

PRAKSISATTEST/VURDERING AV PRAKSIS I PØLSEMAKERFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

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

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Hovedområder og kompetansemål for pølsemakerfaget:

Råvarer og produksjon	Har arbeidet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av deiger, farser, pølseprodukter og ulike påleggsvarer	
følge systemer og rutiner for varemottak	
utføre produksjon, emballering, merking, lagring og distribusjon i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystem	
gjøre rede for dyrenes anatomi og kjøttets struktur	
gjenkjenne og beskrive ulike kjøtt råvarer og biprodukter som brukes	
gjøre rede for kjøttets egenskaper og sammensetning og utnytte dette i produksjonen	
utvikle resepter og produsere næringsmidler i samsvar med gjeldende regelverk	

forklare ulike kjemiske reaksjoner som skjer under produksjon av næringsmidler	
beherske ulike behandlingsteknikker og prosesser som brukes for produksjon av deiger, farser og pølseprodukter og det øvrige sortimentet	
bruke hjelpe- og tilsetningsstoffer i henhold til gjeldende regelverk og resepter	
drøfte hvordan råvarer, tilsetningsstoffer og produksjonsmetoder påvirker produktets næringsinnhold	
gjøre rede for eventuelle allergiske reaksjoner på bearbeidede kjøttvarer	
bruke tilgjengelig informasjonsteknologi ved oppskriftsberegning og produktkalkulasjon	
velge og bruke håndverktøy, maskiner og utstyr på en faglig korrekt måte	
montere og demontere maskiner og utstyr til forskjellige produkter	
utføre forebyggende vedlikehold	
bruke og behandle alle typer tarmoer som utnyttes i produksjonen	
bruke ulike røyke-, koke- og steikemetoder i produksjonen	
forklare betydningen av relativ fuktighet og tørkesvinn	
planlegge arbeidet og gjøre bruk av flytskjema	
bruke tilgjengelig teknologi i produksjonsprosessen, trekke ut driftsdata og foreta korreksjoner ved avvik	

identifisere unormale tilstander i arbeidsoperasjoner, analysere feil og foreta korrigeringer	
følge rutiner for renhold og renholdskontroller og forebyggende vedlikehold av lokaler, maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	

Hygiene og kvalitetsstyring	Har arbeidet med (sett kryss)
praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer	
følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt og gjøre rede for hygiesoner	
følge rutiner for bekjempelse av insekter og andre skadedyr	
gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften	

Bransje, bedrift og miljø	Har arbeidet med (sett kryss)
drøfte sammenhenger mellom produktivitet, kvalitet og internt arbeidsmiljø	
drøfte bransjens rammebetingelser og bedriftens plass i samfunnet	
drøfte hvilke faktorer som kan påvirke økonomiske resultater	
gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang	
gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette	

følge bedriftens krav til profesjonell kundebehandling	
bruke digitale verktøy i produksjon og omsetning av varer	
følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet og bruk av verneutstyr	
drøfte ansvaret pølsemakeren har for å verne om miljøet, og gjøre rede for hvordan dette kan gjennomføres i praksis	
utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper	

Sted og dato:

Underskrift og stempel fra arbeidsgiver: