

LÆREPLAN VG 1 RESTAURANT OG MATFAG PROSJEKT TIL FORDYPNING:

Matfag

(Butikkslakter, fiskehandler, baker, konditor og industriell fremstilling av mat)

Formål med prosjekt til fordypning

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å prøve ut enkelte eller flere sider av aktuelle lærefag innen relevante utdanningsprogrammer, få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene, fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3-nivå og ta relevante fellesfag fra Vg3, fellesfag i fremmedspråk og programfag fra studieforberevende utdanningsprogram.

Struktur i prosjekt til fordypning

Prosjekt til fordypning er strukturert som et praktisk fag i spesialverksteder eller bedrifter eller i variasjoner av dette. Prosjekt til fordypning er omhandlet i faga bransje og miljø og de utfyller hverandre og må sees i sammenheng, med de andre faga som er omhandlet i programfaga på Vg1.

Organisering

På RM har vi valgt å gjennomføre på i spesialverksteder og i bedrift eller i variasjoner av dette, slik at elevene skal få innsyn i ulike typer verksteder knyttet til de ulike fagområdene. Videre har vi delt opp undervisningen i 4 like store moduler. Eleven kan gis anledning til å styrke enkeltmoduler når valget for neste skoleår er gjort, eksempelvis med å prøve ut faget i utvalgte bedrifter eller i Vg2 verksteder på skolen.

Omfang

Årstrinn	Prosjekt til fordypning	
Vg1	Matfag	Årstimeramme i 60 minutters enhet er 168 årstimer, gjennomsnittlig timetall 4,5 pr. uke. Årstimeramme i 45 minutters enhet er 224, gjennomsnittlig timetall 6 pr. uke.

Kompetansemål og vurderingsformer

Elevene blir undervistvurdert gjennom avtalte prøver og gjennom prosessen i de ulike verkstedene. I de periodene eleven er utplassert i bedrifter benyttes en loggbok utarbeidet i fellesskap av skole og lærebedrift/opplæringskontor. Loggboken inneholder kompetansemål som skal ivaretas av bedriftene og logg som eleven skriver, i noen tilfeller er kompetansemåla satt inn i et vurderingsskjema hvor elev, kontaktlærer og bedriftens representant fyller inn vurderingene til den enkelte elev.

Vurdering

Standpunktkarakter

Årstrinn	Ordning
Vg1	<p>Elevene skal ha en standpunktkarakter for den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan.</p> <p>Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning.</p>

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

Eksamen for elever

Årstrinn	Ordning
Vg1	<p>For den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan, skal eleven ikke ha eksamen.</p> <p>Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning.</p>

Eksamen for privatister

Årstrinn	Ordning
Vg1	<p>For å dekke timetallet i faget kan privatister enten</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokumentere 210 timer praksis i et relevant lærefag i Vg3 <p>For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk, er kravet til praksis etter denne modellen 185 timer.</p> <p>For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk er kravet til praksis etter denne modellen 140 timer.</p> <p>eller</p> <ul style="list-style-type: none"> • ta eksamen i et antall relevante fag med nasjonale læreplaner, som samsvarer med totalt 168 årstimer i Vg1 <p>For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 140.</p> <p>For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 112.</p>

Hovedområder

Opplæringen inneholder disse hovedområdene:

Timefordelingen mellom områdene avgjøres av skolen

Område	Kompetansemål hentet fra læreplan for Vg3/ opplæring i bedrift og kompetanseplattform for faget
Salg og markedsføring Sosialfunksjon i samhandling med andresalg i butikk	Butikkslakter
Trygg mat fra råvare til kunde	Industriell framstilling av mat
Butikkfaglige kunnskaper og teknikker	
Kjøttfaglige kunnskaper og teknikker	Fiskehandler
Fiskefaglige kunnskaper og teknikker	
Baker og konditorfaglige kunnskaper og teknikker	Baker-konditor
Bruke av digitale verktøy i det praktiske arbeidet og prosessen	

Kompetansemål

Råvarer og produksjon felles mål

Eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid
- gjøre greie for bakgrunne og foremålet med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere dette i samsvar med gjeldende regelverk og med kvalitetsstyringssystema i bedriften
- bruke og utføre enkelt vedlikehold av maskiner og handverktøy på en faglig korrekt måte
- gjennomføre varemottak i samsvar med retningslinjer i bedriften og kontrollere at temperatur og kvalitet samsvarer med gjeldende regelverk
- lagre råvarer, ferdigvarer, tørrvarer og emballasje i samsvar med gjeldende regelverk og retningslinjer i bedriften
- gjøre greie for anatomi, struktur og bruksområde til kjøtt
- partere og finstykke stykningsdeler som blir brukte i varespekteret til bedriften, utføre anatomisk utbeining, og skjære til kjøtt for salg
- velge ut, vurdere kvalitet og bestemme bruksområde for ulike stykningsdeler, biffer, fileter og produksjonskjøtt
- produsere farser og deiger
- lage panne- og gryteferdige retter, ferdigmat og delikatesser
- justere oppskrifter, regne ut priser og vurdere økonomien ved egenproduksjon
- velge korrekt emballasje og pakkemetode og merke produkta etter gjeldende regelverk
- framstille konditorvarer med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon
- foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjonskostnader ut fra en gitt resept

Mat og meny

Eleven skal kunne

- sette sammen menyer og sunne og tidsriktige måltid med utgangspunkt i vareutvalget i butikken
- gi råd om bruk og tillaging av råvarer ut fra lokal mattradisjon, kulturell påverknning og nye trender
- gjøre greie for opphav og sammensetning av råvarene og ta seg av kunden sitt behov for spesialkost
- tilpasse menyer og mengder til kunden sitt behov
- velge ut råvarer og tilbehør og legge opp kalde og varme anretninger

Salg og kundebehandling

Eleven skal kunne

- drøfte hva god service og profesjonell kundebehandling innebær og vise dette i praksis
- rettlede kunden i valg av kjøtt, kjøttprodukt og råvarer som hører til ut frå kundene sine behov
- handtere reklamasjoner i samsvar med retningslinjer i bedriften
- eksponere råvarer og ferdigvarer slik at det bidrar til mersalg
- gjøre greie for hvordan ulike sesonger påvirker tilgang på råstoff og etterspørsel etter ulike produkt
- gjøre bruk av butikken sin kampanjeplanar, av bransjen sin felles aktiviteter og av aktuelt informasjonsmateriell
- lage håndskrevne og digitale plakater til prisopplysning, kampanjer, tips og råd
- gjøre greie for eventuelle allergiske reaksjoner på grunn av råvarer

Bransje, bedrift og miljø

Eleven skal kunne

- beskrive arbeidsområde, organisering og informasjonskanaler i de ulike bransjene
- gjøre rede for opphav, organisering og utvikling av bedriften
- bruke digitale verktøy i produksjon og omsetning av varer
- følge gjeldende regelverk og rutiner for helse, miljø og tryggleik i bedriften
- følge bedriften sine kvalitetsstyringssystem
- drøfte etiske verdier og normer knytte til matproduksjon og arbeid i faget
- drøfte det ansvar de ulike faggruppene har for å verne om miljøet og gjøre greie for hvordan dette kan gjennomføres i praksis
- ta hand om organisk avfall etter gjeldende regelverk og rutiner i bedriften
- utføre arbeidet etter ergonomiske prinsipp

Dokumentasjon

Eleven skal kunne

- Eleven skal underveis dokumentere de forskjellige arbeidsoppgavene som utføres. Denne dokumentasjonen skal sammen med den lokale læreplanen, være et vedlegg til elevens kompetansebevis.

Modulplan utarbeides for hvert fag i tillegg til disse kompetansemåla