

KIRKEPARKEN VIDEREGÅENDE SKOLE

LOKAL LÆREPLAN PROSJEKT TIL FORDYPNING FOR VIDEREGÅENDE TRINN 1

RESTAURANT- OG MATFAG - KOKKEFAGET

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 KOKKEFAGET

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, gjennomføre, vurdere og dokumentere tilberedning av mat på ulike typer serveringssteder
- bruke tilberedningsmetoder og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold og sikrer god ressursutnyttelse og økonomi
- bruke ny produksjonsteknologi
- lage og anrette kalde og varme retter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder til ulike måltider og menyer
- 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 brød, småbrød, kaker og konditorvarer
- lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur

Meny

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- komponere menyer og måltider ut fra gjestens ønsker og behov

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- vaske opp, utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk
- håndtere avfall etter gjeldende regelverk

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- drøfte ulike faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til kokkfaget
- drøfte sammenhenger mellom internt arbeidsmiljø, produktivitet og kvalitet
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
- bruke digitalt utstyr i arbeidet
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften

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.