



Vurderingskriterier i Industriell matproduksjon for kandidat: _____

Område	Bestått meget godt	Bestått	Ikke bestått
PLANLEGGING			
Plan for arbeidet	Planleggingen er meget god og strukturert, med god tidsplan, bruk av utstyr og maskiner.	Planleggingen er grei men med mangler vedr. tid og utstyr og maskiner.	Planen er mangelfull
Resepter, prosedyrer og flytskjema	Alle beskrevne prosedyrer, resepter og flytskjema er på plass og godt innarbeidet og forstått.	Beskrevne prosedyrer etc er tilgjengelig.	Beskrevne prosedyrer er ikke tilgjengelig ved prøvestart.
Innsatsfaktorer	Alle nødvendige innsatsfaktorer som emballasje, råvarer, tilsetningsstoffer, maskiner, er godt beskrevet og klart ved oppstart.	Alle nødvendige innsatsfaktorer er beskrevet, men ikke tilgjengelig.	Innsatsfaktorer er mangelfullt beskrevet eller ikke tilgjengelig.
GJENNOMFØRING			
Personlig hygiene	Viser svært god og reflektert personlig hygiene. Gjelder også i forhold til andre.	Viser normalt god personlig hygiene.	Mangelfull hygiene i forhold til interne regler.
Oppstarts rutiner	Effektiv og sikker oppstart uten nødvendige opphold innen rett tid.	Grei oppstart i.h.t beskrevne rutiner.	Usikker, mye venting og/eller unødig spill av produkt.
Produksjonsflyt	Særdeles god og effektiv produksjonsflyt.	Normalt god produksjonsflyt uten avgjørende mangler.	Mangler avgjørende innsatsfaktorer som fører til produksjonsavbrudd.



Råvaremottak	Kan utføre mottak inkl. mottakskontroll med god og gjennomtenkt tanke på holdbarhet allergener og plassering på lager.	Kjenner bedriftens rutiner og beskrivelser av alle mottak av råvarer.	Mangelfull kunnskap vedr. mottak av råvarer.
Prod. Hygiene	Viser særdeles gode og effektive rutiner vedr. prod. hygiene ved oppstart, under produksjon og ved avslutning.	Holder seg godt innenfor bedriftens beskrevne hygiene prosedyrer.	Viser manglende kunnskap vedr. prod.hygiene. Avvik i henhold til beskrevne prosedyrer.
Ryddighet	Viser svært god og effektiv ryddighet, også ut over eget område om mulig.	Viser god ryddighet.	Mangelfull ryddighet.
Kvalitets kontroll	Kan utføre kvalitetskontroll på en effektiv måte og har svært gode kunnskaper om kvalitet.	Utfører kvalitetskontroll etter bedriftens kvalitetssystem.	Mangelfull kunnskap eller svikt ved kvalitetskontroll.
Avvik/driftsforstyrrelser	Bruker bedriftens avvikssystem godt og kan gjøre nødvendige registreringer, rette opp produksjonen slik at den blir i.h.t. kvalitetskriterier på en rask og effektiv måte.	Kan rette opp feil ved avvik, registrere avvik i avvikssystemet.	Uteglemmer å registrere avvik og har problemer med å rette opp produksjonen.
Lab aktivitet	Kan alle relevante lab aktiviteter og har god underliggende kunnskap omkring disse.	Kjenner til lab aktiviteter på en trygg måte.	Har lite kunnskap omkring lab aktiviteter.
Emballasje	Ha god kunnskap om emballasje, som egenskaper, lot. nr, lagring o.a.	Kjenner bruk av emballasjen godt.	Har lite kunnskap omkring emballasje.
Merking	Kan alt om merking og kan bruke merkesystemer på en sikker og effektiv måte.	Kjenner merkingen godt.	Har lite kunnskap om merking og har problemer med å stille inn merkingen,
Overvåkingsdel	Har en svært god oversikt over eget og om mulig andres arbeid	Har en god oversikt.	Manglende oversikt over egne oppgaver.



