**FAGPRØVE I**

**Industriell matproduksjon**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Navn:** |  |  | **Prøvedato:** |  |
| **Prøvested:** |  |  |
| **RESULTAT:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ikke Bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
|  |  |  |

 **Prøvenemd: Leder**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Medlem:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

****

**OPPGAVER TIL FAGPRØVEN**

**INDUSTRIELL MATPRODUKSJONSFAGET**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Planlegging og begrunnelser** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Bedriftens betydning i samfunnetBekledning/soneinndelingVerneutstyr:Briller/vernesko/hørselver  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Produksjonsplan. |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Gjennnomføring av eget faglig arbeid** | **Gjennomføring av eget faglig arbeid** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Hygiene: rene og urene soner.Mottakskontroll/temperatur/avvik/rutineProduksjonsplanlegging.HMS/Verneutstyr/arbeide ergonomiskKKP forståelse og kvalitetskontroll.Sluttkontroll og spesifikasjoner.Bruk av digitalt verktøy?Gass/restoksygen/trykk og vektprøver.Produktmerking/lotkode/partinr/sporingDriftskontroll/nøkkeltall/kostnader.Pakking/behandle maskiner/utstyr.Velge emballasje/ pakkemetode.Omstilling av maskiner og utstyr.Identifisere og rette driftsforstyrrelser.Kan du påvirke leveringsgraden? |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**OPPGAVER TIL FAGPRØVEN I**

**INDUSTRIELL MATPRODUKSJONSFAGET**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Beskrive gjennomføringVurdere utført arbeidForslag til forbedringerVurdere kvalitet på produkterVurdere Orden/Hygiene ved maskin |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Sluttrapport/egenvurdering |  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |
| --- | --- |
| **PLANLEGGING****og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Kjenner ikke bedriftenFeil bekledningVet ikke om HMS-utstyr.Mangelfull arbeidsplan | Kan forklare om bedriften.Riktig bekledningBeskytter seg med verneutstyrGod arbeidsplan | Har god kunnskap om bedriften.Korrekt bekledning.Forklarer om verneutstyr.Meget god arbeidsplan |

|  |  |
| --- | --- |
| **GJENNOMFØRING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Brudd hygienereglementMangelfull forståelse produksjonenLite kunnskap om -mottakskontroll/avvik.Feil holdning til samarbeid og produksjonsforståelse.Manglende HMS –kunnskap.Dårlig kvalitets og KKP oppfattningMangelfull -arbeidsteknikkKan ikke montere -maskiner og utsyr.Styrer ikke makinerIkke kjennskap til -merking, partinr, sporingMangelfull forståelse av - pakke metoder .Manglende effektivitet | God orden/hygieneForståelse av produksjonenKan litt om mottak og avviksrutiner.Noen gode poeng rundt hvorfor samarbeid i produksjonen er viktig.Kan litt om HMS rutinerGod kvalitet forståelseGod arbeidsteknikkKan montere maskiner/utstyr.Maskiner styres.Kan litt om merking, sporing, partinrForståelse av pakkemetoderGod effektivitet  | God produksjonshygiene.God forståelse av hvorfor produksjonen er oppsett slik .Kan alle rutiner om mottak og hvorfor vi har avvik.Reflektert forståelse rundt produksjon og samarbeid.Kan forklare hvor viktighet rundt HMS rutiner.Reflektert kvalitetforståelse.Meget god arbeidsteknikkMonterer maskiner og kjenner utstyret.Effektiv styring og kan automasjonkunnskaper.Kan forklare hvorfor vi merker og har sporing og utdyper.Meget god forståelse av pakkemetoder, utdyper.Meget god effektivitet  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VURDERING****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende forståelse -for fagetIngen forbedrings -forslagSer ikke egne store feil -ved utført arbeidManglende forståelse av kvalitetDårlig forståelse for drift av næringsmiddel-maskiner. | God forståelse av fagetNoen forbedringsforslagSer egne feil ved utført arbeidGod forståelse av kvalitetGod forståelse for maskindrift.God orden og hygiene rundt pakkemaskin og viser godt arbeid | Meget god forståelse av faget og har yrkesstolthetKommer med gode forbedrings forslagBegrunner egne feil ved utført arbeid sluttrapportMeget god forståelse av kvalitet etter spesifikasjonMeget god forståelse for maskindrift. Meget god orden/hygiene rundt pakkemaskin og viser strukturert arbeid |

|  |  |
| --- | --- |
| **DOKUMENTASJON****av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull -dokumentasjonManglende sluttrapport | God dokumentasjon God sluttrapport | Meget god dokumentasjonMeget god sluttrapport |

**VURDERING AV EGET FAGLEGARBEID**

|  |  |
| --- | --- |
| **Navn:**  | **Lærefag: Industriell matproduksjon**  |
| **Adresse:**  |  **Dato:**  |
| **Postnr. /-sted:**  | **Opplæringssted:**  |

## Egenvurdering:

## Her skal kandidaten lage en enkel "sluttrapport" for gjennomføringen av oppgaven.

##

Lag en sluttrapport etter disse vurderingskriteriene:

Beskriv gjennomføring.

Vurder utført arbeid.

Har du forslag til forbedringer.

Vurder kvalitet på produktene.

Vurder ditt arbeid ved bedriftens næringsmiddelmaskiner.

|  |
| --- |
|  |

Dato: Signatur: