokolade til ulike typer støpt konfekt |  |  |  |
|  | b | Bruke sjokolade til ulike typer støpt dekor |  |  |  |
|  | c | Temperere sjokolade til ulike typer støpt konfekt |  |  |  |
|  | d | Temperere sjokolade til ulike typer støpt dekor |  |  |  |
|  | e | Bruke sjokolade til ulike typer dyppet konfekt |  |  |  |
|  | f | Bruke sjokolade til ulike typer dyppet dekor |  |  |  |
|  | g | Temperere sjokolade til ulike typer dyppet konfekt |  |  |  |
|  | h | Temperere sjokolade til ulike typer dyppet dekor |  |  |  |
|  | i | Ta hensyn til sjokoladens bruksegenskaper |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8111** | **tegne utkast til dekor, bruke overførings- og dekoreringsteknikker for kaker og bruke ulike egnede produkter til garnering og skriving av tekster i samsvar med kundens ønske** | |  |  |  |
|  | a | Tegne utkast til dekor |  |  |  |
|  | b | Bruke overføringsteknikker for kaker |  |  |  |
|  | c | Bruke dekoreringsteknikker for kaker |  |  |  |
|  | d | Bruke ulike egnede produkter til garnering |  |  |  |
|  | e | Skriving av tekster i samsvar med kundens ønske |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8110** | **vise kreativitet i arbeidet, søke inspirasjon til produktutvikling gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk** | |  |  |  |
|  | a | Vise kreativitet i arbeidet |  |  |  |
|  | b | Søke inspirasjon til produktutvikling gjennom bruk av digitale verktøy |  |  |  |
|  | c | Ivareta fagets krav til estetikk |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8108** | **reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke konditorvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** | |  |  |  |
|  | a | Reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke konditorvarer |  |  |  |
|  | b | Gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8107** | **gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten** | |  |  |  |
|  | a | Gjøre rede for rutiner for skadedyrsbekjempelse i virksomheten |  |  |  |
|  | b | Følge rutiner for skadedyrsbekjempelse i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8121** | **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 for helse, miljø og sikkerhet |  |  |  |
|  | b | Følge regler for helse, miljø og sikkerhet |  |  |  |
|  | c | Bruke verneutstyr |  |  |  |
|  | d | Jobbe ergonomisk riktig |  |  |  |
|  | e | Utføre førstehjelp |  |  |  |
|  | f | Bidra til et trygt arbeidsmiljø |  |  |  |
|  | g | Bidra til et inkluderende arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8106** | **gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter for bransjen og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten** | |  |  |  |
|  | a | Gjøre rede for rammevilkår for bransjen |  |  |  |
|  | b | Gjøre rede for lover for bransjen |  |  |  |
|  | c | Gjøre rede for forskrifter for bransjen |  |  |  |
|  | d | Forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8102** | **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** |
| **KM8104** | **følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** | |  |  |  |
|  | a | Følge krav for merking |  |  |  |
|  | b | Følge krav for sporing |  |  |  |
|  | c | Følge rutiner for merking |  |  |  |
|  | d | Følge rutinger for sporing |  |  |  |
|  | e | Gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8101** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensene 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 konsekvensene ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8096** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere** | |  |  |  |
|  | a | Utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk |  |  |  |
|  | b | Tilegne seg kunnskap |  |  |  |
|  | c | Kommunisere presist i samhandling med kolleger |  |  |  |
|  | d | Kommunisere presist i samhandling med kunder |  |  |  |
|  | e | Kommunisere presist i samhandling med samarbeidspartnere |  |  |  |
|  | f | Kommunisere forståelig i samhandling med kolleger |  |  |  |
|  | g | Kommunisere forståelig i samhandling med kunder |  |  |  |
|  | h | Kommunisere forståelig i samhandling med samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8100** | **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 i virksomheten |  |  |  |
|  | d | Reflektere over tiltak som kan bidra til forbedringsarbeid i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8099** | **gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon og salg av konditorvarer og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater** | |  |  |  |
|  | a | Gjennomføre beregninger i produksjon av konditorvarer |  |  |  |
|  | b | Gjennomføre beregninger i salg av konditorvarer |  |  |  |
|  | c | Gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon av konditorvarer |  |  |  |
|  | d | Gjennomføre enkle kalkulasjoner i salg av konditorvarer |  |  |  |
|  | e | Drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8094** | **utføre enkel markedsføring, yte service og bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg** | |  |  |  |
|  | a | Utføre enkel markedsføring |  |  |  |
|  | b | Yte service |  |  |  |
|  | c | Bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling |  |  |  |
|  | d | Bygge relasjoner med kunder ved profesjonell salg |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8091** | **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** |
| **KM8105** | **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** |
| **KM8103** | **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** |
| **KM8095** | **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 arbeidsgivers rettigheter |  |  |  |
|  | d | Gjøre rede for arbeidstakers plikter |  |  |  |
|  | 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 |  |  |  |