

Vurderingskriterier

KOS2003 Kokk og servitør

Kjerneelementer/ tema:	Lav kompetanse karakter 1–2	Middels kompetanse karakter 3–4	Høy kompetanse karakter 5–6
Generelt/ overordnet	Besvarer eksamensoppgaven.	Viser faglig forståelse og besvarer eksamensoppgaven.	Besvarer, viser faglig forståelse og vurderer sine valg i eksamensoppgaven.
Håndverks- ferdigheter	Forklarer råvarebruk og arbeidsprosesser. Valg av metode og riktig utstyr.	Beskriver sammenhengen mellom råvarebruk og arbeidsprosesser. Valg av metode og riktig utstyr.	Anbefaler og drøfter sammenhengen mellom råvarebruk og arbeidsprosesser. Faglig begrunnet valg av metode og riktig utstyr.
Bærekraftig mat- og drikke- produksjon	Gjengir tiltak for å sikre god ressursutnyttelse og å redusere svinn, avfallshåndtering og miljøutslipp. Viser sine bærekraftige valg i eksamensoppgaven.	Forklarer ulike tiltak for å sikre god ressursutnyttelse og å redusere svinn, avfallshåndtering og miljøutslipp. Begrunner sine bærekraftige valg i eksamensoppgaven.	Viser forståelse for ulike tiltak for å sikre god ressursutnyttelse og å redusere svinn, avfallshåndtering og miljøutslipp. Reflekterer over bærekraftige valg i eksamensoppgaven.
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Lister opp plikter og rettigheter hos ulike parter i arbeidslivet. Beskriver faktorer som påvirker fysisk og psykososialt arbeidsmiljø og helse, miljø og sikkerhetsarbeid.	Beskriver plikter og rettigheter hos ulike parter i arbeidslivet. Begrunner faktorer som påvirker fysisk og psykososialt arbeidsmiljø og helse, miljø og sikkerhetsarbeid.	Forklarer plikter og rettigheter hos ulike parter i arbeidslivet. Vurderer faktorer som påvirker fysisk og psykososialt arbeidsmiljø og helse, miljø og sikkerhetsarbeid.
Kvalitet og trygg mat	Kjenner til ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat, og viser til lover og forskrifter. Oppfyller krav til god hygiene og kvalitetssystemer.	Forklarer ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat, og viser til lover og forskrifter. Anvende kravene til god hygiene og kvalitetssystemer.	Fremmer ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat, og viser til lover og forskrifter. Anvender og drøfter kravene til god hygiene og kvalitetssystemer.