

LÆREPLAN VG 2 MATFAG PROSJEKT TIL FORDYPNING:

Industriell fremstilling av mat

Formål med prosjekt til fordypning

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å 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 studieforberedende utdanningsprogrammer.

Fellesfag, felles programfag og prosjekt til fordypning i Vg2 gir elevene faglig utgangspunkt for å inngå lærekontrakt, jf. § 6-23 i forskrift til opplæringsloven. Lærebedriften avgjør selv om den vil tegne lærekontrakt, og kan stille andre faglige krav, jf. forskrift til opplæringsloven § 6-39 første ledd. I slike tilfeller kan fylkeskommunen i samarbeid med lærebedriften tilby nødvendig faglig fordypning. Det må gå fram av lærekontrakten hvem som har ansvaret for denne eventuelle opplæringen.

Likheter og ulikheter mellom fagområdene

Industriell fremstilling av mat bygger på håndverksfagenes tradisjon og har felles arbeidsplasser og har mye felles med de andre fagene innen matfaggruppen når det gjelder kunnskaper om råvarer. Fagarbeiderne tilbereder og selger mat til ulike typer mennesker og anledninger, og må ha kunnskaper om tradisjoner og trender lokalt og internasjonalt i et flerkulturelt samfunn. Industrifagmannen er både produksjons- og serviceorientert og må kunne styre prosesser i industrien, hvor store kvanta råvarer er med i prosessen, noe som stiller krav til presisjon og årvåkenhet i alle ledd. Innenfor disse fagene skal en utvikle og produsere produkter slik at de tilfredsstiller kjøperens/gjestens ønsker og forventninger, og myndighetenes krav til sikkerhet i alle ledd. Digital styring av prosessene er vanlig i de aller fleste bedrifter, og gamle håndverksprodukter fremstilles med høy presisjon i store serier. Feil i prosessen har store økonomiske og sensoriske konsekvenser, krav til konsentrasjon og årvåkenhet er derfor svært avgjørende innenfor dette faget

Fagarbeideren er den som har ansvaret for at råvarene produseres i en form som er innenfor de lover og forskrifter som til en hver tid gjelder, trygg mat prinsippet er overordnet i all produksjon. Viktigheten av felles fagkunnskap og forståelse av servicebegrepet er limet i samarbeidet mellom yrkesgruppene. Utøvelse av service er like viktig enten en utøver yrkene i en produksjonsbedrift eller ferskvedisk, fornøyde kunder er hovedmålet.

Struktur i prosjekt til fordypning

For at faget skal virke motiverende må vi presentere vidsyn og se på muligheter for mange arenaer for opplæringen. Prosjekt til fordypning er strukturert som et praktisk fag i spesialverksteder eller bedrifter eller i variasjoner av dette. Mange momenter i faget prosjekt til fordypning er omhandlet i programfagene hvor de utfyller hverandre og må sees i sammenheng. Det er viktig at opplæringen har stor del av praktisk innslag og lagt på en måte som knytter nødvendig teori til praktisk arbeid. Den som underviser i prosjekt til fordypning må ha fagutdanning i og erfaring fra minst ett av de yrkesfagene som er satt sammen i fordypningsmodulen.

Organisering

Industriell framstilling av mat har vi valgt å gjennomføre i spesialverksteder på skolen, i bedrifter eller i variasjoner av dette. Elevene skal få innsyn i ulike typer prosesser der råvarevalg skaper hovedforskjellen i produksjonen. Innenfor industriell produksjon av mat er det høy grad av digital styring av prosesser, dette har vi valgt å lære i skolens verksted, der kvantum og tid i prosessen kan tilpasses elevenes nivå. Våre elever vil da stå bedre rustet når de prøver bedriftsopplæring og har kjennskap til moderne prosesser.

Omfang

| Årstrinn | Prosjekt til fordypning | |
|----------|--|---|
| Vg2 | Industriell fremstilling av mat | Årstimeramme i 60 minutters enhet er 253 årstimer, gjennomsnittlig timetall 6,7 pr. uke. Årstimeramme i 45 minutters enhet er 337, gjennomsnittlig timetall 9 pr. uke. |

Kompetansemål og vurderingsformer

Elevene blir underveisvurdert 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 kandidat

Vurdering:

Standpunktkarakter

| Årstrinn | Ordning |
|----------|--|
| Vg2 | Elevene skal ha en standpunktkarakter for den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan. Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning. |

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

Eksamen for elever

| Årstrinn | Ordning |
|----------|---|
| Vg2 | For den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan, skal eleven ikke ha eksamen. Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning. |

Eksamen for privatister

| Årstrinn | Ordning |
|----------|--|
| Vg2 | For å dekke timetallet i faget kan privatister enten <ul style="list-style-type: none">dokumentere 316 timer praksis i et relevant lærefag i Vg3 For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk er kravet til praksis etter denne modellen 281 timer. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk er kravet til praksis etter denne modellen 246 timer. eller <ul style="list-style-type: none">ta eksamen i et antall relevante fag med nasjonale læreplaner som samsvarer med totalt 253 årstimer |

| | |
|--|---|
| | <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 225.</p> <p>For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 197.</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 |
|---|---|
| Prosesstyring i produksjonen | Industriell fremstilling av mat |
| Trygg mat fra råvare til kunde – IK | |
| Digital prosesser i produksjonen | |
| Råvarekunnskap, emballering og logistikk, lagring | |

Kompetansemål

Råvarer og kvalitet

Eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid i henhold til avdelingens arbeidsrutiner
- gjøre rede for bakgrunn og hensikt med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- utføre mottakskontroll, lagre og behandle råvarer i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystem
- gjøre rede for og bruke hjelpe- og tilsetningsstoffer i henhold til gjeldende regelverk
- gjøre rede for helse- og miljøfaktorer i arbeid med råvarer, hjelpe- og tilsetningsstoffer
- framstille produksjonsprosessen visuelt og anvende dette i produksjonen
- gjøre rede for de endringer som skjer med næringsmidlet i de ulike stadier i produksjonsprosessen
- gjøre rede for hovedtrekkene ved produksjonsplanleggingen
- utføre nødvendige beregninger knyttet til resept, produkt og drift
- utføre kvalitetskontroll i produksjonsprosessen, påvise og behandle avvik i henhold til bedriftens kvalitetsstyringssystem
- registrere driftsdata og rapportere disse
- velge og kontrollere emballasje i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystem
- forklare prinsippene for merking og sporbarhet
- følge bedriftens rutiner for bekjempelse av insekter og andre skadedyr

Maskiner og utstyr

Eleven skal kunne

- bruke automatiserte styringssystemer
- forklare maskinenes virkemåte og justeringsmuligheter
- foreta klargjøring og omstilling av maskiner og utstyr til start av produksjon
- utføre start- og stopprosedyrer på aktuelle maskiner
- bruke måle-, styrings- og reguleringsutstyr
- identifisere og rette driftsforstyrrelser
- foreta forebyggende vedlikehold og enklere reparasjoner
- utføre enkelt laboratoriearbeid
- medvirke til utvikling av produksjonsprosessen

Bransje, bedrift og miljø

Eleven skal kunne

- drøfte sammenhenger mellom produktivitet, kvalitet og internt arbeidsmiljø
- gjøre rede for bransjens rammebetingelser
- gjøre rede for bedriftens opprinnelse og utvikling, plass i lokalsamfunnet og bransjens betydning nasjonalt og internasjonalt
- gjøre rede for bedriftens organisering og for hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens lønnsomhet
- gi en oversikt over bedriftens viktigste leverandører og kunder
- bruke digitalt verktøy i produksjon og drift
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
- gjøre rede for bedriftens helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid
- utføre arbeidet slik at miljømessige forhold ivaretas og bærekraftig utvikling sikres
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

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.