

## Læreplan i sjømatproduksjon Vg3 / opplæring i bedrift

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

Gjeld frå 01.08.2008

Gjeld til 31.07.2023



Utdanningsdirektoratet

## Føremål

Faget sjømatproduksjon skal leggje grunnlaget for yrkesutøving innan mottak, vidareforedling og omsetjing av sjømat. God utnytting av marine produkt, både oppdrettsfisk og artar som tradisjonelt ikkje har vore hausta eller produserte, krev nytenking, produktutvikling og marknadskunnskap. Den teknologiske utviklinga har ført til at faget sjømatproduksjon har gått frå å vere eit handverksfag til å bli moderne industri. Sjømatindustrien er prega av internasjonal konkurranse, krav til mattryggleik og sporing frå fangst til forbrukar. Faget skal styrkje sjømatindustrien i den internasjonale konkurransen og medverke til å dekkje behovet for teknologisk kunnige personar i sjømatbransjen.

Opplæringa skal leggje vekt på vidareforedling og omsetjing av sjømat. Vidare skal opplæringa utvikle kompetanse på råstoff, produksjon, hygiene, kvalitet, utstyr og teknologi. All matproduksjon skal ha eit kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkt. Opplæringa skal også medverke til å utvikle eit medvite og profesjonelt forhold til service, samarbeid og kommunikasjon og fremme likestilling.

Opplæringa skal leggje til rette for varierte arbeidsoppgåver som krev kreativitet og løysingsorientering. Vidare skal opplæringa leggje vekt på utvikling i faget sjømatproduksjon og endringsarbeid knytt til rutinar.

Fullført og bestått opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittel er fagarbeidar sjømatproduksjon.

## Struktur

Sjømatproduksjon består av tre hovudområde. Hovudområda utfyller kvarandre og må sjåast i samanheng.

Oversikt over hovudområda:

Årssteg	Hovudområde		
Vg3 / opplæring i bedrift	Råstoff og produksjon	Hygiene og kvalitetsstyring	Bransje, bedrift og miljø

## Hovudområde

### Råstoff og produksjon

Hovudområdet handlar om mottak og klassifisering av råstoff i samsvar med kvalitetsforskrifta, kundekrav og produktomtale. Vidare omfattar det førstegongshandsaming av råstoff og riktig val av råstoff til produksjon ut frå art, storleik og kvalitet. Riktig emballasje og dei ulike kjøle-, tine- og frysemetodane står sentralt. Hovudområdet dekkjer også produksjon av konvensjonelle produkt, filetar, skaldyr og ferdigvarer og foredling av laks, pelagiske produkt og marint råstoff for konsum.

### Hygiene og kvalitetsstyring

Hovudområdet handlar om kvalitetsstyringssystem, internkontroll, personleg hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene. Vidare dekkjer det relevant regelverk, hygienesoner og den rolla tilsynsstyresmaktene har i bedriftene.

### Bransje, bedrift og miljø

Hovudområdet handlar om kva plass bedrifta har i samfunnet, og rammevilkår, forretningsidé og organisering i bransjen. Det dekkjer også helse, miljø og tryggleik.

## Grunnleggjande ferdigheiter

Grunnleggjande ferdigheiter er integrerte i kompetansemåla der dei medverkar til å utvikle fagkompetansen og er ein del av han. I faget sjømatproduksjon forstår ein grunnleggjande ferdigheiter slik:

Å kunne uttrykkje seg skriftleg og munnleg i faget sjømatproduksjon inneber å arbeide med rapportar, bruke og forstå faguttrykk og kommunisere med kollegaer og samarbeidspartnarar.

Å kunne lese i faget sjømatproduksjon inneber å forstå relevante forskrifter, kvalitetsprosedyrar og produksjonsordrar og å halde seg orientert om utviklinga i bransjen.

Å kunne rekne i faget sjømatproduksjon inneber å utføre enkle kalkylar, rekne på reseptar og rekne ut utbytte.

Å kunne bruke digitale verktøy i faget sjømatproduksjon inneber å bruke lagerstyringssystem og kommunikasjonssystem, vektorer og temperaturmåleutstyr.

## Kompetansemål

### Etter Vg3

### Råstoff og produksjon

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, vidareforedling og omsetjing av sjømat
- gjere greie for samanhengar mellom kvalitet og ulike fiske- og fangstmetodar
- utføre mottakskontroll
- velje råstoff og produksjonsmetode i samsvar med produktomtale og gjere greie for endringar som skjer under lagring
- gjere greie for korrekt bløgging og kjenne til flekking for salting
- sløye, filetere og reinse fisk
- vurdere og utføre kjøle-, fryse- og tinemetodar for ulike typar råstoff
- montere, bruke og demontere produksjonsutstyr
- vedlikehalde utstyr
- slipe og halde ved like knivar og anna handverktøy
- mestre produksjonsprosessar i bedrifta
- vurdere kvaliteten under produksjonsprosessen og på det ferdige produktet
- gjere greie for kva rolle sjømaten spelar for kosthald og helse
- lage ulike produkt og lokale spesialitetar
- utføre ulike pakke- og emballeringsmetodar i samsvar med gjeldande regelverk og produktomtale
- utføre ulike konserveringsmetodar
- utføre arbeidet utan å bryte kjølekjeda
- lage kalkyle og rekne ut utbytte
- gjere greie for lagerstyringssystemet i bedrifta

### Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- praktisere personleg hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene etter gjeldande regelverk
- utføre reinhald og reinhaldskontrollar i samsvar med planar for reinhald
- gjere greie for hygienezoner og følgje gjeldande regelverk og rutinar for persontrafikk og vareflyt
- følgje rutinar for å kjempe mot insekt og andre skadedyr
- gjere greie for oppgåver og verkeområde til tilsynsstyresmaktene
- utføre arbeidet i samsvar med gjeldande regelverk for kvalitetsstyring
- forklare og følgje prinsippa for merking og sporing

## Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- drøfte utviklinga og organiseringa av bedrifta og kva rammevilkår og faktorar som kan påverke dei økonomiske resultatata
- vurdere kva bransjen har å seie for samfunnet lokalt, nasjonalt og internasjonalt
- utføre profesjonell kundebehandling
- gjere greie for innhaldet relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om dei rettane og pliktene forbrukarane har, under dette reglar om klagerett
- gjere greie for forbrukarkrav om produktmerking og matvaretryggleik og gjeldande regelverk om dette
- bruke digitale verktøy i vidareforedling og omsetjing av råstoff
- følgje rutinar for helse, miljø og tryggleik og bruke verneutstyr
- arbeide i samsvar med ergonomiske prinsipp
- utføre ressurs- og miljøvennleg handtering av biologisk avfall i tråd med gjeldande regelverk
- gjere greie for rutinar ved utslepp av biologisk materiale og konsekvensane for miljøet
- følgje rutinar for kalibrering

## Vurdering

### Vg3 sjømatproduksjon

Føresegner for sluttvurdering:

Hovudområde	Ordning
Råstoff og produksjon	
Hygiene og kvalitetsstyring	Alle skal opp til fagprøva, som normalt skal gjennomførast innanfor ei tidsramme på to vorkedagar.
Bransje, bedrift og miljø	Alle kandidatar som ikkje har følgd normalt opplæringsløp, må ha bestått ein eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen blir utarbeidd sentralt og sensurert lokalt.

Dei generelle føresegnene om vurdering er fastsette i forskrift til opplæringslova.