

PRAKSISATTEST I SJØMATPRODUKSJON

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i Læreplan i Vg3 Sjømatproduksjon.

Arbeidssted (bedriftens navn)	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Kompetansemål for Sjømatproduksjon:	Har jobbet med (sett kryss)
planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, vidareforedling, transport og omsetning av sjømat	
gjennomføre førstehandsbehandling i samsvar med gjeldande regelverk og forklare samanhengar mellom kvalitet og fangstmetodar	
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	
forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over kor viktig dette er for verksemda og samarbeidspartnarar	
gjennomføre manuell og maskinell handtering av sjømat og marint restråstoff og reflektere over val av metode	
bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensar ved avvik	
anvende aktuelle kjøle-, fryse- og konserveringsmetodar og vurdere korleis kvaliteten på produkta blir påverka over tid	
utvikle og justere reseptar og produktspesifikasjonar og gjere greie for korleis råvarer, hjelpe- og tilsetjingsstoff og produksjonsmetodar påverkar produkta	
gjere greie for eigenskapane og samansetninga til råvarene, forklare kva endringar som skjer under produksjon og	

konservering, og gjere greie for kva rolle sjømat har for kosthald og helse	
anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting	
reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke sjømat, og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten	
gjere greie for og følgje rutinar for skadedyrnedkjemping i verksemda	
følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø	
gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmyndighetene har overfor verksemda	
gjere greie for tekniske, kjemiske, biologiske og juridiske føresetnader for levandelagring av sjømat og drøfte konsekvensar ved avvik	
følgje krav og rutinar for merking og sporing og gjere greie for konsekvensar ved avvik	
handtere biologisk avfall og andre typar avfall og reflektere over korleis dette påverkar miljøet	
gjennomføre utbytteberekningar og enkle kalkulasjonar og drøfte faktorar som påverkar dei økonomiske resultatata til verksemda	
drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjere medvitne og berekraftige val	
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer og samarbeidspartnarar	
utvikle faglege ferdigheiter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbetningsarbeid i verksemda	
reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfelleskap kan fremje likeverd og likestilling	
beskrive måla og historia til verksemda og reflektere over korleis dette påverkar den daglege drifta	
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	

Sted og dato:

Underskrift og stempel fra arbeidsgiver: