

LÆREPLAN VG2 MATFAG PROSJEKT TIL FORDYPNING:

Butikkslakter

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 studieforbereende 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 de fire fagområdene

Butikkslakterfaget har felles arbeidsplasser med de andre fagene innen "kjøttfamilien" når det gjelder kunnskaper om råvarer. Fagarbeiderne produserer og selger mat til ulike typer mennesker og anledninger, og må ha kunnskaper om tradisjoner og trender lokalt og internasjonalt i et flerkulturelt samfunn. Butikkslakterfaget er et fag som er både produksjons- og serviceorientert. Innenfor disse håndverksfagene skal en utvikle og produsere produktene slik at de tilfredsstillende kjøperens/gjestens ønsker og forventninger, og myndighetenes krav til sikkerhet i alle ledd.

Maten har en sosial funksjon i kontakt mellom mennesker og den er med på å skape trivsel og velvære. Miljøet rundt måltidet er avgjørende for en god matopplevelse. Fagarbeideren er miljøskaperen og den som har ansvaret for at råvarene presenteres i en form som er tiltalende og salgsfremmende. 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 ferskvaredisk, fornøye kunder er hovedmålet.

Butikkslakteren har felles skoleutdanning og en god del felles under opplæring i bedrift.

Butikkslakterfaget legger vekt på et markedstilpasset mattilbud i bedrifter, og utøveren må ha både faglige og kreative ferdigheter for å utøve faget på en god måte

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 og 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.

Butikkslakterfaget omhandler flere yrkesfag og har mange momenter som en vil finne igjen innefor de andre yrkesfagene i matfag gruppen undervisningen bør deles slik at eleven får nødvendig erfaring fra de ulike kompetansemåla i fagplanen. Gjennomføringen må være fleksibel og tilpassa den enkelte elev. 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

Butikkslakter har vi valgt å gjennomføre i spesialverksteder på skolen, i bedrifter eller i variasjoner av dette. Elevene skal få innsyn i ulike typer verksteder knyttet til de ulike yrkesfagene i bransjen innen for kjøttfag, sjømatfag og yrkesfag som naturlig finnes i en ferskvareavdeling. Derfor har vi valgt læreplan fra butikkslakterfaget. Mot slutten av skoleløpet prøver vi å legge opp til at eleven kan spise sin kompetanse innenfor det yrkesfaget de vil søke læreplass i. Dette vil vi gjennomføre ved styrket bedriftsopplæring.

Omfang

Årstrinn	Prosjekt til fordypning	
Vg2	Butikkslakter/ kjøttfagene sjømatfagene	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:

Standpunkt karakter

Årstrinn	Ordning
Vg2	Elevene skal ha en standpunkt karakter 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 forskriftene om vurdering er fastsatte 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	<p>For å dekke timetallet i faget kan privatister enten</p> <ul style="list-style-type: none">dokumentere 316 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 281 timer. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk er kravet til praksis etter denne modellen 246 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 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. 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
Salg og markedsføring, sosialfunksjon i samhandling med andre salg i butikk	Butikkslakterfaget Kjøttfagene Sjømatfaget
Trygg mat fra råvare til kunde	
Butikkfaglige kunnskaper og teknikk	
Kjøttfaglige kunnskaper og teknikker	
Fiskefaglige kunnskaper og teknikk	
Kunnskaper om ferskvarer	
Bruke av digitale verktøy i det praktiske arbeidet	

Kompetansemål

Råvarer og produksjon

Eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid
- gjøre greie for bakgrunnen og formålet med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i samsvar med gjeldende regelverk og med kvalitetsstyringssystemene 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 brukt 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 farsener 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

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 på råvarer ut fra lokale mattradisjon, kulturelle påvirkninger og nye trender
- gjøre greie for opphav og sammensetting av råvarene og ta seg av kunden sitt behov for spesialkost
- tilpasse menyer og mengder til kunden sine 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 innebærer og vise dette i praksis
- rettledende kunden i valg av kjøtt, kjøttprodukt og råvarer som hører til ut i fra kunden sitt behov
- håndtere reklamasjoner i samsvar med retningslinjer til bedriften
- eksponere råvarer og ferdigvarer slik at det bidrar til mersalg
- gjøre greie for hvordan ulike sesonger påvirker tilgangen på råstoff og etterspørsel etter ulike produkt
- gjøre bruk av butikken sin kampanjeplanar, av bransjen sin felles aktiviteter og av aktuelt informasjonsmateriell
- lage handskrevne 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 informasjonskanal
- er i bransjene
- gjøre greie for opphav, organisering og utvikling av bedriften
- bruke digitale verktøy i produksjon og omsetting av varer
- følge gjeldende regelverk og rutiner for helse, miljø og sikkerhet i bedriften

- følge bedriften sitt kvalitetsstyringsystem
- drøfte etiske verdier og normer knytte til matproduksjon og arbeid i faget
- drøfte det ansvaret faggruppene har for å verne om miljøet og gjøre rede for hvordan dette kan gjennomføres i praksis
- ta hand om organisk avfall etter gjeldende regelverk og rutiner i bedriften
- utføre arbeidet etter ergonomiske prinsippp

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.