

EKSEMPEL

Fag-/kompetanseprøve i industriell matproduksjon

Navn på kandidat:	
Tidsramme:	
Prøvested/bedrift:	



Prøveleder:	Mobil:
Epost leder:	
Prøvemedlem:	
Epost medlem:	
Navn tilsynsrepresentant:	
Epost:	

Prøven skal avholdes innenfor rammene av normalarbeidstid hvis ikke annet er avtalt.



Oppgaven og vurdering er basert på læreplanen i faget. Den finner du her:

[Læreplan i vg3 industriell matproduksjon \(IMP03-02\) \(udir.no\)](#)

Kjerneelementene i faget er:

Teknologi, mat og prosess

Kjerneelementet teknologi, mat og prosess handler om samspillet mellom råvarenes sammensetning og egenskaper, produksjonsmetoder og teknologi i en industrialisert prosess. Videre handler det om klargjøring, drifting, omstilling og avslutning av produksjonsprosesser, kvalitetskontroll, vedlikehold og forbedringsarbeid. Kjerneelementet handler også om vurdering og bruk av råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer som inngår i produksjonsprosessen.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig ihygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Det handler videre om trygg produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer ved å følge kvalitetssystemene i virksomheten. Kvalitet og trygg mat handler også om lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke.

Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og gi økt lønnsomhet. Videre handler kjerneelementet om best mulig ressursutnytting og om hvordan bransjen påvirker miljøet gjennom valg av råvarer og emballasje. Dessuten handler bærekraftig produksjon om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskap om pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet. Videre handler kjerneelementet om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenking og respekt for meningsforskjeller og forståelse for hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historikk og om hvilken tilhørighet den har i et yrkesfelleskap som fremmer utvikling, likeverd og likestilling.

Vurderingsgrunnlag:

Vurderingskriterier	Kompetansenivå:	Kjennetegn på måloppnåelse
Teknologi, mat og prosess	Meget godt bestått	Er svært god til å se sammenhengen mellom råvarenes sammensetning og egenskaper, produksjonsmetoder og teknologi i en industrialisert prosess. Behersker svært godt klargjøring, drifting, omstilling og avslutning av produksjonsprosesser, kvalitetskontroll og vedlikehold, og forstår viktigheten av forbedringsarbeid. Vurderer og bruker råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer som inngår i produksjonsprosessen på en bevisst og reflektert måte.



	Bestått	<p>Ser sammenhengen mellom råvarenes sammensetning og egenskaper, produksjonsmetoder og teknologi.</p> <p>Behersker klargjøring, drifting, omstilling og avslutning av produksjonsprosesser, kvalitetskontroll og vedlikehold. Vurderer og bruker råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer som inngår i produksjonsprosessen på en god måte.</p>
	Ikke bestått	<p>Ser i liten grad sammenhengen mellom råvarenes sammensetning og egenskaper, produksjonsmetoder og teknologi.</p> <p>Er ikke god nok på klargjøring, drifting, omstilling og avslutning av produksjonsprosesser, kvalitetskontroll og vedlikehold. Evner ikke å vurdere og bruke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer som inngår i produksjonsprosessen på en god nok måte.</p>
Kvalitet og trygg mat	Meget godt bestått	<p>Har god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene og stor forståelse for trygg mat. Følger og forstår virksomhetens kvalitetssystem og kjenner og følger lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning.</p>
	Bestått	<p>Har god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene og forstår trygg mat. Følger og forstår virksomhetens kvalitetssystem og følger lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning.</p>
	Ikke bestått	<p>Følger ikke godt nok hygienekrav verken i personlig hygiene, produksjonshygiene eller næringsmiddelhygiene og har mangelfull kunnskap om trygg mat. Følger i for liten grad virksomhetens kvalitetssystem, lover og forskrifter.</p>
Bærekraftig produksjon	Meget godt bestått	<p>Har planlagt svært godt og følger planen; arbeider for å redusere svinn og ser at det hører sammen med lønnsomhet.</p> <p>Utnytter ressursene svært godt og viser forståelse for bransjens påvirkning på miljøet. Håndterer avfall og ivaretar miljøet på en svært god måte. Kan svare godt og reflektert på faglig spørsmål.</p>
	Bestått	<p>Har planlagt godt og følger stort sett planen; arbeider for å redusere svinn og ser at det hører sammen med lønnsomhet og utnytter ressursene godt. Forstår hvordan bransjen påvirker miljøet og</p>



		håndterer avfall og ivaretar miljøet på en grei måte. Kan svare på mange faglig spørsmål.
	Ikke bestått	Har en mangelfull plan; ser i liten grad at det er viktig å redusere svinn og mangler den økonomiske forståelsen; Dårlig ressursutnyttelse og manglende forståelse for miljøhensyn; håndterer avfall tilfeldig. Kan ikke svare på mange faglig spørsmål.
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Meget godt bestått	Har gode holdninger og samarbeider svært godt; kan tenke kritisk og forstår at egen adferd påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.
	Bestått	Har stort sett gode holdninger og kan samarbeide; kan i noen grad tenke kritisk og forstår at egen adferd påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.
	Ikke bestått	Har dårlige holdninger til faget og samarbeider lite; forstår i liten grad at egen adferd påvirker arbeidsmiljø og produktivitet.

Prøvenemnda skal gå gjennom oppgaven og forklare vurderingsgrunnlaget sammen med kandidaten ved oppstart av prøven.

Legitimasjon:

Type dokumentasjon: