

KIRKEPARKEN VIDEREGÅENDE SKOLE

LOKAL LÆREPLAN PROSJEKT TIL FORDYPNING

FOR VIDEREGÅENDE TRINN 2 KOKK- OG SERVITØRFAG

KOKKFAG

Lokalt utarbeidet læreplan i henhold til forskrift fastsatt av Utdanningsdirektoratet 31.01.2007

Gjelder fra 1. august 2008.

1 Formål

1.1 Formål med prosjekt til fordypning på Vg2

Prosjekt til fordypning (PFO) 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 studieforbredende 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.

2 Omfang og organisering

2.1 Omfang på Vg2

Timerammen for prosjekt til fordypning er 253 årstimer.

Årstimeramme i 45 minuttersenheter	337	Timer pr. uke i gjennomsnitt	9
Årstimeramme i 60 minutters enheter	253	Timer pr. uke i gjennomsnitt	6,8

Timetallet er oppgitt i 60 minutters enheter. Elever med opplæring i samisk som første- eller andrespråk og elever med opplæring i finsk som andrespråk skal ha en timeramme på 225 timer. Elever med opplæring i norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk skal ha en timeramme på 197 timer.

Ved vår skole bruker vi 45 minutters enheter.

2.2 Organisering på Vg 2

PFO er organisert med 2 timer forberedelse til praktisk arbeid med bruk av digitalt verktøy, individuelt, i grupper eller i samlet klasse. Påfølgende dag 7 timer praktisk arbeid i kjøkken/restaurant eller i samarbeid med bedrifter etter elevenes valg.

Ved skoleårets begynnelse oppsummerer elevene erfaringene fra PFO som de har fra vg1, og på grunnlag av dette planlegger de Prosjekt til fordypning innen kokkefaget, servitørfaget eller institusjonkokkefaget på vg2.

Av organisatoriske årsaker har det ikke vært mulig å tilby elevene alternativt fellesfag/studieforbredende fag.

Lokalt tilpasset læreplan i KOKKFAGET

Beskrivelse av hovedområdene

Råvarer og produksjon

Hovedområdet handler om behandling og utnyttelse av råvarer og hel- og halvfabrikater. Råvarenes egenskaper og bruksområder står sentralt. Hovedområdet omfatter også planlegging av måltider med vekt på smaksopplevelse, sensorikk, estetikk, ernæring og økonomi. Arbeidsteknikker, produksjonsmetoder og oppbevaring, god ressursutnyttelse og effektiv og økonomisk drift inngår.

Meny

Hovedområdet handler om planlegging av menyer til daglig drift og ved spesielle anledninger for ulike grupper ut fra religion og levevaner. Videre omfatter det spesialkost, tilpasning og bruk av oppskrifter og porsjonsberegning. Riktig bruk av fagterminologi inngår.

Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om mattrygghet i alle ledd: valg av leverandør, varemottak, lagring, bearbeiding og produksjon, anretning og servering av måltider. Det omfatter gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer med vekt på produksjonshygiene, næringsmiddelhygiene og personlig hygiene.

Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om organisering, arbeidsforhold, økonomisk resultat, service, samarbeid og kommunikasjon. Det omfatter videre etikk, helse, miljø og sikkerhet og relevante regelverk.

Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I kokkfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig i kokkfaget innebærer å føre arbeidsplaner, skrive oppskrifter, bruke fagterminologi, kommunisere med kollegaer i egen og andre avdelinger, presentere menyer for gjester og gjøre rede for og begrunne egne valg.

Å kunne lese i kokkfaget innebærer å nyttiggjøre seg faglitteratur og informasjon, forstå manualer, arbeidsplaner, arbeidsbeskrivelser og oppskrifter og ta imot og forstå bestillinger.

Å kunne regne i kokkfaget innebærer å tilpasse oppskrifter, beregne mengder, regne ut energi- og næringsinnhold, bruke mål og vekt i praksis, foreta enkel prisberegning og kalkulasjon ved bruk av normtall og vurdere lønnsomhet.

Å kunne bruke digitale verktøy i kokkfaget innebærer å bruke informasjon, dokumentere eget arbeid og bruke digitalt utstyr som fins på kjøkkenet.

Kompetansemål

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter
- velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder til ulike retter
- bruke håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig og periodisk vedlikehold av disse
- fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet gjennom riktig arbeidsteknikk
- foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter
- tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov
- gjøre rede for de vanligste allergiske reaksjonene som kan følge av mat og drikke, og ta hensyn til dette i det daglige arbeidet

Meny

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstillende matopplevelse og ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav
- sette opp og kalkulere menyer til ulike sesonger, anledninger og grupper
- presentere menyer for gjestene

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering
- følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- gjøre rede for bedriftens forretningsidé, krav til gjestebehandling og organisering
- følge gjeldende regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke
- følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene og helse, miljø og sikkerhet
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- yte profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling
- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette

4 Vurdering

Bestemmelser for sluttvurdering:

Standpunktkarakter

Årstrinn	Ordning
Vg2	<p>Elevne 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>

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 og overgangsordninger

Se orientering som fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 31.01.2007

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