

Lærekandidatens opplæringsplan

Kokkfaget

Start dato: 01.01.2022

Slutt dato: 31.12.2025

Opplæringskontorets navn

Bedriftens navn

Sign. opplæringskontor

Sign. kandidat

Sign. bedrift

Kun for Vestfold og Telemark fylkeskommune

For lærekandidaten gjelder følgende opplæringsmål:

KV656 Kompetansemål og vurdering vg3 kokkfaget

- KM8065a planlegge produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065b planlegge presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065c gjennomføre produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065d gjennomføre presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065e dokumentere produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065f dokumentere presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065g vurdere produksjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065h vurdere presentasjon av menyer ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065i planlegge produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065j planlegge presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065k gjennomføre produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065l gjennomføre presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065m dokumentere produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065n dokumentere presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065o vurdere produksjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8065p vurdere presentasjon av måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- KM8066a gjøre rede for avfall i virksomheten
- KM8066b håndtere avfall i virksomheten
- KM8066c reflektere over hvordan avfall påvirker miljøet
- KM8066d reflektere over hvordan utslipp påvirker miljøet
- KM8067a planlegge ulike kalde forretter
- KM8067b produsere ulike kalde forretter
- KM8067c planlegge ulike varme forretter
- KM8067d produsere ulike varme forretter
- KM8067e planlegge ulike hovedretter
- KM8067f produsere ulike hovedretter
- KM8067g planlegge ulike desserter
- KM8067h produsere ulike desserter
- KM8067i planlegge tilbehør
- KM8067j produsere tilbehør
- KM8067k begrunne valg av råvarer
- KM8067l begrunne valg av metoder
- KM8067m begrunne valg av mengder
- KM8068a gjøre rede for virksomhetens organisering
- KM8068b gjøre rede for arbeidstakers rettigheter
- KM8068c gjøre rede for arbeidstakers plikter
- KM8068d gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter
- KM8068e gjøre rede for arbeidsgivers plikter
- KM8068f gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre

- arbeidsliv
- KM8069a utvikle faglige ferdigheter
 - KM8069b arbeide effektivt
 - KM8069c reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon
 - KM8069d reflektere over forbedringsarbeid i virksomheten
 - KM8070a anvende kreativitet ved utvikling av oppskrifter
 - KM8070b anvende fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter
 - KM8070c anvende kreativitet ved tilberedning av retter
 - KM8070d anvende fagkunnskap ved tilberedning av retter
 - KM8070e reflektere over samspillet mellom råvarer, metoder og teknologi
 - KM8071a følge krav og rutiner for merking
 - KM8071b følge krav og rutiner for sporing
 - KM8071c gjøre rede for konsekvenser ved avvik
 - KM8072a gjennomføre mottakskontroll
 - KM8072b gjennomføre lagerrulling
 - KM8072c vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
 - KM8073a gjøre rede for faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
 - KM8073b gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon
 - KM8073c gjennomføre enkle kalkulasjoner i salg
 - KM8073d gjennomføre enkle kalkulasjoner i servering av mat og drikke
 - KM8074a anvende emballeringsmetoder
 - KM8074b anvende lagringsmetoder
 - KM8074c gjøre rede for hvordan emballeringsmetoder påvirker kvalitet
 - KM8074d gjøre rede for hvordan emballeringsmetoder påvirker ressursutnyttelse
 - KM8074e gjøre rede for hvordan lagringsmetoder påvirker kvalitet
 - KM8074f gjøre rede for hvordan lagringsmetoder påvirker ressursutnyttelse
 - KM8075a beskrive virksomhetens mål
 - KM8075b beskrive virksomhetens historie
 - KM8075c reflektere over hvordan virksomhetens mål påvirker daglig drift
 - KM8075d reflektere over hvordan virksomhetens historie påvirker daglig drift
 - KM8076a reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd
 - KM8076b reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likestilling
 - KM8077a gjøre rede for rammevilkår
 - KM8077b gjøre rede for lover og forskrifter
 - KM8077c forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
 - KM8078a bruke verktøy på en kvalifisert måte
 - KM8078b bruke maskiner på en kvalifisert måte
 - KM8078c bruke utstyr på en kvalifisert måte
 - KM8078d utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner
 - KM8078e utføre forebyggende daglig vedlikehold av utstyr
 - KM8078f gjøre rede for konsekvenser ved avvik
 - KM8079a gjøre rede for rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten

- KM8079b følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
 - KM8080a reflektere over hvordan *ønskede* mikroorganismer kan påvirke råvarer
 - KM8080b reflektere over hvordan *uønskede* mikroorganismer kan påvirke råvarer
 - KM8080c reflektere over hvordan *ønskede* mikroorganismer kan påvirke halvfabrikata
 - KM8080d reflektere over hvordan *uønskede* mikroorganismer kan påvirke halvfabrikata
 - KM8080e reflektere over hvordan *ønskede* mikroorganismer kan påvirke ferdigvarer
 - KM8080f reflektere over hvordan *uønskede* mikroorganismer kan påvirke ferdigvarer
 - KM8080g gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
 - KM8081a utvikle komplette måltider
 - KM8081b utvikle komplette menyer
 - KM8081c reflektere over hvordan dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevelser
 - KM8082a utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk
 - KM8082b utvikle fagidentitet gjennom å tilegne seg kunnskap
 - KM8082c kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger
 - KM8082d kommunisere presist og forståelig i samhandling med gjester
 - KM8082e kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere
 - KM8083a tilberede lokale spesialiteter
 - KM8083b tilberede samiske spesialiteter
 - KM8083c tilberede norske spesialiteter
 - KM8083d reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres
 - KM8084a tilberede mat tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser
 - KM8084b anrette mat tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser
 - KM8084c gjøre rede for råvarevalg
 - KM8084d gjøre rede for tilberedningsmetoder
 - KM8085a anvende ulike animalske råvarer
 - KM8085b bearbeide ulike animalske råvarer
 - KM8085c anvende ulike marine råvarer
 - KM8085d bearbeide ulike marine råvarer
 - KM8085e anvende ulike vegetabiliske råvarer
 - KM8085f bearbeide ulike vegetabiliske råvarer
 - KM8085g ta hensyn til ressursutnyttelse
 - KM8085h ta hensyn til bærekraft
 - KM8086a sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
 - KM8086b sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
 - KM8086c sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
 - KM8086d gjøre rede for konsekvenser av avvik
 - KM8087a anvende egnede råvarer i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk kvalitet
 - KM8087b anvende egnede råvarer i utvikling av måltider som tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet
 - KM8087c anvende egnede tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk kvalitet
 - KM8087d anvende egnede tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet
- følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet

- KM8088a
- KM8088b bruke verneutstyr
- KM8088c jobbe ergonomisk riktig
- KM8088d utføre førstehjelp
- KM8088e bidra til et trygt arbeidsmiljø
- KM8088f bidra til et inkluderende arbeidsmiljø
- KM8089a forstå kvalitetssystemer
- KM8089b arbeide i tråd med kvalitetssystemer
- KM8089c reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten
- KM8089d reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for kundene
- KM8089e reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnerne