# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 ferskvarehandlarfaget | FVF03-01 |

|  |  |
| --- | --- |
| Kandidatens navn: |  |
| Start dato |  |
| Slutt dato |  |
| Opplæringskontorets navn |  |
| Bedriftens navn |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Sign.opplæringskontor | Sign. kandidat | Sign.bedrift |

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8010** | **planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå tradisjonar, trendar og sesongar** | |  |  |  |
|  | a | planleggje produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå tradisjonar |  |  |  |
|  | b | planleggje produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå trendar |  |  |  |
|  | c | planleggje produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå sesongar |  |  |  |
|  | d | gjennomføre produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå tradisjonar |  |  |  |
|  | e | gjennomføre produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå trendar |  |  |  |
|  | f | gjennomføre produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå sesongar |  |  |  |
|  | g | dokumentere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå tradisjonar |  |  |  |
|  | h | dokumentere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå trendar |  |  |  |
|  | i | dokumentere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå sesongar |  |  |  |
|  | j | vurdere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå tradisjonar |  |  |  |
|  | k | vurdere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå trendar |  |  |  |
|  | l | vurdere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå sesongar |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7991** | **gjennomføre mottakskontroll, lagring og rullering av varer og vurdere samanhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnytting** | |  |  |  |
|  | a | gjennomføre mottakskontroll av varer |  |  |  |
|  | b | gjennomføre lagring av varer |  |  |  |
|  | c | gjennomføre rullering av varer |  |  |  |
|  | d | vurdere samanhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnytting |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8000** | **sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personleg hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med rutinane og regelverket til verksemda, og gjere greie for konsekvensar av avvik** | |  |  |  |
|  | a | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personleg hygiene, i samsvar med rutinane og regelverket til verksemda |  |  |  |
|  | b | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene, i samsvar med rutinane og regelverket til verksemda |  |  |  |
|  | c | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene, i samsvar med rutinane og regelverket til verksemda |  |  |  |
|  | d | gjere greie for konsekvensar av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8012** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over kor viktig dette arbeidet er for verksemda, kundar og samarbeidspartnarar** | |  |  |  |
|  | a | forstå kvalitetssystem |  |  |  |
|  | b | arbeide i tråd med kvalitetssystem |  |  |  |
|  | c | reflektere over kor viktig dette arbeidet er for verksemda |  |  |  |
|  | d | reflektere over kor viktig dette arbeidet er for kundar |  |  |  |
|  | e | reflektere over kor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnarar |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7983** | **vurdere kvaliteten på og gjere greie for endringar som skjer under lagring av ferskvarer, råvarer og salsklare produkt, og drøfte korleis ein kan nytte varer som nærmar seg datogrensa** | |  |  |  |
|  | a | vurdere kvaliteten på ferskvarer |  |  |  |
|  | b | vurdere kvaliteten på råvarer |  |  |  |
|  | c | vurdere kvaliteten på salsklare produkt |  |  |  |
|  | d | gjere greie for endringar som skjer under lagring av ferskvarer |  |  |  |
|  | e | gjere greie for endringar som skjer under lagring av råvarer |  |  |  |
|  | f | gjere greie for endringar som skjer under lagring av salsklare produkt |  |  |  |
|  | g | drøfte korleis ein kan nytte varer som nærmar seg datogrensa |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7985** | **partere, utføre anatomisk skjering og finstykke kjøtt for vidareforedling og sal, og gjere greie for bruksområde** | |  |  |  |
|  | a | partere kjøtt for vidareforedling |  |  |  |
|  | b | partere kjøtt for sal |  |  |  |
|  | c | utføre anatomisk skjering kjøtt for vidareforedling |  |  |  |
|  | d | utføre anatomisk skjering kjøtt for sal |  |  |  |
|  | e | finstykke kjøtt for vidareforedling |  |  |  |
|  | f | finstykke kjøtt for sal |  |  |  |
|  | g | gjere greie for bruksområde |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7990** | **reinse, filetere, dele opp og klargjere fisk og sjømat for sal og vurdere kvalitet og ressursutnytting** | |  |  |  |
|  | a | reinse fisk for sal |  |  |  |
|  | b | filetere fisk for sal |  |  |  |
|  | c | dele opp fisk for sal |  |  |  |
|  | d | klargjere fisk for sal |  |  |  |
|  | e | reinse sjømat for sal |  |  |  |
|  | f | filetere sjømat for sal |  |  |  |
|  | g | dele opp sjømat for sal |  |  |  |
|  | h | klargjere sjømat for sal |  |  |  |
|  | i | vurdere kvalitet |  |  |  |
|  | j | vurdere ressursutnytting |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7989** | **framstille deig- og farseprodukt og gjere greie for kva som påverkar kvaliteten og bruksområda** | |  |  |  |
|  | a | framstille deig- og farseprodukt |  |  |  |
|  | b | gjere greie for kva som påverkar kvaliteten |  |  |  |
|  | c | gjere greie for kva som påverkar bruksområda |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8009** | **utvikle spesialitetar, panne- og gryteklare produkt, ferdigmat og delikatesser og forklare samanhengen mellom val av råvarer, kvalitet og haldbarheit på ferdige produkt** | |  |  |  |
|  | a | utvikle spesialitetar |  |  |  |
|  | b | utvikle panne- og gryteklare produkt |  |  |  |
|  | c | utvikle ferdigmat |  |  |  |
|  | d | utvikle delikatesser |  |  |  |
|  | e | forklare samanhengen mellom val av råvarer, kvalitet og haldbarheit på ferdige produkt |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8008** | **framstille sunne og tidsriktige produkt med utgangspunkt i vareutvalet og kostråda frå styresmaktene** | |  |  |  |
|  | a | framstille sunne og tidsriktige produkt med utgangspunkt i vareutvalet |  |  |  |
|  | b | framstille sunne og tidsriktige produkt med utgangspunkt i kostråda frå styresmaktene |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8007** | **leggje opp diskar, eksponere og selje kalde og varme produkt og andre ferskvarer og gjere greie for kva omsyn som må takast for å sikre trygg mat** | |  |  |  |
|  | a | leggje opp diskar |  |  |  |
|  | b | eksponere kalde produkt |  |  |  |
|  | c | eksponere varme produkt |  |  |  |
|  | d | eksponere andre ferskvarer |  |  |  |
|  | e | selje kalde produkt |  |  |  |
|  | f | selje varme produkt |  |  |  |
|  | g | selje andre ferskvarer |  |  |  |
|  | h | gjere greie for kva omsyn som må takast for å sikre trygg mat |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8005** | **planleggje og nytte kampanjeplanar, felles aktivitetar i bransjen og marknadsmateriell og forklare korleis dette kan bidra til gode salsmiljø** | |  |  |  |
|  | a | planleggje kampanjeplanar |  |  |  |
|  | b | nytte kampanjeplanar |  |  |  |
|  | c | planleggje felles aktivitetar i bransjen |  |  |  |
|  | d | nytte felles aktivitetar i bransjen |  |  |  |
|  | e | planleggje marknadsmateriell |  |  |  |
|  | f | nytte marknadsmateriell |  |  |  |
|  | g | forklare korleis dette kan bidra til gode salsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8006** | **bruke heile verksemda som salsarena, kunne foreslå sameksponering og gjere greie for korleis dette kan medverke til meirsal** | |  |  |  |
|  | a | bruke heile verksemda som salsarena |  |  |  |
|  | b | kunne foreslå sameksponering |  |  |  |
|  | c | gjere greie for korleis dette kan medverke til meirsal |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8004** | **gi kundar råd om produkt, allergen, bruksområde og tillagingsmetodar og eigna tilbehøyr, meny og mengd** | |  |  |  |
|  | a | gi kundar råd om produkt |  |  |  |
|  | b | gi kundar råd om allergen |  |  |  |
|  | c | gi kundar råd om bruksområde |  |  |  |
|  | d | gi kundar råd om tillagingsmetodar |  |  |  |
|  | e | gi kundar råd om eigna tilbehøyr |  |  |  |
|  | f | gi kundar råd om meny |  |  |  |
|  | g | gi kundar råd om mengd |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8003** | **handtere kundeklagar etter rutinane til verksemda og gjere greie for kva som er god kundebehandling** | |  |  |  |
|  | a | handtere kundeklagar etter rutinane til verksemda |  |  |  |
|  | b | gjere greie for kva som er god kundebehandling |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7999** | **reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten** | |  |  |  |
|  | a | reflektere over korleis ønskte mikroorganismar kan påverke råvarer |  |  |  |
|  | b | reflektere over korleis ønskte mikroorganismar kan påverke halvfabrikata |  |  |  |
|  | c | reflektere over korleis ønskte mikroorganismar kan påverke ferdigvarer |  |  |  |
|  | d | reflektere over korleis uønskte mikroorganismar kan påverke råvarer |  |  |  |
|  | e | reflektere over korleis uønskte mikroorganismar kan påverke halvfabrikata |  |  |  |
|  | f | reflektere over korleis uønskte mikroorganismar kan påverke ferdigvarer |  |  |  |
|  | g | gjere greie for tiltak for å styre førekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7998** | **gjere greie for  og følgje rutinane for skadedyrutrydding i verksemda** | |  |  |  |
|  | a | gjere greie for  rutinane for skadedyrutrydding i verksemda |  |  |  |
|  | b | gjere greie for  og følgje rutinane for skadedyrutrydding i verksemda |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7988** | **gjennomføre kalkulasjonar knytte til produktutvikling, produksjon og sal og reflektere over korleis dette påverkar økonomiske resultat** | |  |  |  |
|  | a | gjennomføre kalkulasjonar knytte til produktutvikling |  |  |  |
|  | b | gjennomføre kalkulasjonar knytte til produksjon |  |  |  |
|  | c | gjennomføre kalkulasjonar knytte til sal |  |  |  |
|  | d | reflektere over korleis dette påverkar økonomiske resultat |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8002** | **drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjere medvitne og berekraftige val** | |  |  |  |
|  | a | drøfte etiske dilemma ved produksjon av mat- og drikkevarer |  |  |  |
|  | b | drøfte etiske dilemma ved omsetning av mat- og drikkevarer |  |  |  |
|  | c | gjere medvitne og berekraftige val |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8001** | **utvikle faglege ferdigheiter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbetringsarbeid i verksemda** | |  |  |  |
|  | a | utvikle faglege ferdigheiter |  |  |  |
|  | b | arbeide effektivt |  |  |  |
|  | c | reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon i verksemda |  |  |  |
|  | d | reflektere over tiltak som kan bidra til forbetringsarbeid i verksemda |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7997** | **følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø** | |  |  |  |
|  | a | følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit |  |  |  |
|  | b | bruke verneutstyr |  |  |  |
|  | c | jobbe ergonomisk riktig |  |  |  |
|  | d | utføre førstehjelp |  |  |  |
|  | e | bidra til eit trygt arbeidsmiljø |  |  |  |
|  | f | bidra til eit inkluderande arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7996** | **gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmyndigheitene har overfor verksemda** | |  |  |  |
|  | a | gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter |  |  |  |
|  | b | forklare kva rolle tilsynsmyndigheitene har overfor verksemda |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7994** | **gjennomføre næringsberekningar, følgje krava til merking og sporing og reflektere over konsekvensen ved avvik** | |  |  |  |
|  | a | gjennomføre næringsberekningar |  |  |  |
|  | b | følgje krava til merking |  |  |  |
|  | c | følgje krava til sporing |  |  |  |
|  | d | reflektere over konsekvensen ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7993** | **anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting** | |  |  |  |
|  | a | anvende emballeringsmetodar |  |  |  |
|  | b | anvende lagringsmetodar |  |  |  |
|  | c | gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet |  |  |  |
|  | d | gjere greie for korleis dette påverkar ressursutnytting |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7987** | **gjere greie for og handtere avfall i verksemda og reflektere over korleis avfall og utslepp påverker miljøet** | |  |  |  |
|  | a | gjere greie for avfall i verksemda |  |  |  |
|  | b | handtere avfall i verksemda |  |  |  |
|  | c | reflektere over korleis avfall påverker miljøet |  |  |  |
|  | d | reflektere over korleis utslepp påverker miljøet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7992** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensane ved avvik** | |  |  |  |
|  | a | bruke verktøy på ein kvalifisert måte |  |  |  |
|  | b | bruke maskiner på ein kvalifisert måte |  |  |  |
|  | c | bruke utstyr på ein kvalifisert måte |  |  |  |
|  | d | utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner |  |  |  |
|  | e | utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av utstyr |  |  |  |
|  | f | gjere greie for konsekvensane ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7984** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer, kundar og samarbeidspartnarar** | |  |  |  |
|  | a | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk |  |  |  |
|  | b | utvikle fagidentitet gjennom å tileigne seg kunnskap |  |  |  |
|  | c | kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer |  |  |  |
|  | d | kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kundar |  |  |  |
|  | e | kommunisere presist og forståeleg i samhandling med samarbeidspartnarar |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8011** | **reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap kan fremje likeverd og likestilling** | |  |  |  |
|  | a | reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap kan fremje likeverd |  |  |  |
|  | b | reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap kan fremje likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7986** | **beskrive måla og historia til verksemda og reflektere over korleis dette påverkar dagleg drift** | |  |  |  |
|  | a | beskrive måla til verksemda |  |  |  |
|  | b | beskrive historia til verksemda |  |  |  |
|  | c | reflektere over korleis dette påverkar dagleg drift |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7995** | **gjere greie for organiseringa av verksemda, rettane og pliktene til arbeidstakaren og arbeidsgivaren, korleis partane i arbeidslivet samarbeider, og korleis dette bidreg til å utvikle eit betre arbeidsliv** | |  |  |  |
|  | a | gjere greie for organiseringa av verksemda |  |  |  |
|  | b | gjere greie for rettane til arbeidstakaren |  |  |  |
|  | c | gjere greie for pliktene til arbeidstakaren |  |  |  |
|  | d | gjere greie for rettane til arbeidsgivaren |  |  |  |
|  | e | gjere greie for pliktene til arbeidsgivaren |  |  |  |
|  | f | gjere greie for korleis partane i arbeidslivet samarbeider |  |  |  |
|  | g | gjere greie for korleis dette bidreg til å utvikle eit betre arbeidsliv |  |  |  |