Fødselsnr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| *Individuell lærekandidatplan skal kun brukes som underdokument til opplæringskontrakt.* |



Individuell lærekandidatplan

ILKP

**for: --------------------------------**

**i**

**Industriell matproduksjonfaget**

Start dato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Slutt dato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Navn på opplæringskontor Navn på bedrift Dato:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sign. opplæringskontor Sign. kandidat Sign. bedrift

Kun for Utdanningsavdelingen.

Dato godkjent: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fagopplæringseksjonen

Rev. nr. 1 godkjent: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fagopplæringseksjonen

Rev. nr. 2 godkjent: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fagopplæringseksjonen

Rev. nr. 3 godkjent: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fagopplæringseksjonen

Rev. nr. 4 godkjent: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fagopplæringseksjonen

LÆREPLAN I INDUSTRIELL MATPRODUKSJON

VG3 / OPPLÆRING I BEDRIFT

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 1. august 2008.

**Formål**

Faget industriell matproduksjon skal legge grunnlag for yrkesutøvelse innen produksjon av ulike typer mat- og drikkevarer i en industrialisert prosess. Faget skal legge vekt på å utnytte råvarer og teknologi og skape forståelse for produktkrav, kvalitet, ernæring og mattrygghet.

Opplæringen skal bidra til å utvikle kompetanse på råvarer, prosesser, produkter, kvalitet og kostnader i produksjonsprosessen. Opplæringen skal legge vekt på grunnprinsippene i industriell matproduksjon og utprøving og videreutvikling av nye produkter og produksjonsmetoder. All matproduksjon skal ha et internkontrollsystem basert på fareanalyser og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal i tillegg bidra til å utvikle evne til samarbeid, ansvar, omstilling og etisk refleksjon og fremme likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver som vektlegger kreativitet og løsningsorientering.

Fullført og bestått opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittel er fagarbeiderindustriell matproduksjon.

# **Struktur**

Industriell matproduksjon består av tre hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

**Oversikt over hovedområdene:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Årstrinn** | **Hovedområder** | | |
| Vg3 / opplæring i bedrift | Råvarer, produksjon og kvalitet | Maskiner og utstyr | Bransje, bedrift og miljø |

**Hovedområder**

##### Råvarer, produksjon og kvalitet

Hovedområdet handler om råvarer og produksjon av ulike typer mat- og drikkevarer i en industrialisert prosess. I tillegg er kvalitetsstyring og kvalitetskontroll sentrale områder. Det omfatter også personlig hygiene, næringsmiddelhygiene og bekjempelse av insekter og andre skadedyr.

##### Maskiner og utstyr

Hovedområdet handler om bruk og vedlikehold av bedriftens maskiner, utstyr og styringssystemer. I hovedområdet inngår også samarbeid med aktuelle støttefunksjoner.

##### Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om bransjens og bedriftens rammevilkår, bedriftens forretningsidé, organisering og plass i samfunnet. Det legges også vekt på bedriftens ansvar for helse, miljø og sikkerhet.

# **Grunnleggende ferdigheter**

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I industriell matproduksjon forstås grunnleggende ferdigheter slik:

*Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig* i faget industriell matproduksjon innebærer å gi og motta informasjon og kommunisere med kollegaer, kunder og samarbeidspartnere. Det innebærer også å utarbeide rapporter.

*Å kunne lese* i faget industriell matproduksjon innebærer å bruke og forstå faglitteratur, rapporter, manualer, resepter, relevant regelverk, prosedyrer og arbeidsbeskrivelser.

*Å kunne regne* i faget industriell matproduksjon innebærer å forstå og justere resepter og mengdebeskrivelser, gjøre enkle overslag knyttet til produksjonsprosessen og kontrollere verdier som tids- og råvareforbruk og svinn.

*Å kunne bruke digitale verktøy* i faget industriell matproduksjon innebærer å kunne anvende bedriftens informasjons- og kommunikasjonssystemer og bruke prosessenes styringssystemer i produksjonen.

**Vurdering**

**Vg3 industriell matproduksjon**

Bestemmelser for sluttvurdering:

|  |  |
| --- | --- |
| **Hovedområder** | **Ordning** |
| Råvarer, produksjon og kvalitet  Maskiner og utstyr  Bransje, bedrift og miljø |  |

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.

# **Læreplan for lærekandidat**

# **Kompetansemål**

###### Etter Vg3

|  |
| --- |
| Råvarer, produksjon og kvalitet |
| *Mål for opplæringen er at lærekandidaten skal kunne* |

