# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 sjømatproduksjon | SMP03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |
| **KM8198** | **planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, vidareforedling, transport og omsetning av sjømat** |  |  |  |
|  | KM8198 | planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, vidareforedling, transport og omsetning av sjømat |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8177** | **gjennomføre førstehandsbehandling i samsvar med gjeldande regelverk og forklare samanhengar mellom kvalitet og fangstmetodar** |  |  |  |
|  | KM8177 | gjennomføre førstehandsbehandling i samsvar med gjeldande regelverk og forklare samanhengar mellom kvalitet og fangstmetodar |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8194** | **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** |  |  |  |
|  | KM8194 | 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8192** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over kor viktig dette er for verksemda og samarbeidspartnarar** |  |  |  |
|  | KM8192 | forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over kor viktig dette er for verksemda og samarbeidspartnarar |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8197** | **gjennomføre manuell og maskinell handtering av sjømat og marint restråstoff og reflektere over val av metode** |  |  |  |
|  | KM8197 | gjennomføre manuell og maskinell handtering av sjømat og marint restråstoff og reflektere over val av metode |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8190** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensar ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8190 | bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensar ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8196** | **anvende aktuelle kjøle-, fryse- og konserveringsmetodar og vurdere korleis kvaliteten på produkta blir påverka over tid** |  |  |  |
|  | KM8196 | anvende aktuelle kjøle-, fryse- og konserveringsmetodar og vurdere korleis kvaliteten på produkta blir påverka over tid |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8179** | **utvikle og justere reseptar og produktspesifikasjonar og gjere greie for korleis råvarer, hjelpe- og tilsetjingsstoff og produksjonsmetodar påverkar produkta** |  |  |  |
|  | KM8179 | utvikle og justere reseptar og produktspesifikasjonar og gjere greie for korleis råvarer, hjelpe- og tilsetjingsstoff og produksjonsmetodar påverkar produkta |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8183** | **gjere greie for eigenskapane og samansetninga til råvarene, forklare kva endringar som skjer under produksjon og konservering, og gjere greie for kva rolle sjømat har for kosthald og helse** |  |  |  |
|  | KM8183 | gjere greie for eigenskapane og samansetninga til råvarene, forklare kva endringar som skjer under produksjon og konservering, og gjere greie for kva rolle sjømat har for kosthald og helse |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8180** | **anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting** |  |  |  |
|  | KM8180 | anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8186** | **reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke sjømat, og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten** |  |  |  |
|  | KM8186 | reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke sjømat, og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8182** | **gjere greie for og følgje rutinar for skadedyrnedkjemping i verksemda** |  |  |  |
|  | KM8182 | gjere greie for og følgje rutinar for skadedyrnedkjemping i verksemda |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8188** | **følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø** |  |  |  |
|  | KM8188 | følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8193** | **gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmyndigheitene har overfor verksemda** |  |  |  |
|  | KM8193 | gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmyndigheitene har overfor verksemda |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8199** | **gjere greie for tekniske, kjemiske, biologiske og juridiske føresetnader for levandelagring av sjømat og drøfte konsekvensar ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8199 | gjere greie for tekniske, kjemiske, biologiske og juridiske føresetnader for levandelagring av sjømat og drøfte konsekvensar ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8189** | **følgje krav og rutinar for merking og sporing og gjere greie for konsekvensar ved avvik** |  |  |  |
|  | KM8189 | følgje krav og rutinar for merking og sporing og gjere greie for konsekvensar ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8187** | **handtere biologisk avfall og andre typar avfall og reflektere over korleis dette påverkar miljøet** |  |  |  |
|  | KM8187 | handtere biologisk avfall og andre typar avfall og reflektere over korleis dette påverkar miljøet |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8195** | **gjennomføre utbytteberekningar og enkle kalkulasjonar og drøfte faktorar som påverkar dei økonomiske resultata til verksemda** |  |  |  |
|  | KM8195 | gjennomføre utbytteberekningar og enkle kalkulasjonar og drøfte faktorar som påverkar dei økonomiske resultata til verksemda |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8184** | **drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjere medvitne og berekraftige val** |  |  |  |
|  | KM8184 | drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjere medvitne og berekraftige val |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8181** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer og samarbeidspartnarar** |  |  |  |
|  | KM8181 | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer og samarbeidspartnarar |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8178** | **utvikle faglege ferdigheiter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbetringsarbeid i verksemda** |  |  |  |
|  | KM8178 | utvikle faglege ferdigheiter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbetringsarbeid i verksemda |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8200** | **reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap kan fremje likeverd og likestilling** |  |  |  |
|  | KM8200 | reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap kan fremje likeverd og likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8185** | **beskrive måla og historia til verksemda og reflektere over korleis dette påverkar den daglege drifta** |  |  |  |
|  | KM8185 | beskrive måla og historia til verksemda og reflektere over korleis dette påverkar den daglege drifta |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM8191** | **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** |  |  |  |
|  | KM8191 | 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 |  |  |  |