

Vurdering av praksis i sjømatproduksjonsfaget

Arbeidsgiver attesterer med dette at:

Navn: -----Fødselsdato:

Har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i lærerplan for i vg3/opplæring i bedrift

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent

Hovedområder og kompetansemål for sjømatproduksjonsfaget:

Sjømat, teknologi og ressursutnyttelse	Har arbeidet med(sett kryss)
----------------------------------------	------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, videreføring, transport og omsetning av sjømat 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjennomføre førstehåndsbehandling i samsvar med gjeldende regelverk og forklare sammenhenger mellom kvalitet og fangstmetoder 	
<ul style="list-style-type: none"> • sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med rutinene og regelverket til virksomheten, og gjøre rede for konsekvenser av avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> • forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette er for virksomheten og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjennomføre manuell og maskinell håndtering av sjømat og marint restråstoff og reflektere over valg av metode 	
<ul style="list-style-type: none"> • bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> • anvende aktuelle kjøle-, fryse- og konserveringsmetoder og vurdere hvordan kvaliteten på produkta blir påvirket over tid 	
<ul style="list-style-type: none"> • utvikle og justere resepter og produktspesifikasjoner og gjøre rede for hvordan råvarer, hjelpe- og tilsetningsstoff og produksjonsmetoder påvirker produktene 	

<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for egenskapene og sammensetningen til råvarene, forklare hvilke endringer som skjer under produksjon og konservering og gjøre rede for hvilken rolle sjømat har for kosthold og helse 	
<ul style="list-style-type: none"> anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnytting 	
<ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan ønskte og uønskede mikroorganismer kan påvirke sjømat og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten 	
<ul style="list-style-type: none"> følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for tekniske, kjemiske, biologiske og juridiske forutsetninger for levendelagring av sjømat og drøfte konsekvenser ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> gjennomføre utbytteberegninger og enkle kalkulasjoner og drøfte faktorer som påvirker de økonomiske resultatene til virksomheten 	

Kvalitet og trygg mat	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrnedkjemping i virksomheten 	
Bærekraftig produksjon	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> håndtere biologisk avfall og andre typer avfall og reflektere over hvordan dette påvirker miljøet 	
<ul style="list-style-type: none"> drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg 	
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette er for virksomheten og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kollegaer og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling 	

<ul style="list-style-type: none">• beskrive målene og historien til virksomheten og reflektere over hvordan dette påvirker den daglige driften	
<ul style="list-style-type: none">• gjøre rede for organiseringen av virksomheten, rettighetene og pliktene til arbeidstageren og arbeidsgiveren, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv	

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift:
