

KIRKEPARKEN VIDEREGÅENDE SKOLE

LOKAL LÆREPLAN PROSJEKT TIL FORDYPNING

FOR VIDEREGÅENDE TRINN 2 KOKK- OG SERVITØRFAG

SERVITØRFAGET

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 **SERVITØRFAGET**

Beskrivelse av hovedområdene

Drikke, mat og servering

Hovedområdet handler om klargjøring av lokaler, oppdekking, behandling, ferdigstilling, tilberedning og servering av mat og drikke. Det omfatter også spesialkost og ulike kulturers matskikker. Klargjøring av bar, miksing og presentasjon av drinker står sentralt. Ressursutnyttelse og arbeidsteknikker inngår.

Salg og service

Hovedområdet handler om markedsføring, salg, service, kommunikasjon og profesjonell gjestebehandling. Matglede og mersalg står sentralt.

Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om mattrygghet i alle ledd, fra varemottak til anretning og servering av måltider. Det omfatter også gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer med vekt på produksjonshygiene, næringsmiddelhygiene og personlig hygiene.

Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om organisering, arbeidsforhold, bedriftens krav til økonomisk resultat, service, samarbeid og kommunikasjon. Det omfatter også etikk, helse, miljø og sikkerhet og relevant regelverk.

Grunnleggende ferdigheter

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

Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig i servitørfaget innebærer å presentere mat og drikke og gi og motta informasjon. Det innebærer også å bruke fagterminologi.

Å kunne lese i servitørfaget innebærer å bruke faglitteratur og forstå menyer og bestillinger. Det innebærer også å benytte brukermanualer og kvalitetssikringssystemer og følge oppskrifter og resepter.

Å kunne regne i servitørfaget innebærer å beregne plassbehov og bordoppsetting, gi pristilbud, beregne mengder og pris, kontrollere omsetning og oppgjør, foreta varetelling og bestille varer.

Å kunne bruke digitale verktøy i servitørfaget innebærer å bruke relevante programmer til informasjonsheiting, varetelling og supplering av varer, og ved rutiner for bordplassering, bordbestilling, selskapsreservasjoner og betalingssystemer.

Kompetansemål

Drikke, mat og servering

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- bruke *mise en place* til oppdekking ved servering og bararbeid
- sette opp ulike bordoppsett og klargjøre lokaler
- gjøre rede for kvalitet og bruksområder for øl, vin og brennevin og de alkoholfrie alternativene, inkludert kaffe og te
- gjøre rede for menyens sammensetning og tilberedningsmetoder
- beherske ulike serveringsmetoder
- tilberede og servere varme og kalde drikker

Salg og service

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- presentere menyer og vinmeny for gjestene og forklare fagterminologien som benyttes
- utøve profesjonell service og gjestebehandling
- anvende enkle prinsipper for salg og markedsføring
- drøfte ulike metoder som kan gi mersalg og gjenkjøp, og gjøre rede for sammenhenger mellom anbefaling og salg

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- foreta kvalitetskontroll av anretning, utstyr og serveringslokale
- kvalitetssikre mat og drikke som serveres gjestene

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- drøfte ulike faktorer som påvirker bedriftens økonomiske resultat
- drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

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.