

LÆREPLAN VG2 KOKK SERVITØR PROSJEKT TIL FORDYPNING:

Kokk restaurant /institusjon

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 de tre fagområdene

Kokkefaget har felles arbeidsplasser med servitør og har mye felles når det gjelder kunnskaper om mat og drikkevarer. Fagarbeiderne produserer mat til ulike typer mennesker og anledninger, og må ha kunnskaper om tradisjoner og trender lokalt og internasjonalt i et flerkulturelt samfunn. Kokkefaget er et fag som er både produksjons og serviceorientert. Innenfor disse håndverksfagene skal en utvikle og produsere produktene slik at de tilfredsstiller 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, matopplevelsen er miljøskaperen og kokken har ansvaret for at måltidet blir vellykket. 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 restaurant eller kantine/lunsjrestaurant, fornøydde gjester er hovedmålet.

Dersom en utøver yrket i en institusjon kreves det utvidede kunnskaper om spesialkost og ernæringsmessige krav til kosten.

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 moment 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.

Faget omhandler to yrkesfag og undervisningen bør deles slik at eleven får nødvendig erfaring fra de to fagene. Gjennomføringen må være fleksibel og tilpasset den enkelte elev. Mot slutten av skoleløpet må vi spisse opplæringen mot det yrkesfaget de har valgt. Dette kan vi gjøre ved å styrke bedriftsopplæringen. 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.

Omfang

Årstrinn	Prosjekt til fordypning	
Vg2	Kokk	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 forskriftene 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
Kjøkkenfaglig kunnskap og teknikk	Kokk restaurant Kokk institusjon
Trygg mat fra råvare til gjestens bord	
Fagene i et internasjonalsiseringsperspektiv/nye muligheter	
Spesialkost mat og drikke i andre kulturer	
Bruke av digitale verktøy i det praktiske arbeidet	

Kompetansemål

Råvarer og produksjon

Eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikata og ferdige produkter
- velge egnede råvarer til ulike retter, og bruke riktig tilberedningsmåte tilpasset råvarenes egenskaper
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar god ressursutnyttelse og økonomi
- bruke riktig utstyr og arbeidsteknikk for å fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet
- gjøre seg nytte av ny teknologi og bruke tidsriktige tilberedningsmetoder
- foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter
- lage og anrette kalde og varme retter til ulike måltider og menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette kaker og andre bakervarer
- lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur
- tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov

Meny

Eleven skal kunne

- velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstillende ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav
- sette opp menyer til ulike anledninger og ulike grupper
- tilpasse menyer og måltider ut fra gjestens ønsker, og behov
- planlegge spesialkost ut fra gjestenes behov
- gjøre rede for eventuelle allergiske reaksjoner på grunn av råvarer
- presentere menyer for gjestene
- bruke faguttrykk på en korrekt måte

Hygiene og kvalitetsstyring

Eleven skal kunne

- gjøre rede for bakgrunn og hensikt med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering
- følge gjeldende regelverk og bedriftens rutiner for persontrafikk og vareflyt
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens renholdsplaner
- utføre oppvask i henhold til gjeldende regelverk
- utføre avfallshåndtering på en forsvarlig måte etter gjeldende regelverk
- gjøre rede for bedriftens rutiner for bekjempelse av insekter og andre skadedyr

Bransje, bedrift og miljø

Eleven skal kunne

- gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- drøfte hva god service og profesjonell kundebehandling innebærer, og vise dette i praksis
- følge gjeldende regelverk og bedriftens rutiner for helse-, miljø- og sikkerhet
- utføre arbeidet etter ergonomiske prinsipper
- drøfte ansvaret kokken har for å verne om miljøet og gjøre rede for hvordan dette kan gjennomføres i praksis
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til matproduksjon og arbeid i faget
- bruke digitalt utstyr i det daglige arbeidet på kjøkkenet
- drøfte ansvaret som ligger i å tilberede mat for andre
- gjøre rede for aktuelle tilsynsmyndigheters oppgaver i bedriften

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.

Det vil bli utarbeidet praksismoduler hvor spesialiteter fra de 2 fagene legges inn.