

## LÆRETIDSATTEST I INDUSTRIELL MATPRODUKSJON

Arbeidsgiver attesterer med dette at lærlingen/ lærekandidaten har fått opplæring i kompetansemål fra læreplanen for Vg3 Industriell matproduksjon.

**Navn:**

**Fødselsdato:**

<b>Opplæring er gitt fra dato (læretidsstart):</b>	<b>Opplæring er gitt til dato (hevingsdato):</b>

*Lærebedriften skal skrive ut en attest for den delen av kontraktstida som er gjennomført, som sier noe om innholdet i opplæringen, jf. Opplæringslovens § 4-6. Kryss av for de kompetansemålene som kandidaten har fått hel eller delvis opplæring i.*

<b>Kompetansemål for Industriell matproduksjon:</b>	<b>Har fått opplæring i (sett kryss)</b>
planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av mat- og drikkevarer frå råvare til ferdigvare	
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnytting	
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 arbeidet er for verksemda, kundar og samarbeidspartnarar	
anvende råvarer og hjelpe- og tilsetjingsstoff og forklare korleis produktsamansetning og produksjonsprosessar påverkar kvalitet, næringsinnhald og haldbarheit	
tolke og følgje flytskjema og forklare kva som skjer i produksjonsprosessen, identifisere kontrollpunkt og forklare kva som kan vere kritisk	
klargjere, drifte, overvake og omstille maskiner og utstyr og forklare korleis dette påverkar effektivitet	
bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald og operatørvedlikehald, rapportere feil og gjere greie for konsekvensar ved avvik	
identifisere og rette driftsforstyringar, registrere og gjere greie for bruken av driftsdata	

gjere greie for og produsere etter ein produksjonsplan og spesifikasjonar og drøfte korleis dette kan bidra til å etterleve kundekrav	
anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting	
reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten	
gjere greie for og følgje rutinar for skadedyrnedkjemping i verksemda	
gjennomføre berekningar og enkle kalkulasjonar og drøfte faktorar som påverkar dei økonomiske resultatata til verksemda	
samarbeide med støttefunksjonar i verksemda for å sikre effektiv drift, og gjere greie for kva faktorar som påverkar produktiviteten	
gjere greie for og handtere avfall i verksemda og reflektere over korleis avfall og utslepp påverkar miljøet	
følgje krav og rutinar for merking og sporing og reflektere over konsekvensar ved avvik	
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	
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 tilsynsmyndigheitene har overfor 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 dagleg drift	
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 fra arbeidsgiver:**