

Vurdering av praksis i ernæringskokkfaget

Arbeidsgiver attesterer med dette at:

Navn: -----Fødselsdato:

Har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i lærerplan for i vg3/opplæring i bedrift

Stillingsbetegnelse:

| Arbeidssted | Fra dato | Til dato | Stillingsprosent |
|-------------|----------|----------|------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Hovedområder og kompetansemål for ernæringskokkfaget:

| Håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling | Har arbeidet med(sett kryss) |
|--|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ernæringsriktig mat og spesialkost ut | |

| | |
|---|--|
| <p>fra ut fra oppskrift, råvaretilgang, produksjonsmetode og beskrivelse</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse | |
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | |
| <ul style="list-style-type: none"> planlegge, tilberede og servere mat og måltider etter ulike behov, allergier, intoleranser, diagnoser og kost i ulike livsfaser | |
| <ul style="list-style-type: none"> partere og utføre anatomisk skjæring og finstykke kjøtt og fjærkre og vurdere bruksområder og ressursutnyttelse | |
| <ul style="list-style-type: none"> rense, filetere, dele opp og klargjøre fisk og sjømat og vurdere kvalitet og ressursutnyttelse | |
| <ul style="list-style-type: none"> bearbeide animalske, marine og vegetabilske råvarer og gjøre rede for endringer som skjer i råvarene under tilberedning | |
| <ul style="list-style-type: none"> velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av menyer og måltider og drøfte hvordan | |

| | |
|--|--|
| <p>råvarer og metoder tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet og brukernes behov</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • anrette og presentere smakfulle, estetiske og appetittvekkende retter og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matomsorg og gode måltidsopplevelser | |
| <ul style="list-style-type: none"> • tilberede samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres | |
| <ul style="list-style-type: none"> • porsjons- og nærings beregne retter og menyer for brukergrupper med behov for ulike dietter og forklare hvilke hensyn man må ta ved servering under kort- og langtidsopphold | |
| <ul style="list-style-type: none"> • reflektere over hvordan kosthold påvirker folkehelsen, og anvende kompetansen i utvikling av menyer og måltider | |
| <ul style="list-style-type: none"> • reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten | |
| <ul style="list-style-type: none"> • kommunisere med ulike brukergrupper og ta hensyn til anledning, årstid, behov, ulike religioner og kulturer i tilberedningen av mat og måltider | |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • forklare og bruke fagkunnskap, faguttrykk, tilberedningsmetoder og teknikker og være kreativ og nyskapende | |
| <ul style="list-style-type: none"> • utvikle faglige ferdigheter, anvende teknologi og ulike produksjonsteknikker og reflektere over hvordan dette kan bidra til innovasjon, effektivitet og forbedringsarbeid i virksomheten | |
| <ul style="list-style-type: none"> • bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensen ved avvik | |
| | |
| <ul style="list-style-type: none"> • følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø | |
| <ul style="list-style-type: none"> • anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse | |
| <ul style="list-style-type: none"> • følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik | |
| <ul style="list-style-type: none"> • gjennomføre næringsberegninger og enkle kalkulasjoner av svinn, produktutvikling og omsetning | |

| Kvalitet og trygg mat | Har arbeidet med(sett kryss) |
|--|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne | |
| <ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten | |
| <ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten | |
| Arbeidsliv og yrkesidentitet | Har arbeidet med(sett kryss) |
| <ul style="list-style-type: none"> utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, brukere, gjester og samarbeidspartnere | |
| <ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling | |
| <ul style="list-style-type: none"> beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift | |
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | |
| <ul style="list-style-type: none"> | |
| <ul style="list-style-type: none"> | |

| | |
|---|--|
| | |
| • | |
| • | |
| • | |

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift:
