**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 samfunnet  Bekledning/soneinndeling  Verneutstyr: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/rutine  Produksjonsplanlegging.  HMS/Verneutstyr/arbeide ergonomisk  KKP forståelse og kvalitetskontroll.  Sluttkontroll og spesifikasjoner.  Bruk av digitalt verktøy?  Gass/restoksygen/trykk og vektprøver.  Produktmerking/lotkode/partinr/sporing  Driftskontroll/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 gjennomføring  Vurdere utført arbeid  Forslag til forbedringer  Vurdere kvalitet på produkter  Vurdere 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 bedriften  Feil bekledning  Vet ikke om HMS-utstyr.  Mangelfull arbeidsplan | Kan forklare om bedriften.  Riktig bekledning  Beskytter seg med verneutstyr  God 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 hygienereglement  Mangelfull forståelse produksjonen  Lite kunnskap om -mottakskontroll/avvik.  Feil holdning til samarbeid og produksjonsforståelse.  Manglende HMS –kunnskap.  Dårlig kvalitets og KKP oppfattning  Mangelfull -arbeidsteknikk  Kan ikke montere -maskiner og utsyr.  Styrer ikke makiner  Ikke kjennskap til -merking, partinr, sporing  Mangelfull forståelse av - pakke metoder .  Manglende effektivitet | God orden/hygiene  Forståelse av produksjonen  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, partinr  Forståelse av pakkemetoder  God 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 arbeidsteknikk  Monterer 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 faget  Ingen forbedrings -forslag  Ser ikke egne store feil -ved utført arbeid  Manglende forståelse av kvalitet  Dårlig forståelse for drift av næringsmiddel-maskiner. | God forståelse av faget  Noen forbedringsforslag  Ser egne feil ved utført arbeid  God forståelse av kvalitet  God forståelse for maskindrift.  God orden og hygiene rundt pakkemaskin og viser godt arbeid | Meget god forståelse av faget og har yrkesstolthet  Kommer med gode forbedrings forslag  Begrunner egne feil ved utført arbeid sluttrapport  Meget god forståelse av kvalitet etter spesifikasjon  Meget 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 -dokumentasjon  Manglende sluttrapport | God dokumentasjon  God sluttrapport | Meget god dokumentasjon  Meget 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: