

Vurdering av praksis i industriell matproduksjon

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 industriell matproduksjon:

Teknologi, mat og prosess	Har arbeidet med(sett kryss)
---------------------------	------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av mat- og drikkevarer fra råvare til ferdigvarer 	
<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 arbeidet er for virksomheten, kunder og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> • anvende råvarer og hjelpe- og tilsetningsstoff og forklare hvordan produktsammensetning og produksjonsprosesser påvirker kvalitet, næringsinnhold og holdbarhet 	
<ul style="list-style-type: none"> • tolke og følge flytskjema og forklare hva som skjer i produksjonsprosessen, identifisere kontrollpunkt og forklare hva som kan være kritisk 	
<ul style="list-style-type: none"> • klargjøre, drifte, overvåke og omstille maskiner og utstyr og forklare hvordan dette påvirker effektiviteten 	
<ul style="list-style-type: none"> • bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og operatør vedlikehold, rapportere feil og gjøre rede for konsekvenser ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> • identifisere og rette driftsforstyringer, registrere og gjøre rede for bruken av driftsdata 	

<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for, og produsere etter en produksjonsplan og spesifikasjoner og drøfte hvordan dette kan bidra til å etterleve kundekrav 	
<ul style="list-style-type: none"> anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan ønskte og uønskete mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer og gjøre rede for tiltak for å styre forekomstene 	
<ul style="list-style-type: none"> gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner og drøfte faktorer som påvirker de økonomiske resultatene til virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> følge krav og rutiner for merking og sporing og reflektere over konsekvenser ved avvik 	
<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 	

Bærekraftig produksjon	Har arbeidet med(sett kryss)
-------------------------------	------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> samarbeide med støttefunksjoner i virksomheten for å sikre effektiv drift, og gjøre rede for hvilke faktorer som påvirker produktiviteten 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslepp 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"> 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 yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling 	
<ul style="list-style-type: none"> beskrive målene og historien til virksomheten og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift 	

- | | |
|---|--|
| <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:
