# Læreplan i industriell matproduksjon Vg3 / opplæring i bedrift

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2008

Gjelder til 31.07.2023

utgått

### *Formål*

Faget industriell matproduksjon skal legge grunnlag for yrkesutøvelse innen produksjon av ulike typer mat- og drikkevarer i en industrialisert prosess. Faget skal legge vekt på å utnytte råvarer og teknologi og skape forståelse for produktkrav, kvalitet, ernæring og mattrygghet.

Opplæringen skal bidra til å utvikle kompetanse på råvarer, prosesser, produkter, kvalitet og kostnader i produksjonsprosessen. Opplæringen skal legge vekt på grunnprinsippene i industriell matproduksjon og utprøving og videreutvikling av nye produkter og produksjonsmetoder. All matproduksjon skal ha et internkontrollsystem basert på fareanalyser og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal i tillegg bidra til å utvikle evne til samarbeid, ansvar, omstilling og etisk refleksjon og fremme likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver som vektlegger kreativitet og løsningsorientering.

Fullført og bestått opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittel er fagarbeider industriell matproduksjon.

## Struktur

Industriell matproduksjon består av tre hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

**Oversikt over hovedområdene:**

| **Årstrinn** | **Hovedområder** | | |
|---|---|---|---|
| Vg3 / opplæring i bedrift | Råvarer, produksjon og kvalitet | Maskiner og utstyr | Bransje, bedrift og miljø |

# Hovedområder

## Råvarer, produksjon og kvalitet

Hovedområdet handler om råvarer og produksjon av ulike typer mat- og drikkevarer i en industrialisert prosess. I tillegg er kvalitetsstyring og kvalitetskontroll sentrale områder. Det omfatter også personlig hygiene, næringsmiddelhygiene og bekjempelse av insekter og andre skadedyr.

## Maskiner og utstyr

Hovedområdet handler om bruk og vedlikehold av bedriftens maskiner, utstyr og styringssystemer. I hovedområdet inngår også samarbeid med aktuelle støttefunksjoner.

Utgått

### Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om bransjens og bedriftens rammevilkår, bedriftens forretningsidé, organisering og plass i samfunnet. Det legges også vekt på bedriftens ansvar for helse, miljø og sikkerhet.

## Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I industriell matproduksjon forstås grunnleggende ferdigheter slik:

*Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig* i faget industriell matproduksjon innebærer å gi og motta informasjon og kommunisere med kollegaer, kunder og samarbeidspartnere. Det innebærer også å utarbeide rapporter.

*Å kunne lese* i faget industriell matproduksjon innebærer å bruke og forstå faglitteratur, rapporter, manualer, resepter, relevant regelverk, prosedyrer og arbeidsbeskrivelser.

*Å kunne regne* i faget industriell matproduksjon innebærer å forstå og justere resepter og mengdebeskrivelser, gjøre enkle overslag knyttet til produksjonsprosessen og kontrollere verdier som tids- og råvareforbruk og svinn.

*Å kunne bruke digitale verktøy* i faget industriell matproduksjon innebærer å kunne anvende bedriftens informasjons- og kommunikasjonssystemer og bruke prosessenes styringssystemer i produksjonen.

## Kompetansemål

Etter Vg3

### Råvarer, produksjon og kvalitet

*Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne*

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av ulike typer mat- og drikkevarer
- praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- utføre mottakskontroll, lagre og behandle råvarer i henhold til gjeldende regelverk
- følge flytskjema for produksjonsprosessen
- bruke hjelpe- og tilsetningsstoffer i henhold til gjeldende regelverk
- drøfte hvordan råvarer, tilsetningsstoffer og produksjonsmetoder påvirker produktets næringsinnhold

Utgått

- gjøre rede for endringer i produkter i ulike stadier i produksjonsprosessen
- gjøre rede for hovedtrekkene ved produksjonsplanleggingen
- utføre nødvendige beregninger knyttet til resepter, produkter og drift
- delta i bekjempelse av insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området
- utføre kvalitetskontroll i produksjonsprosessen, påvise og behandle avvik i henhold til kvalitetsstyringssystemet
- registrere driftsdata og rapportere disse
- velge og kontrollere emballasje i henhold til gjeldende regelverk
- forklare og følge prinsippene for merking og sporing av matprodukter
- utføre relevant prøve- og analysearbeid

## Maskiner og utstyr

*Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne*

- bruke automatiserte styringssystemer
- forklare maskinenes virkemåter
- foreta klargjøring og omstilling av maskiner og utstyr
- utføre start- og stopprosedyrer
- bruke måle-, styrings- og reguleringsutstyr
- identifisere og rette driftsforstyrrelser
- sikre god produksjonsflyt gjennom samarbeid med aktuelle støttefunksjoner i bedriften
- foreta forebyggende vedlikehold og enklere reparasjoner
- medvirke til utvikling av produksjonsprosessen
- bruke digitalt verktøy i produksjon og drift

## Bransje, bedrift og miljø

*Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne*

- drøfte bransjens rammebetingelser og betydning nasjonalt og internasjonalt
- gjøre rede for bedriftens organisering, forretningsidé, opprinnelse, utvikling og plass i lokalsamfunnet
- drøfte hvilke faktorer som kan påvirke økonomiske resultater
- drøfte sammenhenger mellom produktivitet, kvalitet og internt arbeidsmiljø
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
- praktisere avfallshåndtering etter gjeldende regelverk
- gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang

Utkast

- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette

# Vurdering

### Vg3 industriell matproduksjon

Bestemmelser for sluttvurdering:

| Hovedområder | Ordning |
|---|---|
| Råvarer, produksjon og kvalitet<br><br>Maskiner og utstyr<br><br>Bransje, bedrift og miljø | Alle skal opp til fagprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.<br><br>Alle kandidater som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, må ha bestått eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt. |

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.

utgått