

PRAKSISATTEST I ERNÆRINGSKOKKFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i Læreplan i Vg3 Ernæringskokkfaget.

Arbeidssted (bedriftens navn)	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Kompetansemål for Ernæringskokkfaget:	Har jobbet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ernæringsriktig mat og spesialkost ut fra oppskrift, råvaretilgang, produksjonsmetode og beskrivelse	
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse	
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	
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	
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	
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	
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	
reflektere over hvordan kosthold påvirker folkehelsen, og anvende kompetansen i utvikling av menyer og måltider	
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 følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten	
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, brukere, gjester og samarbeidspartnere	
kommunisere med ulike brukergrupper og ta hensyn til anledning, årstid, behov, ulike religioner og kulturer i tilberedningen av mat og måltider	
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	
følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø	
gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten	
anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse	

følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	
gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet	
gjennomføre næringsberegninger og enkle kalkulasjoner av svinn, produktutvikling og omsetning	
reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling	
beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift	
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	

Sted og dato:

Underskrift og stempel fra arbeidsgiver: