

## PRAKSISATTEST/VURDERING AV PRAKSIS I SJØMATPRODUKSJON

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i *Læreplan i sjømatproduksjon Vg3/opplæring i bedrift*.

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

**Hovedområder og kompetansemål for sjømatproduksjon:**

Råstoff og produksjon	Har arbeidet med (sett kryss)
planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, vidareforedling og omsetjing av sjømat	
gjere greie for samanhengar mellom kvalitet og ulike fiske- og fangstmetodar	
utføre mottakskontroll	
velje råstoff og produksjonsmetode i samsvar med produktomtale og gjere greie for endringar som skjer under lagring	
gjere greie for korrekt bløgging og kjenne til flekking for salting	
sløye, filetere og reinse fisk	

montere, bruke og demontere produksjonsutstyr	
vedlikehalde utstyr	
slipe og halde ved like knivar og anna handverktøy	
meistre produksjonsprosessar i bedrifta	
vurdere kvaliteten under produksjonsprosessen og på det ferdige produktet	
gjere greie for kva rolle sjømaten spelar for kosthald og helse	
lage ulike produkt og lokale spesialitetar	
utføre ulike pakke- og emballeringsmetodar i samsvar med gjeldande regelverk og produktomtale	
utføre ulike konserveringsmetodar	
utføre arbeidet utan å bryte kjølekjeda	
lage kalkyle og rekne ut utbytte	
gjere greie for lagerstyringssystemet i bedrifta	

<b>Hygiene og kvalitetsstyring</b>	Har arbeidet med (sett kryss)
praktisere personleg hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene etter gjeldande regelverk	

utføre reinhald og reinhaldskontrollar i samsvar med planar for reinhald	
gjere greie for hygiesoner og følgje gjeldande regelverk og rutinar for persontrafikk og vareflyt	
følgje rutinar for å kjempe mot insekt og andre skadedyr	
gjere greie for oppgåver og verkeområde til tilsynsstyresmaktene	
utføre arbeidet i samsvar med gjeldande regelverk for kvalitetsstyring	
forklare og følgje prinsippa for merking og sporing	

<b>Bransje, bedrift og miljø</b>	Har arbeidet med (sett kryss)
drøfte utviklinga og organiseringa av bedrifta og kva rammevilkår og faktorar som kan påverke dei økonomiske resultatata	
vurdere kva bransjen har å seie for samfunnet lokalt, nasjonalt og internasjonalt	
utføre profesjonell kundebehandling	
gjere greie for innhaldet relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om dei rettane og pliktene forbrukarane har, under dette reglar om klagerett	
gjere greie for forbrukarkrav om produktmerking og matvaretryggleik og gjeldande regelverk om dette	

bruke digitale verktøy i vidareforedling og omsetjing av råstoff	
følgje rutinar for helse, miljø og tryggleik og bruke verneutstyr	
arbeide i samsvar med ergonomiske prinsipp	
utføre ressurs- og miljøvennleg handtering av biologisk avfall i tråd med gjeldande regelverk	
gjere greie for rutinar ved utslepp av biologisk materiale og konsekvensane for miljøet	
følgje rutinar for kalibrering	

Sted og dato:

Underskrift arbeidsgiver: