



Vurderingskriterier			
	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
PLANLEGGING og begrunnelser	Mangelfull arbeidsplan	Gjennomførbar arbeidsplan	Utarbeidet arbeidsplan ut fra stor faglig forståelse
	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.
	Har ikke innhentet oppskrifter	Har innhentet oppskrifter.	Har innhentet oppskrifter og vurdert dem faglig ut fra oppgavens innhold.
	Mangler hovedelementer i råvarelisten	Råvareliste som inneholder hovedelementene i oppgaven	Detaljert råvareliste. Alle elementer i oppgaven er med
	Mangler beskrivelse av valg av tilberedingsmetoder.	Har beskrevet valg av tilberedingsmetoder	Tilberedingsmetoder er godt forklart og faglig begrunnet.

Vurderingskriterier			
	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
GJENNOMFØRING av eget faglig arbeid	Feil valg og bruk av utstyr	Gjør for det meste bra valg av utstyr, og har bra arbeidsteknikk.	Gjennomgående riktig valg av utstyr, og har meget god arbeidsteknikk
	Mangler fokus på egen sikkerhet og HMS i arbeidet	Kjennskap til HMS og egen sikkerhet.	Har fokus på HMS og egen sikkerhet gjennom hele oppgaven
	Viser mangelfull kunnskap om personlig hygiene og produksjonshygiene. Fare for kryssforurensing	Har fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene	Har stort fokus på personlig hygiene og produksjonshygiene gjennom hele oppgaven.
	Klarer ikke å levere rettene til oppsatt tidspunkt. Avvik på over 10 minutter	Klarer stort sett å levere alle rettene til oppsatt tidspunkt. Kan avvike med inntil 10 minutter.	Har full kontroll på tidsplan, og leverer på oppsatt tidspunkt.
	Viser lite fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning	Har fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning.	Tar gjennomtenkte valg og viser stort fokus på økonomi, råvarekunnskap og porsjonsberegning.
	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.	Har fokus på kvalitetskontroll gjennom hele oppgaven. De ulike rettene har veldig god smak, appetittvekkende utseende og har riktig konsistens.
	Mangler fullverdige diettalternativ. Diettene oppleves ikke som et trygt alternativ til normalkost.	Leverer diettalternativene. Diettene oppleves som et trygt alternativ til normalkost.	Leverer diettalternativ som er fullt på høyde med normalkost både på smak, utseende og konsistens. Diettene er også et fullverdig alternativ ernæringsmessig



Vurderingskriterier			
VURDERING av eget faglig arbeid	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Mangelfull selvinnsikt, og mangelfull forståelse for faget	Har selvinnsikt, og viser grei forståelse for faget.	Viser stor selvinnsikt, og har en tydelig forståelse for og interesse for faget.
	Mangler forslag til forbedringer	Kan forklare egne feil, og komme med forslag til forbedringer	Kan begrunne eventuelle feil, og komme med forslag til forbedringer ut fra en faglig vurdering
	Egenvurderingen viser en dårlig holdning til faget.	Egenvurderingen viser en grei holdning til faget.	Egenvurderingen viser en veldig bra holdning til faget. Kandidaten viser stor grad av yrkesstolthet.

Vurderingskriterier			
DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid	Ikke bestått	Bestått	Bestått meget godt
	Mangler egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter	Har lagt ved egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter	Har lagt med egne oppskrifter eller henvisning til oppskrifter. Har begrunnet eventuelle tilpasninger av oppskriftene
	Mangelfull dokumentasjon av arbeid underveis	Har dokumentert arbeidet underveis.	Dokumentasjonen er nøyaktig, og stemmer med utført arbeid
	Mangelfull egenvurdering	Ok egenvurdering	Bra egenvurdering som viser innsikt i eget arbeid.
	Mangelfull mengdeberegning.	Har lagt med skriftlig mengdeberegning	Skriftlig mengdeberegning som er oversiktlig og riktig i henhold til oppgaven. Beregning av svinn kommer tydelig frem.