

OPPGAVER OG VURDERINGSKRITERIER TIL FAGPRØVEN

I KOKKEFAGET

PLANLEGGING av eget faglig arbeid	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Ikke bestått – bestått – bestått meget godt		
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Arbeidsplan og produksjonsplan			
	Mengdeberegning			
	Kalkulering			
	Råvareliste			
	Bærekraft, råvareutnyttelse, sesong og klimaavtrykk			
	Menyoppsett m/ allergenmerking			
	Digitale ferdigheter			
Innhenting av oppskrifter med fremgangsmåte/henvisning til referanse				
Fagterminologi				
Kritiske punkter				
IK-mat og HMS (kvalitet og trygg mat)				
Forstå kundens ønsker og behov				

	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Ikke bestått – bestått – bestått meget godt		
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
GJENNOMFØRING av eget faglig arbeid				
	Generell produksjon			
	Kvalitetskontroll			
	IK-mat og HMS (kvalitet og trygg mat)			
	Valg av produksjonsutstyr og arbeidsteknikk			
	Bærekraft / utnyttelse av råvarer og drikkevarer			
	Avfallshåndtering			
	Renhold			
	Personlig hygiene			
	Korrekt uniform			
	Kosthold og folkehelse			
	Kutteteknikk og knivbruk			
	Filetering, håndtering og klargjøring av sjømat			
	Utbeining, håndtering og klargjøring av kjøtt og fjærkre			
	Farseproduksjon			
	Emulsjon			
	Kvalitet og smak på kraft, supper og sauser			
	Mise en place			
	Produksjon og kvalitet			
	Tradisjonskost og husmannskost			
	Allergikost / spesialkost – planlegging. Smak, utseende og konsistens			
	Vanskelighetsgrad			
	Bakverk med gjær og uten gjær. Smak, utseende og konsistens			
	Kaker, smak, utseende og konsistens			
	Lunsjrett, smak, utseende og konsistens			
	Ganefryd, smak, utseende og konsistens			
Forrett, smak, utseende og konsistens				
Hovedrett, smak, utseende og konsistens				
Dessert, smak, utseende og konsistens				
Tidsbruk				

VURDERING av eget faglig arbeid	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Ikke bestått – bestått – bestått meget godt		
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Vurdering av planleggingsdel			
	Vurdering av mat/produkt levert			
	Vurdering egne erfaringer og utfordringer			
	Holdning til faget/yrkesidentitet			
	Vurdering av samarbeid			

DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid	Arbeidsoppgaver med konkretisering	Ikke bestått – bestått – bestått meget godt		
		Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Oppskrifter			
	Arbeidsplan			
	Mengdeberegning			
	Menyoppsett			
	Egenvurdering			
Råvareliste				
Digitale ferdigheter				

Sted: _____ **Dato:** _____

Karakter: _____

Underskrift Leder _____

Underskrift Medlem _____

VURDERINGSKRITERIER – Planlegging av eget faglige arbeid

PLANLEGGING av eget faglig arbeid	Arbeids oppgave	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Arbeidsplan og produksjonsplan	Mangelfull arbeidsplan	Gjennomførbar arbeidsplan.	Utarbeidet arbeidsplan ut fra stor faglig forståelse.
	Mengdeberegning	Viser lite forståelse for mengdeberegning og beregning av svinn, heller ikke muntlig.	Forstår grunnprinsippene i mengdeberegning og beregning av svinn.	Viser forståelse for, og har foretatt mengdeberegning inkludert svinn på hele oppgaven.
	Kalkulering	Kalkuleringen ikke tilfredsstillende.	Kalkulering enkel men korrekt.	Kalkulering grundig og korrekt.
	Råvareliste	Mangler hovedelementer i råvarelisten	Råvareliste som inneholder hovedelementene i oppgaven.	Detaljert råvareliste. Alle elementer i oppgaven er med.
	Bærekraft, etiske valg, råvareutnyttelse, sesong og klimaavtrykk	Viser liten forståelse for bærekraft, etiske valg, sesong og utnyttelse av råvarer.	Viser god forståelse for bærekraft, etiske valg, sesong og utnyttelse av råvarer.	Viser stor forståelse for bærekraft, etiske valg, sesong og utnyttelse av råvarer. Viser forståelse for klimaavtrykk.
	Registrering av svinn	Manglende eller lite tilfredsstillende utfylling av svinn	Grei utfylling av svinnskjema	Nøyaktig utfylling av svinnskjema. Viser god kontroll over ulike typer svinn som produksjonssvinn, eget svinn og gjestesvinn.
	Menyoppsett og allergenmerking	Mangler menyoppsett med allergenmerking	Har laget menyoppsett med allergenmerking, men mangler undergruppe	Har laget menyoppsett med fullstendig allergenmerking på hele menyen, inkludert undergruppe
	Digitale ferdigheter	Innleveringer er mangelfull i henhold til instruks og oppgaver.	Innleveringer er stort sett korrekt sendt inn i henhold til instruks i oppgave	Innleveringer er korrekt satt opp i henhold til instruks i oppgave. Innleveringer er ryddig og profesjonelt satt opp.
	Innhenting av oppskrifter med fremgangsmåte / henvisning til referanse	Har ikke innhentet oppskrifter og/eller beskrevet tilberedingsmetode.	Har innhentet oppskrifter, og beskrevet valg av tilberedingsmetode.	Har innhentet oppskrifter og vurdert dem faglig ut fra oppgavens innhold. Tilberedingsmetoder er godt forklart og faglig begrunnet.
	Fagterminologi	Ikke samsvar mellom den brukte fagterminologi og det leverte produktet.	Har forstått og bruker de mest brukte faguttrykkene i menyen.	Kan bruke fagterminologi på en korrekt måte, og kan forklare hva de betyr. Forstår oppskrifter fra bøker og nett hvor faguttrykk er brukt.
	Kritiske punkter	Har liten kunnskap rundt kritiske punkter.	Har god kunnskap rundt de fleste kritiske punkter.	Har meget gode kunnskaper og kan forutse de fleste kritiske punkter utfra arbeidsplan.
	IK-mat og HMS (kvalitet og trygg mat)	Flere mangler rundt de generelle krav som stilles for å trygge kvalitet og trygg mat. Kan ikke nok rundt risikofaktorer i eget arbeidsmiljø, forebygge skader, og reflektere over forutsetninger for et godt arbeidsmiljø	Følger stort sett de generelle krav som stilles for å trygge kvalitet og trygg mat. Gjøre greie for risikofaktorer i eget arbeidsmiljø, forebygge skader, og reflektere over forutsetninger for et godt arbeidsmiljø	Følger generelle krav som stilles for å trygge kvalitet og trygg mat. Viser til egne systemer i planlegging og dokumentasjon. Gjøre god greie for risikofaktorer i eget arbeidsmiljø, forebygge skader, og reflektere over forutsetninger for et godt arbeidsmiljø

Forstå kundens ønsker og behov	Har ikke satt seg godt nok inn i kundens ønsker og behov og tatt dette med i planlegging og meny.	Har satt seg godt inn i kundens ønsker og behov og tatt dette med i planlegging og meny.	Har satt seg veldig godt inn i kundens ønsker og behov og tatt dette med i planlegging. Menyen viser godt igjen kundens ønsker.
--------------------------------	---	--	---

VURDERINGSKRITERIER - Gjennomføringer av eget faglige arbeid

GJENNOMFØRING av eget faglig arbeid	Arbeids oppgave	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Generell produksjon	Viser lite fokus på økonomi og porsjonsberegning. Mye overproduksjon. Ikke korrekt oppdeling og porsjonering av produktet.	Har fokus på økonomi og porsjonsberegning. Lager fornuftige porsjoner i forhold til servering. Bra oppdeling og porsjonering av produktet	Tar gjennomtenkte valg og viser stort fokus på økonomi og porsjonsberegning. Er smart i valgene rundt produksjonsmengder. Meget bra og nøyaktig oppdeling og porsjonering av produktet. .
	Kvalitetskontroll	Mangelfull kvalitetskontroll i forhold til smak, utseende og konsistens på de ulike rettene.	Foretar kvalitetskontroll. De ulike rettene har stort sett bra smak, utseende og konsistens.	Viser fokus på kvalitetskontroll gjennom hele oppgaven. De ulike rettene har veldig god smak, appetittvekkende utseende og riktig konsistens.
	IK-mat og HMS (kvalitet og trygg mat)	Mangler fokus og kjennskap på HMS og egen sikkerhet i arbeidet.	Viser fokus og har god kjennskap til HMS og egen sikkerhet i arbeidet på kjøkkenet.	Viser høyt fokus på HMS og sikkerhet gjennom hele oppgaven for seg selv og andre.
	Valg av produksjonsutstyr og arbeidsteknikk	Feil valg og bruk av utstyr. Ofte feil arbeidsteknikk som førte til dårlig kvalitet og lite effektivitet.	Gjør for det meste bra valg av utstyr. Tilfredsstillende arbeids- teknikk. Kvalitet, effektivitet og produktivitet ble dermed bra.	Gjennomgående riktig bruk av utstyr. Kandidaten har meget god arbeidsteknikk. Kvalitet, effektivitet og produktivitet ble dermed meget bra.
	Bærekraft / utnyttelse av råvarer og drikkevarer	Generelt dårlig utnyttelse av råvarene. Ikke samsvar mellom råvarevalg og tilberedningsmetoder. Viser ikke korrekt oppbevaring og behandling av råvarene. Dårlig økonomi. Tok ikke vare på eller benyttet flere element av hele råvaren. Kunne ikke komme med eksempler på bruksområder på råvarer som ikke brukes i oppgaven.	Bra utnyttelse av råvarene. Tilfredsstillende tilberedningsmetoder og råvarebehandling som sikrer næringsinnhold, ressurser og økonomi. Tok vare på eller benyttet flere elementer av hele råvaren. Kunne komme med eksempler på bruksområder på råvarer som ikke brukes i oppgaven.	Meget bra utnyttelse av råvarene. Kunne komme med eksempler på bruksområder på råvarer som ikke skulle brukes i oppgaven. Meget tilfredsstillende tilberednings -metode og råvarebehandling som sikrer næringsinnhold, ressurser og økonomi. Kom med flere eksempler på valg metode/råvare. Tok vare på eller benyttet flere elementer av hele råvaren. Kunne komme med gode eksempler på bruksområder på råvarer som ikke skulle brukes i oppgaven

Avfallshåndtering	Generell dårlig sortering av avfall. Blander avfall feil og kaster for mye i restavfall.	Sorterer avfall korrekt. Har kontroll på matavfall, papir og restavfall.	Viser veldig god forståelse for avfallshåndtering. Har full kontroll på matavfall, papir, plast, restavfall og farlig avfall med mer.
Renhold	Har generell dårlig renhold gjennom dagen. Oppvask og renhold ikke utført etter gjeldende regelverk.	Bra renhold. Oppvask og renhold utført etter gjeldende regelverk på en tilfredsstillende måte.	Meget bra renhold. Oppvask og renhold utført etter gjeldende regelverk på en meget tilfredsstillende måte. Kunne forklare følgende om regelverket ikke blir fulgt.
Personlig hygiene	Viser manglende kunnskap om personlig hygiene og produksjonshygiene. Fare for kryssforurensing.	Har fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene.	Viser fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene gjennom hele oppgaven.
Retningslinjer for næringsmiddel. Og produksjonshygiene	Mangelfull og ustrøket uniform. Mangler hodeplagg. Bukse og hodeplagg som brukes utenfor kjøkken. Klokke og smykker er ikke fjernet eller tildekket. Manglende orden på kjøkken i henhold til gjeldene krav.	Kokkejakke, kokkebukse, forstykke, sko og hodeplagg. Klokke og smykker er tatt vekk eller tildekket. Klærne skal være rene. God orden på kjøkken i henhold til gjeldene krav. God orden på kjøkken i henhold til gjeldene krav.	Nystrøket kokkejakke, kokkebukse, forstykke og egnet hodeplagg som kun brukes på kjøkken. Klokke og smykker er tatt vekk eller tildekket. Klærne skal være rene. Rene og nypussede sko. Veldig god orden på kjøkken i henhold til gjeldene krav.
Kosthold og folkehelse	Kandidaten viser liten forståelse og dårlig innsikt til korrekt og sunn mat som passer anledningen til oppgave.	Kandidaten viser forståelse og innsikt til korrekt og sunn mat som passer anledningen til oppgave.	Kandidaten viser meget god forståelse og innsikt til korrekt og sunn mat som passer anledningen til oppgave.
Kutteteknikk og knivbruk	Manglende kutteteknikk og ukorrekte valg av kniver til ulike oppgaver.	God kutteteknikk og korrekt valg av kniver til ulike oppgaver.	Viser meget god kutteteknikk og korrekt valg av kniver til ulike oppgaver.
Filetering, håndtering og klargjøring av sjømat	Liten eller manglende forståelse for filetering, håndtering og klargjøring av sjømat.	God forståelse for filetering, håndtering og klargjøring av sjømat.	Meget god forståelse for filetering, håndtering og klargjøring av sjømat. Råvaren blir brukt eller klargjort til ulike deler av oppgave.
Utbeining, håndtering og klargjøring av kjøtt og fjærkre	Liten eller manglende forståelse for utbeining, håndtering og klargjøring av kjøtt og fjærkre.	God forståelse for utbeining, håndtering og klargjøring av kjøtt og fjærkre.	Meget god forståelse for utbeining, håndtering og klargjøring av kjøtt og fjærkre. Råvaren blir brukt eller klargjort til ulike deler av oppgave.
Farseproduksjon	Liten eller manglende forståelse rundt farseproduksjon. Farsen er sprukket før og/eller etter tilberedning. Lite tilfredsstillende renhold og temperaturstyring.	God forståelse rundt farseproduksjon. Farsen er ikke sprukket før og etter tilberedning.	God forståelse rundt farseproduksjon. Farsen er ikke sprukket før og etter tilberedning. Jobber rent og pent med farse, samt har kontroll rundt temperatur på råvare og utstyr. Konsistens skal også være god.
Emulsjon	Lite eller manglende forståelse rundt produksjon av kald eller varm emulsjon. Emulsjonen har ikke tilfredsstillende konsistens og er sprukket.	God forståelse rundt produksjon av kald eller varm emulsjon. Emulsjonen skal ha tilfredsstillende konsistens.	God forståelse rundt produksjon av kald eller varm emulsjon. Emulsjonen skal ha en god tydelig konsistens og skal ikke være sprukket.

		Emulsjon skal ikke være sprukket.	
Kvalitet og smak på kraft, supper og sauser	Liten eller ingen kjennskap til produksjon av kraft, supper og sauser.	Kan lage og har kunnskap om tilberedning på grunnleggende kraft, supper og sauser på en tilfredsstillende måte.	Kan lage og har god kunnskap om tilberedning på grunnleggende kraft, supper og sauser på en meget tilfredsstillende måte. Kraft, supper og sauser skal holde høy kvalitet. Skal kunne flere avledningssauser.
Mise en place	Kandidaten har en rotete måte å jobbe på og har ikke gode nok systemer. Jobber rotete og urent.	Kandidaten følger en god skriftlig plan rundt produksjon og IK-mat.	Kandidaten følger en god skriftlig plan rundt produksjon og IK-mat. Råvarer er godt og korrekt merket og er satt i system.
Produksjon og kvalitet	Mat som produseres til senere bruk holder generelt sett lavt teknisk nivå. Det vil være vanskelig å bruke råvarene til fremtidig ferdigstillelse.	Mat som produseres til senere bruk holder generelt sett godt teknisk nivå.	Mat som produseres til senere bruk holder godt teknisk nivå. Det er utført nøyaktig og korrekt håndverk.
Tradisjonskost og husmannskost	Viser liten og manglende kunnskap rundt norsk, samisk og andre kulturers tradisjonskost og husmannskost.	Viser god og korrekt kunnskap rundt norsk, samisk og andre kulturers tradisjonskost og husmannskost.	Viser veldig god og korrekt kunnskap rundt norsk, samisk og andre kulturers tradisjonskost og husmannskost. Kan lage autentiske smaker eller gode avarter og moderne vrier som allikevel ivaretar den tradisjonelle smak og/eller teknikk.
Allergikost / spesialkost – planlegging. Smak, utseende og konsistens	Allergi / spesialkosten som ble planlagt er for enkel til å være salgbar.	Planlagt allergi / spesialkost er tilfredsstillende. Kan produsere enkle retter.	Planlagt allergi / spesialkost er meget bra. Kan produsere og tilpasse rettene etter øvrige gjesters ønsker og behov.
Vanskelighetsgrad	Kandidaten viser for lav vanskelighet på oppgaven som ikke gjenspeiles i arbeid, mat og tidsbruk.	Kandidaten viser en grei vanskelighet på oppgaven som gjenspeiles i arbeid, mat og tidsbruk.	Kandidaten viser dyktighet rundt de valg i oppgaven som gjenspeiles i arbeid, mat og tidsbruk. Det vises tydelig kompetanse rundt smak, teknikk og tilberedninger som er valgt.
Bakverk med gjær og uten gjær. Smak, utseende og konsistens	Viser liten kunnskap om bake- og konditorvarer. Produktene lite tilfredsstillende.	God kunnskap om bake- og konditorvarer. Tilfredsstillende produkter.	Høy kunnskap om bake- og konditorvarer. Meget gode produkter. Bra anrettet.
Kaker, smak, utseende og konsistens	Liten eller manglende kunnskap rundt kakeproduksjon. Flere av elementene er ikke godt nok utført. Kaken er ikke utført i henhold til de kriterier som er satt. Kaken er ikke salgbar.	God kunnskap rundt kakeproduksjon. De fleste elementene i kaken er utført og det er god balanse i konsistens og smak. Kaken er salgbar,	Meget god kunnskap rundt kakeproduksjon. Alle elementene er godt utført, kaken er godt sammensatt og pent pyntet. Kaken er salgbar både som hel kake og som kakestykker.
Lunsjrett, smak, utseende og konsistens	Ikke salgbar lunsjrett. Retten mangler flere kriterier som er satt. Smak, utseende og konsistens er ikke korrekt.	Salgbar lunsjrett. Retten skal inneholde de fleste kriterier som er satt og skal smake godt.	Meget god salgbar lunsjrett. Retten inneholder alle kriterier som er satt og skal smake godt. Smarte og gode løsninger rundt råvarer og teknikk skal vise igjen.
Ganefryd, smak, utseende og konsistens	Ikke salgbar ganefryd. Retten mangler flere kriterier som er satt. Smak, utseende og konsistens er ikke korrekt.	Salgbar ganefryd. Retten skal inneholde de fleste kriterier som er satt og skal smake godt.	Meget god salgbar ganefryd. Retten inneholder alle kriterier som er satt og skal smake godt. Smarte og gode løsninger rundt råvarer og teknikk skal vise igjen.

	Forrett, smak, utseende og konsistens	Ikke salgbar forrett. Retten mangler flere kriterier som er satt. Smak, utseende og konsistens er ikke korrekt.	Salgbar forrett. Retten skal inneholde de fleste kriterier som er satt og skal smake godt.	Meget god salgbar forrett. Retten inneholder alle kriterier som er satt og skal smake godt. Smarte og gode løsninger rundt råvarer og teknikk skal vise igjen.
	Hovedrett, smak, utseende og konsistens	Ikke salgbar hovedrett. Retten mangler flere kriterier som er satt. Smak, utseende og konsistens er ikke korrekt.	Salgbar hovedrett. Retten skal inneholde de fleste kriterier som er satt og skal smake godt.	Meget god salgbar hovedrett. Retten inneholder alle kriterier som er satt og skal smake godt. Smarte og gode løsninger rundt råvarer og teknikk skal vise igjen.
	Dessert, smak, utseende og konsistens	Ikke salgbar dessert. Retten mangler flere kriterier som er satt. Smak, utseende og konsistens er ikke korrekt. Søtt bakverk er for enkelt eller passer ikke inn i sammen med resten av retten.	Salgbar dessert. Retten skal inneholde de fleste kriterier som er satt og skal smake godt. Bakverk skal passe inn i dessert.	Meget god salgbar dessert. Retten inneholder alle kriterier som er satt og skal smake godt. Smarte og gode løsninger rundt råvarer og teknikk skal vise igjen. Bakverk skal tilføre noe ekstra til desserten.
	Tidsbruk	Hver rett som er over 15 minutter forsinket, vil bli dømt som at den enkelte rett ikke er bestått. Det vil også bli lagt vekt på gjentakelser totalt sett.	Klarer stort sett å levere alle rettene til oppsatt tidspunkt. Kan avvike enkelte retter inntil 15 minutter.	Har full kontroll på arbeidsplan, og leverer rettene til oppsatt tidspunkt.

VURDERINGSKRITERIER - Vurdering av eget faglige arbeid

VURDERING av eget faglig arbeid	Arbeids oppgave	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Vurdering av planleggingsdel	Mangler skriftlig egenvurdering, Kan heller ikke redegjøre muntlig for arbeidet underveis.	Har skriftlig egenvurdering. Kan i tillegg redegjøre muntlig arbeid underveis.	Leverer skriftlig og muntlig egenvurdering som gjenspeiler faglig innsikt.
	vurdere sluttproduktene ut fra produktbeskrivelser og reflektere over sensorisk og hygienisk kvalitet	Utviser manglende forståelse og lite evne til å reflektere rundt eget arbeide og ferdige retter	Utviser forståelse og evne til å reflektere rundt eget arbeide og ferdige retter	Utviser god forståelse og god evne til å reflektere rundt eget arbeide og ferdige retter.
	Vurdering egne erfaringer og utfordringer	Mangler forslag til forbedringer.	Kan forklare egne svakheter og styrker og komme med forslag til forbedringer.	Kan begrunne eventuelle feil og styrker og komme med forslag til forbedringer ut fra en faglig vurdering,
	Holdning til faget / yrkesidentitet	Egenvurdering viser en dårlig/manglende holdning til faget. Manglende selvinnsikt og liten forståelse for faget.	Egenvurderingen viser en grei holdning til faget. Har selvinnsikt og viser grei forståelse til faget.	Egenvurderingen viser en veldig bra holdning til faget. Kandidaten har god selvinnsikt og viser stor grad av yrkes stolthet og interesse for faget.
	Vurdering av samarbeid	Manglende forståelse for viktighet av kollegaer – andre lærekandidater, prøvenemd og annet personale. Viser mindre evne til å samarbeide.	Viser forståelse for viktighet av kollegaer – andre lærekandidater, prøvenemd og	Viser veldig forståelse for viktighet av kollegaer – andre lærekandidater, prøvenemd og annet personale. Viser veldig god evne til å samarbeide.

		annet personale. Viser god evne til å samarbeide.	

VURDERINGSKRITERIER - Dokumentasjon av eget faglige arbeid

DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid	Arbeids oppgave	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Oppskrifter	Mangler egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Kan ikke forklare oppskrift / fremgangsmåter.	Har lagt ved egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Kan forklare oppskrift/fremgangsmåte	Har lagt med egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Kan forklare oppskrift/fremgangsmåte og eventuelle tilpasninger på en meget god måte
	Arbeidsplan	Mangelfull arbeidsplan. Har heller ikke holdt seg til arbeidsplanen.	Levert grei arbeidsplan. Dokumentert endringer i planen underveis.	Levert nøyaktig arbeidsplan. Faglig begrunnet eventuelle endringer underveis.
	Mengdeberegning	Mangelfull mengdeberegning og utregning av svinn.	Har lagt med skriftlig mengdeberegning med utregning av svinn.	Skriftlig mengdeberegning som er oversiktlig og riktig i henhold til oppgaven. Beregning av svinn kommer tydelig frem.
	Menyoppsett	Mangler skriftlig menyoppsett med noe allergenmerking.	Levert skriftlig menyoppsett med allergenmerking uten undergruppe	Levert skriftlig menyoppsett med fullstendig allergenmerking på hele menyen.
	Egenvurdering	Mangelfull skriftlig og/eller muntlig egenvurdering.	Har levert skriftlig og muntlig egenvurdering.	Veldig bra både skriftlig og muntlig egenvurdering som viser stor innsikt i eget arbeid.
	Råvareliste	Ufullstendig liste på hoved råvarer og manglende liste på tilleggs råvarer	Oversiktlig liste med alle hoved råvarer og flere tilleggs råvarer	Meget oversiktlig liste med alle hoved råvarer og de fleste tilleggs råvarer
	Digitale ferdigheter	Oppgaver mangler eller er ufullstendige. Oppgavene er ikke sendt inn innenfor tidspunkt som er satt. Filene er lagret med feil navn og / eller i feil format.	Har levert de fleste oppgaver som skal leveres innenfor tidspunkt som er satt. Filene skal lagres i format og tekst som oppgave tilsier.	Har levert de oppgaver som skal leveres innenfor tidspunkt som er satt. Filene skal lagres i format og tekst som oppgave tilsier. Alle innleveringer er satt opp ryddig.
	Oversikt på svinn	Har overproduisert en god del mengde mat i henhold til oppgavetekst. Har en del rester og har ikke ivaretatt mat som ikke er blitt brukt. Produksjons svinn: Matsvinn:	Har stort sett produsert fin mengde mat i henhold til oppgavetekst. Har lite rester og har ivaretatt mat som ikke er blitt brukt. Produksjons svinn:	Har produsert fin mengde mat i henhold til oppgavetekst. Har veldig lite rester og har ivaretatt mat som ikke er blitt brukt på en god og smart måte. Har vært kreativ med sine løsninger og har utnyttet råvarene. Produksjons svinn:

			Matsvinn:	Matsvinn:
--	--	--	-----------	-----------

