

# KIRKEPARKEN VIDEREGÅENDE SKOLE

## LOKAL LÆREPLAN PROSJEKT TIL FORDYPNING

### FOR VIDEREGÅENDE TRINN 1

## RESTAURANT- OG MATFAG - INSTITUSJONSKOKKFAGET

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 Vg1

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å prøve ut enkelte eller flere sider av aktuelle lærefag innen relevante utdanningsprogrammer, 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 utdanningsprogram.

## 2 Omfang og organisering

### 2.1 Omfang på Vg1

Timerammen for prosjekt til fordypning er 168 årstimer.

Årstimeramme i 45 minutters enheter	224	Timer pr. uke i gjennomsnitt	6,0
Årstimeramme i 60 minutters enheter	168	Timer pr. uke i gjennomsnitt	4,5

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 140 timer. Elever med opplæring i norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk skal ha en timeramme på 112 timer.

### 2.2 Organisering på Vg1

Prosjekt til fordypning er organisert delvis i 6 timers ukentlige økter på skolen, utplassering i bedrift og bedriftsbesøk gjennom hele året.

Ved skoleårets begynnelse får elevene en innføring i programområdene og etter en kortere orienteringsperiode, velger de fordypingsfagene.

Fagområdene kokkefaget, institusjons og serveringsfaget dekkes hovedsakelig gjennom undervisning på skolen og noe utplassering i bedrift.

Andre relevante fag dekkes ved utplassering i bedrift eller hospitering ved annen skole. Av organisatoriske årsaker har det ikke vært mulig å tilby elevene alternativt fellesfag/studieforbereende fag.

# Lokalt tilpasset læreplan i INSTITUSJONSKOKKFAGET

## Beskrivelse av hovedområdene

### *Råvarer og produksjon*

Hovedområdet handler om kvalitetsvurdering, behandling av råvarer og hel og halvfabrikater. Råvarenes egenskaper og bruksområder står sentralt. Hovedområdet omfatter også planlegging av måltider ut fra økonomi, ernæring og sensoriske og estetiske krav. Arbeidsteknikker, produksjonsmetoder, oppbevaring, god ressursutnyttelse og effektiv og økonomisk drift inngår.

### *Kostplanlegging og spesialkost*

Hovedområdet handler om planlegging og tilberedning av måltider og menyer og sammenhengen mellom matproduksjon, ernæring, kosthold og helse. Produksjon av trygge og ernæringsmessig riktige måltider og spesialkost i tråd med gjeldende retningslinjer står sentralt.

### *Hygiene og kvalitetsstyring*

Hovedområdet handler om mattrygghet i alle ledd fra valg av leverandør, varemottak, lagring, bearbeiding og produksjon til anretning og servering av måltider. Det omfatter også relevant 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 institusjonskokkfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

*Å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig* i institusjonskokkfaget innebærer å arbeide med rapporter, presentasjoner, kostplanlegging, menyer og oppskrifter, kommunisere med samarbeidspartnere og bruke fagterminologi.

*Å kunne lese* i institusjonskokkfaget innebærer å nyttiggjøre seg faglitteratur og informasjon, bruke manualer, arbeidsplaner og arbeidsbeskrivelser, sammenligne og bruke oppskrifter og varedeklarasjoner.

*Å kunne regne* i institusjonskokkfaget innebærer å tolke, omarbeide og næringsberegne oppskrifter. Det vil også si å beregne mengder, tidsforbruk, råvareforbruk og svinn.

*Å kunne bruke digitale verktøy* i institusjonskokkfaget innebærer å kommunisere, bruke relevant informasjon og nyttiggjøre seg verktøyet til bruk i logistikk, til næringsberegning og kalkulasjon.

## Kompetansemål

### *Råvarer og produksjon*

*Mål for opplæringen er at eleven skal kunne*

- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel - og halvfabrikater og ferdige produkter
- klargjøre, dele opp og porsjonere råvarer for videre tilberedning
- velge egnede råvarer til ulike retter og bruke riktig tilberedningsmåte
- lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder

### ***Kostplanlegging og spesialkost***

*Mål for opplæringen er at eleven skal kunne*

- drøfte sammenhenger mellom matproduksjon og ernæring, kosthold og helse
- planlegge menyer for kortere og lengre perioder, ulike sesonger, høytider og arrangementer
- anrette, tilby og servere måltider for enkeltpersoner og grupper med spesielle behov
- informere om kostholdets betydning ved forebygging og behandling av ulike sykdommer

### ***Hygiene og kvalitetsstyring***

*Mål for opplæringen er at eleven skal kunne*

- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til
- vaske opp og utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk
- håndtere avfall i tråd med gjeldende regelverk

### ***Bedrift og miljø***

*Mål for opplæringen er at eleven skal kunne*

- drøfte hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til institusjonskokkfaget

## 4 Vurdering

Bestemmelser for sluttvurdering:

### **Standpunktkarakter**

Årstrinn	Ordning
Vg1	<p>Elevene 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.