

Læreplan i vg3 sjømatproduksjon

Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 16. juni 2021 etter delegasjon i brev av 13. september 2013 frå Kunnskapsdepartementet med heimel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjeld frå 01.08.2022

Om faget

Fagrelevans og sentrale verdier

Vg3 sjømatproduksjon handlar om klargjering, oppbevaring, vidareforedling og omsetning av sjømat. Faget handlar vidare om slakting etter gjeldande forskrifter, sløying, filetering og reinsing av sjømat. Vg3 sjømatproduksjon skal gjennom overvaking og betening av produksjonsutstyr, operatørvedlikehald og forbetningsarbeid bidra til å fremme matsikkerheit og berekraftig ressursforvaltning. Faget skal òg bidra til å utvikle sjølvstendige, samarbeidande og omstillingsdyktige fagarbeidarar i eit arbeidsliv i endring.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnet for opplæringa. Vg3 sjømatproduksjon skal bidra til innsikt i produksjon og omsetning av sjømat tilpassa ønska og behova til kundane. Gjennom kritisk tenking, medverknad, etisk refleksjon og arbeidsoppgåver utviklar lærlingane innsikt i samanhengen mellom ressursbruken i dag og behovet for å ta vare på og utnytte ressursane for framtidige generasjonar. Vg3 sjømatproduksjon skal òg bidra til forståing av medråderett og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelement

Sjømat, teknologi og ressursutnytting

Kjerneelementet sjømat, teknologi og ressursutnytting handlar om samspelet mellom eigenskapane til råvarene, handlag, produksjonsteknikkar og produksjonsmetodar basert på tradisjonar og fagkunnskap. Vidare handlar det om bruk av teknologi, produktutvikling og kvalitetsvurdering i tråd med tilgang, etterspurnad og verdiskaping. Kjerneelementet handlar òg om dilemma knytte til råvaretilgang, levandelagring, slakting og ressursutnytting av sjømat. Det handlar dessutan om bruk og vedlikehald av reiskapar, maskiner og utstyr.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handlar om personleg hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Det handlar vidare om trygg produksjon og omsetning av sjømat ved å følgje kvalitetssystemet til verksemda. Kjerneelementet handlar òg om lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av sjømat.

Berekraftig produksjon

Kjerneelementet berekraftig produksjon handlar om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og gi auka

lønnsemd. Vidare handlar kjerneelementet om best mogleg ressursutnytting og om korleis bransjen påverkar miljøet gjennom val av råvarer og emballasje. Dessutan handlar berekraftig produksjon om avfallshandtering, resirkulering og førebygging av utslepp til miljøet.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handlar om kunnskap om pliktene og rettane i arbeidslivet og betydninga av trepartssamarbeidet. Vidare handlar kjerneelementet om å skape eit psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremjar helse, miljø og sikkerheit. Kjerneelementet handlar òg om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenking og respekt for meningsforskjellar og forståing av korleis dette påverkar arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handlar dessutan om måla og historia til verksemda og om kva tilhøyrse ho har i eit yrkesfelleskap som fremjar utvikling, likeverd og likestilling.

Tverrfaglege tema

Folkehelse og livsmeistring

I vg3 sjømatproduksjon handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om å reflektere over samanhengen mellom kosthald og folkehelse. Vidare handlar det om å utvikle ein yrkesidentitet som bidreg til eit positivt sjølvbilet gjennom meistring og deltaking i eit fagleg og kollegialt yrkesfelleskap.

Demokrati og medborgarskap

I vg3 sjømatproduksjon handlar det tverrfaglege temaet demokrati og medborgarskap om respekt for ulike religionar, kulturar og mattradisjonar. Det handlar vidare om plikter og rettar i trepartssamarbeidet, der arbeidsgivaren, arbeidstakaren og lovgivande myndigheit jobbar saman om å utvikle eit betre arbeidsliv. Demokrati og medborgarskap handlar òg om å motverke arbeidslivskriminalitet, diskriminering og forskjellsbehandling.

Berekraftig utvikling

I vg3 sjømatproduksjon handlar det tverrfaglege temaet berekraftig utvikling om ei verd i endring som treng eit meir tilpassa forbruk av sjømat. Gjennom kunnskap om råvaretilgang og ressursutnytting, teknologiutvikling, avfallshandtering, gjenbruk og resirkulering skal lærlingen forstå korleis miljøet blir påverka lokalt og globalt.

Grunnleggjande ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter i vg3 sjømatproduksjon inneber å grunngi faglege val, bruke faguttrykk og kommunisere presist og forståeleg. Vidare inneber det å tilpasse språket til mottakar, innhald og formål og lytte til og vise respekt for kollegaer og samarbeidspartnarar.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 sjømatproduksjon inneber å bruke faguttrykk i arbeid med planar og i dokumentasjon av eige arbeid. Vidare inneber det å dokumentere utført kvalitetskontroll og avviksbehandling. Det inneber òg å bruke kjelder på ein måte som lar seg etterprøve.

Å kunne lese

Å kunne lese i vg3 sjømatproduksjon inneber å setje seg inn i og forstå faglitteratur, bestillingar, produktspesifikasjonar, reseptar, deklarasjonar og manualar. Det inneber òg å forstå regelverk, prosedyrar, instruksar og rutinar i kvalitetssystem.

Å kunne rekne

Å kunne rekne i vg3 sjømatproduksjon inneber å velje og bruke nøyaktige og formålstenlege måleiningar og å gjere enkle overslag knytte til produksjonsprosessen. Vidare inneber det å kontrollere verdiar som tids- og råvareforbruk og rekne ut utnyttingsgrad og leveringsevne. Det inneber òg å rekne ut mengder og bruke prosentrekning i utvikling og endring av produktspesifikasjonar og reseptar. I tillegg inneber det å utføre kalkulasjon og næringsberekning.

Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i vg3 sjømatproduksjon inneber å bruke digitale ressursar og system, maskiner og utstyr i heile produksjonskjeda. Vidare inneber det bruk og vern av digital informasjon ved kontakt med eksterne, i tråd med rutinane til verksemda. Det inneber òg kunnskap om digital dømmekraft og respekt for opphavsrett.

Kompetansemål og vurdering

Kompetansemål og vurdering vg3 sjømatproduksjon

Kompetansemål

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere mottak, vidareforedling, transport og omsetning av sjømat
- gjennomføre førstehandsbehandling i samsvar med gjeldande regelverk og forklare samanhengar mellom kvalitet og fangstmetodar
- 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
- forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over kor viktig dette er for verksemda og samarbeidspartnarar
- gjennomføre manuell og maskinell handtering av sjømat og marint restråstoff og reflektere over val av metode
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensar ved avvik
- anvende aktuelle kjøle-, fryse- og konserveringsmetodar og vurdere korleis kvaliteten på produkta blir påverka over tid
- utvikle og justere reseptar og produktspesifikasjonar og gjere greie for korleis råvarer, hjelpe- og tilsetjingsstoff og produksjonsmetodar påverkar produkta
- 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
- anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting
- reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke sjømat, og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten
- gjere greie for og følgje rutinar for skadedyrnedkjemping i verksemda
- følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø
- gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmyndigheitene har overfor verksemda
- gjere greie for tekniske, kjemiske, biologiske og juridiske føresetnader for levandelagring av sjømat og drøfte konsekvensar ved avvik
- følgje krav og rutinar for merking og sporing og gjere greie for konsekvensar ved avvik

- handtere biologisk avfall og andre typar avfall og reflektere over korleis dette påverkar miljøet
- gjennomføre utbytteberekningar og enkle kalkulasjonar og drøfte faktorar som påverkar dei økonomiske resultatane til verksemda
- drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjere medvitne og berekraftige val
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer og samarbeidspartnarar
- utvikle faglege ferdigheiter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbetningsarbeid i verksemda
- reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap kan fremje likeverd og likestilling
- beskrive måla og historia til verksemda og reflektere over korleis dette påverkar den daglege drifta
- 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

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingane viser og utviklar kompetanse i vg3 sjømatproduksjon når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i faget.

Instruktøren skal leggje til rette for lærlingmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Instruktøren skal vere i dialog med lærlingane om utviklinga deira i vg3 sjømatproduksjon. Lærlingane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over eiga fagleg utvikling. Instruktøren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at lærlingane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i faget.

Vurderingsordning

Før fagprøva må alle som ikkje har følgd normalt opplæringsløp, ha bestått ein skriftleg eksamen laga ut frå læreplanen i faget. Eksamen blir utarbeidd sentralt og sensurert lokalt. Eksamen skal ikkje ha førebuingdel.

Opplæringa i vg3 sjømatproduksjon skal avsluttast med ei fagprøve. Alle skal opp til fagprøva, som skal gjennomførast over to vorkedagar.