



Kartleggingsskjema i ordningen

Modulstrukturert opplæring for voksne –Ernæringskokkfaget (EKF05-01)

Skjema brukes i forbindelse med kartlegging av kompetanse og avklaring om opplæringsbehov i ernæringskokkfaget. Skjema fylles ut av arbeidsgiver, eventuelt i samarbeid med andre som er kjent med kandidatens arbeidsoppgaver.

Kompetansemålene er hentet fra læreplan i ernæringskokkfaget – modulstrukturert opplæring for voksne.

Kandidatens navn og fødselsdato: _____

Arbeidssted: _____

Stillingsstørrelse (fra dato – til dato) eller antall timer: _____

Vil bedriften tilby kandidaten lærekontrakt? Ja:____ Nei:____ Kan vurdere dette senere:____

Kontaktperson i bedrift:

Navn: _____

Tlf: _____ Epost: _____

Arbeidsgiver bekrefter med dette at kandidaten har følgende erfaring i henhold til kompetansemålene i læreplan i ernæringskokkfaget – modulstrukturert opplæring for voksne:

Kompetansemål etter mattrygghet	Trenger mer opplæring i dette målet	Kan i noe grad utføre/har jobbet med	Kan jobbe selvstendig
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			
forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er			



for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne			
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse			
følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik			
anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse			
reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten			
gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet			
gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten			
Kompetansemål etter demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv			
gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten			
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, brukere, gjester og samarbeidspartnere			
reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling			
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			
beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift			
følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø			



Kompetansemål etter råvarekunnskap, bærekraft og håndverksferdigheter			
planlegge, tilberede og servere mat og måltider etter ulike behov, allergier, intoleranser, diagnoser og kost i ulike livsfaser			
partere og utføre anatomisk skjæring og finstykke kjøtt og fjærkre og vurdere bruksområder og ressursutnyttelse			
rense, filetere, dele opp og klargjøre fisk og sjømat og vurdere kvalitet og ressursutnyttelse			
bearbeide animalske, marine og vegetabilske råvarer og gjøre rede for endringer som skjer i råvarene under tilberedning			
anrette og presentere smakfulle, estetiske og appetittvekkende retter og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matomsorg og gode måltidsopplevelser			
tilberede samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres			
forklare og bruke fagkunnskap, faguttrykk, tilberedningsmetoder og teknikker og være kreativ og nyskapende			
utvikle faglige ferdigheter, anvende teknologi og ulike produksjonsteknikker og reflektere over hvordan dette kan bidra til innovasjon, effektivitet og forbedringsarbeid i virksomheten			
bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensen ved avvik			
gjennomføre næringsberegninger og enkle kalkulasjoner av svinn, produktutvikling og omsetning			
tolke og bruke sammensatte måleenheter i praktiske sammenhenger og velge egnet måleenhet (hentet fra Læreplan i matematikk P)			
lytte til, forstå og bruke fagterminologi muntlig og skriftlig i arbeidssituasjoner (hentet fra Læreplan i engelsk)			
utforske egenskaper og reaksjoner til noen stoffer og stoffblandinger som er relevante for			



eget utdanningsprogram (hentet fra Læreplan i naturfag)			
Kompetansemål etter ernæring, måltidsutvikling og folkehelse			
reflektere over hvordan kosthold påvirker folkehelsen, og anvende kompetansen i utvikling av menyer og måltider			
planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ernæringsriktig mat og spesialkost ut fra oppskrift, råvaretilgang, produksjonsmetode og beskrivelse			
kommunisere med ulike brukergrupper og ta hensyn til anledning, årstid, behov, ulike religioner og kulturer i tilberedningen av mat og måltider			
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			
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			
tolke og regne med nærings- og energiinnhold, og regne om mellom ulike sammensatte enheter knyttet til restaurant- og matfag (hentet fra Læreplan i matematikk P)			
vurdere og bearbeide egne tekster ut fra faglige kriterier og kunnskap om språk (hentet fra Læreplan i engelsk)			
gjøre rede for funksjonene til noen næringsstoffer og diskutere hvorfor et variert kosthold er viktig i et helse- og bærekraftsperspektiv (hentet fra Læreplan i naturfag)			

Ytterligere kommentarer:

--



Troms fylkeskommune

--

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift: _____