

KIRKEPARKEN VIDEREGÅENDE SKOLE

LOKAL LÆREPLAN PROSJEKT TIL FORDYPNING FOR VIDEREGÅENDE TRINN 1

RESTAURANT- OG MATFAG - KONDITORFAGET

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, institusjonskokkefaget 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 PFO 4106 KONDITORFAGET

Beskrivelse av hovedområdene

Råvarer og produksjon

Hovedområdet handler om framstilling og produksjon av ulike deiger, masser, kaker og andre produkter. Det å kunne utnytte og behandle råvarer på en hygienisk, faglig, økonomisk og rasjonell måte inngår også. Grunnleggende håndverksferdigheter i faget står sentralt. Det omfatter teknologi og design med vekt på de kreative, kunstneriske, genuine og skapende sider ved faget.

Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om kvalitetsstyringssystemer; internkontroll, personlig hygiene og næringsmiddelhygiene. Videre inngår relevant regelverk og tilsynsmyndighetenes rolle.

Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om bedriftens plass i samfunnet og bransjens organisering og rammevilkår. Det omfatter også helse, miljø og sikkerhet.

Grunnleggende ferdigheter

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

Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig i konditorfaget innebærer å arbeide med resepter loggføring og dokumentasjon, motta og gi informasjon og kommunisere med kollegaer, kunder og samarbeidspartnere.

Å kunne lese i konditorfaget innebærer å tilegne seg informasjon om trender i faget, å forstå og sammenlikne resepter, forstå ordrer og beskjeder og gjøre seg kjent med kvalitetsstyringssystemer og brukermanualer.

Å kunne regne i konditorfaget innebærer å omarbeide resepter, foreta mengdeberegning, vurdere timeforbruk i forhold til produksjon og økonomi.

Å kunne bruke digitale verktøy i konditorfaget innebærer å kommunisere, søke, hente og bruke relevant informasjon, bruke verktøyet til innkjøp, kalkulasjon og lagerstyring. Det innebærer også å bruke digitalt produksjonsutstyr.

Kompetansemål

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av kaker og konditorvarer
- oppbevare råvarer og ferdige produkter etter gjeldende regelverk
- tilpasse produksjonen etter kundens behov og etterspørsel
- produsere mørdeiger og ulike produkter av mørdeig
- framstille rørte og piskede masser og bruke disse til ulike produkter
- produsere butterdeig og ulike produkter av butterdeig

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 renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk
- oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- drøfte bransjens rammebetingelser og hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- praktisere produksjon og avfallshåndtering etter gjeldende regelverk
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet

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.