Fag- /svenne- eller kompetanseprøve

**Ny læreplan, fagfornyelsen LK20**

# **Lærefag**

|  |
| --- |
| **Industriell matproduksjonsfaget** |
| Prøve start |  |
| Prøve ferdig |  |
| Total tidsramme for prøven | 2 virkedager |

# **Navn**

|  |  |
| --- | --- |
| Navn på kandidat |  |

# **Prøveleder**

|  |  |
| --- | --- |
| Fornavn, etternavn | Mobilnr |
|  |  |

# **Prøvemedlem**

|  |  |
| --- | --- |
| Fornavn, etternavn | Mobilnr |
|  |  |

**Både prøveleder og medlem må være til stede ved prøvens oppstart og avslutning.**

# **Beskrivelse av oppgaven som skal utføres:**

|  |
| --- |
|  |

**Tidsramme:**

|  |  |
| --- | --- |
| Planleggingsdel |  |
| Gjennomføringsdel |  |
| Egenvurdering |  |
| Dokumentasjonsdel |  |

**Vedlegg**

*Vis til eventuelle vedlegg som tegninger, bilder, arbeidsordre etc. her*

|  |
| --- |
|  |

Prøvenemnda kan i en oppsummerende samtale til slutt stille spørsmål til faglig avklaring. Hensikten er at kandidaten får mulighet til å utdype, klargjøre og begrunne

prøven som er gjennomført.

Prøven består av 4 deler:

**Planlegging av arbeidet og begrunnelse for valgte løsninger:**

* Du skal utarbeide en skriftlig plan for gjennomføring av prøven. Denne skal inneholde din tolkning av bestillingen/det faglige arbeidet som skal utføres, begrunnelse for faglige løsninger, framdrift og ca. tidsbruk.
* Planen kan inneholde mulige alternative løsninger.
* Planen kan godkjennes av prøvenemnda før gjennomføringsdelen starter.

**Gjennomføring av det faglige arbeidet:**

* Du skal gjennomføre prøven i henhold til planen din.
* Dersom du under arbeidet må endre planen, grunngir du dette i dokumentasjonen.

**Dokumentasjon av eget prøvearbeid:**

Dokumentasjonsdelen kan være skriftlig, digital, bilder, video og annet.

Dokumentasjonen skal vise 1) din plan for arbeidet (se tekst under overskriften planlegging), 2) arbeidsprosessen, 3) faglig dokumentasjon som del av det faglige arbeidet, 4) resultater av arbeidet (på en måte som gjør det mulig å drøfte kvaliteten på det faglige arbeidet) og 5) Din egen vurdering av kvalitet på eget arbeid (se neste punkt).

**Vurdering av eget prøvearbeid:**

* Her skal du gi din egen vurdering på hvordan det gikk under fagprøvens fire deler.
* I denne delen legges det vekt på ditt eget innsyn og kritiske blikk ved din gjennomføring. Hva var bra, og hva tenker du at du ville ha gjort annerledes?

**Oppsummerende samtale:**

Med bakgrunn i den skriftlige planen, gjennomføringen og dokumentasjonen har prøvenemnda anledning til å stille spørsmål til faglig avklaring, og be deg om en mer utfyllende redegjørelse.

**Hjelpemidler:**

* De hjelpemidler du har brukt i læretida/arbeidsforholdet kan benyttes.
* Du kan bruke hjelpemann når det måtte være nødvendig, men dette skal på forhånd settes inn i planleggingsdelen.

**Grunnlag for vurdering**

Det skal oppgis hva prøvenemda baserer vurderingen sin på (vurderingsgrunnlaget) og hva de legger vekt på når prøven skal vurderes (Vurderingskriterier). Alle de fire delene av prøven skal være med i vurderingen.

**Vurderingsgrunnlaget er:**

1. Dokumentasjon
2. Prøvenemndas observasjon av arbeidsprosessen
3. Resultatet av det faglige arbeidet i henhold til bestillingen
4. Kunnskap du viser gjennom den faglige samtalen
5. Kompetansen du viser tilknyttet læreplanens tverrfaglige temaer, samt evne til kritisk tenkning og refleksjon

**Vurderingskriterier for prøvens 4 deler:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Faser i prøvearbeidet** | **Vurderingskriterier** | **Kjennetegn på måloppnåelse** |
| Planlegging Eksempler å ta utgangspunkt i:* Struktur
* Fremdriftsplan og tidsplan
* Ressurser og materialer
* Valg av metode
* Faglige vurderinger
* Finne løsninger på oppdrag
* Hensyn til HMS
 | Arbeidsplan/ prosessbeskrivelseBedriftsbeskrivelse | Bestått meget godt:- Har god kunnskap om bedriften- Meget god arbeidsplan- Forklarer om verneutstyr |
| Bestått:- Kan forklare om bedriften- God arbeidsplan- Beskytter seg med verneutstyr |
| Ikke bestått:-Kjenner ikke til bedriften-Mangler arbeidsplan- Vet ikke om HMS utstyr |
| GjennomføringEksempler å ta utgangspunkt i:* Håndtering av uforutsette hendelser
* Hvordan prøven gjennomføres
* Produktets salgbarhet/anvendelighet
* Hvorvidt prøven gjennomføres etter planen
* Hensyn til HMS
* Hvorvidt oppgaver utføres i henhold til faglige krav, regel- og lovverk
* Kvalitet i arbeidsutførelsen
* Håndtering av avfall/svinn
* Grad av refleksjon og kritisk tenking
* Samarbeid og samhandling
 |  | Bestått meget godt:- Korrekt bekledning- God produksjonshygiene- God forståelse av hvorfor produksjonen er oppsatt slik-Meget god forståelse rundt arbeidet med svinn, avfall og ressursutnytting.- Kan alle rutiner om mottak og hvorfor vi har avvik- Reflektert forståelse rundt produksjon og samarbeid- Kan forklare viktighet rundt HMS rutiner- Reflektert kvalitetsforståelse- Meget god arbeidsteknikk- Monterer maskiner og kjenner utstyret- Effektiv styring og har automasjonskunnskaper- Kan forklare og utdype hvorfor vi merker og har sporing- Meget god forståelse av pakkemetoder, utdyper- Meget god effektivitet  |
| Bestått:- Riktig bekledning- God orden og hygiene- Forståelse av produksjonen- Kan litt om arbeidet med svinn, avfall og ressursutnytting- Kan litt om mottak og avviksrutiner- Noen gode poeng rundt hvorfor samarbeid i produksjonen er viktig- Kan litt om HMS rutiner- God kvalitet forståelse- God arbeidsteknikk- Kan montere maskiner/utstyr- Maskiner styres- Kan litt om merking, sporing og partinr- Forståelse av pakkemetoder-God effektivitet |
| Ikke bestått:- Feil bekledning- Brudd hygienereglement- Mangelfull forståelse av produksjonen- Lite kunnskap om svinn, avfall og ressursutnytting- Lite kunnskap om mottakskontroll/avvik- Feil holdning til samarbeid og produksjonsforståelse- Manglende HMS kunnskap- Dårlig kvalitets- og KKP oppfatning- Mangelfull arbeidsteknikk- Kan ikke montere maskiner og utstyr- Styrer ikke maskiner- Ikke kjennskap til merking, partinr og sporing- Mangelfull forståelse av pakkemetoder- Manglende effektivitet |
| EgenvurderingEksempler å ta utgangspunkt i:* Hva var bra og mindre bra
* Vurdering av tidsbruk
* Refleksjon knyttet til egen plan
* Alternative løsninger
* Korrigering og hensyn underveis
* HMS
* Kvalitet på produkt/tjeneste
 |  | Bestått meget godt:- Meget god forståelse av faget og har yrkesstolthet- Kommer med gode forbedringsforslag- Begrunner egne feil ved utført arbeid – sluttrapport- Meget god forståelse av kvalitet etter spesifikasjon- Meget god forståelse av kvalitet etter spesifikasjon- Meget god forståelse for maskindrift.- Meget god orden/hygiene rundt pakkemaskin og viser strukturert arbeid |
| Bestått:- God forståelse for faget- Noen forbedringsforslag- Ser egne feil ved utført arbeid- God forståelse for kvalitet- God forståelse for maskindrift- God orden og hygiene rundt pakkemaskin og viser godt arbeid |
| Ikke bestått:- Manglende forståelse for faget- Ingen forbedringsforslag- Ser ikke egne store feil ved utført arbeid- Manglende forståelse for kvalitet- Dårlig forståelse for drift av næringsmiddelmaskiner |
| Dokumentasjon (bilder, video, lyd, tekst, tegninger m.m)* Hvordan faglige krav er oppfylt
* Hvordan bedriftens krav er oppfylt
* Arbeidsprosessen underveis
* Hvordan planen har blitt fulgt

  |  | Bestått meget godt:- Meget god dokumentasjon- Meget god sluttrapport- |
| Bestått:- God dokumentasjon- God sluttrapport- |
| Ikke bestått:- Mangelfull dokumentasjon- Manglende sluttrapport- |

**Beskrivelse av hva som skal til for å oppnå karakteren Bestått og Bestått megetgodt*:***

|  |
| --- |
| Bestått: Overvekt av vurderingskriteriene må være vurdert til nivå bestått.Bestått meget godt: Overvekt av vurderingskriteriene må være vurdert til nivå bestått meget godt. |

**Signaturer:**

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

Prøvenemnd - leder Prøvenemnd – medlem

Sted/dato:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_