Maskiners virkemåte	Har en god forståelse av maskiners virkemåte og kan utføre justeringer for å optimalisere produksjonen.	Har en godforståelse av maskiners virkemåte.	Har liten forståelse av maskiners virkemåte.
HMS	Har svært god oversikt og fokus på HMS og kjenner godt til bedriftens HMS program.	Utfører egne oppgaver iht bedriftens HMS program.	Har manglende kjennskap til bedriftens HMS program.
Omstilling/avslutt	Utfører omstillinger og avslutninger på en svært effektiv måte. Dette innebærer også at vask og renhold.	Kan foreta omstillinger og avslutninger iht bedriftens prosedyrer.	Utfører omstillinger og avslutning på en lite effektiv eller manglende måte.
Samhandling	Viser svært god evne og vilje til å samarbeide med andre og hjelpe der det er mulig.	Har god evne til å samarbeide med andre.	Har liten evne til å samarbeide.
Vedlikehold	Kjenner godt til bedriftens vedlikeholdsprogram og kan utføre enkelt vedlikehold.	Kjenner til bedriftens vedlikeholdsprogram og kan utføre påkrevd vedlikehold.	Har mangelfullt kjennskap til bedriftens vedlikeholdsprogram
VURDERING AV EGET ARBEID	Har en god og utdypende egenvurdering hvor det bl.a. henvises til produksjonsdokumentasjon.	Har en god egenvurdering.	Har problemer med å vurdere egen innsats.
DOKUMENTASJON AV EGET ARBEID			
Råvarer	Ha god kunnskap til alle råvarer, inkl. opprinnelse, egenskaper, allergener event. substitutter.	Kjenne alle råvarers egenskaper.	Mangelfull kunnskap til råvarer.
Prod.mengde	Har svært god oversikt over ant. produserte enheter, svinn, forbruk iht plan.	Kan lage en fullstendig produksjons-rapport.	Lager en ufullstendig drifts-rapport.
Analyse resultat	Har svært god oversikt over alle	Kjenner til alle relevanteanalyse-	Mangler kunnskap omkring analyseresultater



	analyseresultater og kjenner godt til deres viktighet.	resultater og kan registrere disse	
Drifts stans	Dokumenterer driftsstans veldig oversiktlig og gir forslag til forbedring.	Dokumenterer driftsstans iht bedriftens prosedyrer.	Manglende registrering vedr. driftsstans.
Økologisk forståelse (kun der det er aktuelt)	Kan forklare på en utfyllende måte hva økologisk produksjon er og hvorfor mange har fokus på dette.	Kjenner til økologisk produksjon.	Har lite kunnskap omkring økologisk produksjon.
Allergener	Kan forklare på en utfyllende måte om allergener og hvordan man på best mulig måte forholder seg til dem.	Kjenner til allergener og kan følge bedriftens reglement omkring disse.	Har manglende kunnskap om allergener.
Avfallshåndtering	Kan alt om kildesortering, inkl. rensing av avløp og offentlige rammer.	Kjenner til kildesortering inkl. avløp.	Mangler kunnskap omkring avfallshåndtering.
Økonomisk forståelse	Kan forklare bedriftens økonomi og kan forklare viktigheten av en mest mulig kostnadseffektiv produksjon og hva dette gjør med totaløkonomien.	Kjenner til bedriftens økonomi og hvorfor det er viktig å nå produksjonsmål.	Har mangelfull kunnskap omkring økonomi.
Bedrifts innsikt	Kjenner godt til bedriftens historie og eierskap. Har en reflektert tanke omkring bedriftens plass i samfunnet. Kjenner til de viktigste konkurrerende bedrifter.	Kan bedriftens historie og eierskap. Noe sviktende tanker omkring bedriftens samfunns-oppgaver. Mangler kunnskap om konkurrerende bedrifter.	Mangler kjennskap til bedriften.



Avsluttende vurdering i Industriell matproduksjon for kandidat: _____

Bestått meget godt	Bestått	Ikke bestått	Sted	Dato

Kommentar fra prøvenemnd til protokollføring:

PLANLEGGING	
GJENNOMFØRING	
EGENVURDERING	
DOKUMENTASJON	
TOTALVURDERING	
Underskrift prøvenemndsleder	Underskrift prøvenemndsmedlem



AGDER
fylkeskommune

Vedlegg bilder som dokumentasjon hvis nødvendig

Link til læreplaner:

<https://www.udir.no/laring-og-trivsel/lareplanverket/>