# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 pølsemakerfaget | PMF03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| Kandidatens navn: |  |
| Start dato |  |
| Slutt dato |  |
| Opplæringskontorets navn |  |
| Bedriftens navn |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Sign.opplæringskontor | Sign. kandidat | Sign.bedrift |

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8133** | **planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier** | |  |  |  |
|  | KM8133 | planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8130** | **gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse** | |  |  |  |
|  | KM8130 | gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8140** | **sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik** | |  |  |  |
|  | KM8140 | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8149** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne** | |  |  |  |
|  | KM8149 | forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8132** | **vurdere kvalitet på råvarer og anvende ulike behandlingsteknikker, konserveringsmetoder og prosesser og forklare hvordan disse påvirker kvaliteten på sluttproduktet** | |  |  |  |
|  | KM8132 | vurdere kvalitet på råvarer og anvende ulike behandlingsteknikker, konserveringsmetoder og prosesser og forklare hvordan disse påvirker kvaliteten på sluttproduktet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8123** | **gjøre rede for slakteskrottens anatomi og gjenkjenne og beskrive ulike kjøttråvarer og biprodukter** | |  |  |  |
|  | KM8123 | gjøre rede for slakteskrottens anatomi og gjenkjenne og beskrive ulike kjøttråvarer og biprodukter |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8145** | **gjøre rede for kjøttets egenskaper og sammensetning og forklare ulike kjemiske reaksjoner som skjer under produksjon og konservering** | |  |  |  |
|  | KM8145 | gjøre rede for kjøttets egenskaper og sammensetning og forklare ulike kjemiske reaksjoner som skjer under produksjon og konservering |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8131** | **bruke ulike salte-, røyke-, koke- og tørkemetoder og forklare hvordan de påvirker produktenes egenskaper** | |  |  |  |
|  | KM8131 | bruke ulike salte-, røyke-, koke- og tørkemetoder og forklare hvordan de påvirker produktenes egenskaper |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8129** | **produsere deiger og farser og gjøre rede for prosessen og hva som påvirker kvaliteten** | |  |  |  |
|  | KM8129 | produsere deiger og farser og gjøre rede for prosessen og hva som påvirker kvaliteten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8142** | **stoppe pølser og forklare hvilke metoder og tarmer som benyttes til ulike produksjoner** | |  |  |  |
|  | KM8142 | stoppe pølser og forklare hvilke metoder og tarmer som benyttes til ulike produksjoner |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8146** | **utvikle og justere resepter og gjøre rede for hvordan råvarer, hjelpe- og tilsetningsstoffer og produksjonsmetoder påvirker produkt, næringsinnhold og økonomi** | |  |  |  |
|  | KM8146 | utvikle og justere resepter og gjøre rede for hvordan råvarer, hjelpe- og tilsetningsstoffer og produksjonsmetoder påvirker produkt, næringsinnhold og økonomi |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8141** | **reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige kjøttprodukter, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** | |  |  |  |
|  | KM8141 | reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige kjøttprodukter, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8143** | **gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten** | |  |  |  |
|  | KM8143 | gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8139** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** | |  |  |  |
|  | KM8139 | bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8137** | **følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, kunne utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø** | |  |  |  |
|  | KM8137 | følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, kunne utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8144** | **gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i forbindelse med produksjon, produktutvikling og omsetning og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater** | |  |  |  |
|  | KM8144 | gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i forbindelse med produksjon, produktutvikling og omsetning og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8134** | **anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede fro hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse** | |  |  |  |
|  | KM8134 | anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede fro hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8138** | **følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for over konsekvenser ved avvik** | |  |  |  |
|  | KM8138 | følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for over konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8124** | **gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet** | |  |  |  |
|  | KM8124 | gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8136** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig med kolleger, kunder og samarbeidspartnere** | |  |  |  |
|  | KM8136 | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig med kolleger, kunder og samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8128** | **utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten** | |  |  |  |
|  | KM8128 | utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8127** | **drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av kjøtt- og pølseprodukter og gjøre bevisste og bærekraftige valg** | |  |  |  |
|  | KM8127 | drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av kjøtt- og pølseprodukter og gjøre bevisste og bærekraftige valg |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8125** | **reflektere over og gjøre bevisste valg med tanke på svinn, økonomi og bærekraftig utvikling i forbindelse med produksjon og emballering av kjøtt- og pølseprodukter** | |  |  |  |
|  | KM8125 | reflektere over og gjøre bevisste valg med tanke på svinn, økonomi og bærekraftig utvikling i forbindelse med produksjon og emballering av kjøtt- og pølseprodukter |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8147** | **gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten** | |  |  |  |
|  | KM8147 | gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8135** | **reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling** | |  |  |  |
|  | KM8135 | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8148** | **beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift** | |  |  |  |
|  | KM8148 | beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8126** | **gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv** | |  |  |  |
|  | KM8126 | gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv |  |  |  |