1a □ planlegge produksjon av ulike typer matvarer

1b □ planlegge produksjon av ulike typer drikkevarer

1c □ gjennomføre produksjon av ulike typer matvarer

1d □ gjennomføre produksjon av ulike typer drikkevarer

1e □ vurdere produksjon av ulike typer matvarer

1f □ vurdere produksjon av ulike typer drikkevarer

1g □ dokumentere produksjon av ulike typer matvarer

1h □ dokumentere produksjon av ulike typer drikkevarer

2a □ praktisere god personlig hygiene i henhold til gjeldende regelverk

2b □ praktisere god produksjonshygiene i henhold til gjeldende regelverk

2c □ praktisere god næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk

3a □ utføre mottakskontroll

3b □ lagre råvarer i henhold til gjeldende regelverk

3c □ behandle råvarer i henhold til gjeldende regelverk

4 □ følge flytskjema for produksjonsprosessen

5a □ bruke hjelpestoffer i henhold til gjeldende regelverk

5b □ bruke tilsetningsstoffer i henhold til gjeldende regelverk

6a □ drøfte hvordan råvarer påvirker produktets næringsinnhold

6b □ drøfte hvordan tilsetningsstoffer påvirker produktets næringsinnhold

6c □ drøfte hvordan produksjonsmetoder påvirker produktets næringsinnhold

7 □ gjøre rede for endringer i produkter i ulike stadier i produksjonsprosessen

8 □ gjøre rede for hovedtrekkene ved produksjonsplanleggingen

9a □ utføre nødvendige beregninger knyttet til resepter

9b □ utføre nødvendige beregninger knyttet til produkter

9c □ utføre nødvendige beregninger knyttet til drift

10a □ delta i bekjempelse av insekter og andre skadedyr

10b □ delta i bekjempelse av insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området

11a □ utføre kvalitetskontroll i produksjonsprosessen

11b □ påvise avvik i henhold til kvalitetsstyringssystemet

11c □ behandle avvik i henhold til kvalitetsstyringssystemet

12a □ registrere driftsdata

12b □ rapportere driftsdata

13a □ velge emballasje i henhold til gjeldende regelverk

13b □ kontrollere emballasje i henhold til gjeldende regelverk

14a □ forklare prinsippene for merking av matprodukter

14b □ forklare prinsippene for sporing av matprodukter

14c □ følge prinsippene for merking av matprodukter

14d □ følge prinsippene for sporing av matprodukter

15a □ utføre relevant prøvearbeid

15b □ utføre relevant analysearbeid

|  |
| --- |
| Maskiner og utstyr |
| *Mål for opplæringen er at lærekandidaten skal kunne* |

1 □ bruke automatiserte styringssystemer

2 □ forklare maskinenes virkemåter

3a □ foreta klargjøring av maskiner

3b □ foreta klargjøring av utstyr

3c □ foreta omstilling av maskiner

3d □ foreta omstilling av utstyr

4a □ utføre starprosedyrer

4b □ utføre stopprosedyrer

5a □ bruke måleutstyr

5b □ bruke styringsutstyr

5c □ bruke reguleringsutstyr

6a □ identifisere driftsforstyrrelser

6b □ rette driftsforstyrrelser

7 □ sikre god produksjonsflyt gjennom samarbeid med aktuelle støttefunksjoner i bedriften

8a □ foreta forebyggende vedlikehold

8b □ foreta enklere reparasjoner

1. □ medvirke til utvikling av produksjonsprosessen

10a □ bruke digitalt verktøy i produksjon

10b □ bruke digitalt verktøy i drift

|  |
| --- |
| Bransje, bedrift og miljø |
| *Mål for opplæringen er at lærekandidaten skal kunne* |

1a □ drøfte bransjens rammebetingelser

1b □ drøfte bransjens betydning nasjonalt

1c □ drøfte bransjens betydning internasjonalt

2a □ gjøre rede for bedriftens organisering

2b □ gjøre rede for bedriftens forretningsidé

2c □ gjøre rede for bedriftens opprinnelse

2d □ gjøre rede for bedriftens utvikling

2e □ gjøre rede for bedriftens plass i lokalsamfunnet

3 □ drøfte hvilke faktorer som kan påvirke økonomiske resultater

4 □ drøfte sammenhenger mellom produktivitet, kvalitet og internt arbeidsmiljø

5 □ følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet

6 □ utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

7a □ gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver i bedriften

7b □ gjøre rede for tilsynsmyndighetenes virkeområder i bedriften

8 □ praktisere avfallshåndtering etter gjeldende regelverk

9a □ gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang

9b □ gjøre rede for innholdet i relevant internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang

10a □ gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og gjeldende regelverk om dette

10b □ gjøre rede for forbrukerkrav til matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette

**Underveisvurdering og kompetanseprøve**

# for

# **lærekandidater**

|  |
| --- |
| Underveisvurdering ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Underveisvurdering og dokumentasjon av opplæringen skal være veiledende, motiverende  og utviklende for lærekandidaten og bedriften.  I tillegg skal underveisvurdering være en avtalt samtale med  skriftlig tilbakemelding hvert halvår. |

|  |
| --- |
| Kompetanseprøve  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Alle skal avlegge kompetanseprøve  Kompetanseprøven tar utgangspunkt i lærekandidatplanens 3 hovedmålområder  Endring av individuell lærekandidatplan kan gjøres *fram til* 6 mnd før  opplæringstidens slutt.  Den sist godkjente individuell lærekandidatplan sendes inn sammen med  oppmeldingsskjema og danner grunnlaget for kompetanseprøven |