

KIRKEPARKEN VIDEREGÅENDE SKOLE

LOKAL LÆREPLAN PROSJEKT TIL FORDYPNING FOR VIDEREGÅENDE TRINN 1

RESTAURANT- OG MATFAG - 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 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 **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 informasjonshenting, 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

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere servering av mat og drikke
- dekke og dekorere bord til ulike temaer og anledninger
- sette sammen menyer og planlegge måltider til forskjellige anledninger, årstider og grupper
- sette opp vinmenyer
- presentere og forklare menyer og drikkevarekart
- anbefale drikke og mat i kombinasjon
- tilberede, anrette, presentere og servere retter ved gjestens bord
- tilby spesialkost og retter tilpasset gjester fra ulike kulturer
- gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av mat og drikke

Salg og service

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette
- informere gjestene om nærmiljøet og aktuelle kulturelle aktiviteter
- bruke digitale verktøy i arbeidet
- bruke fagterminologi

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- utføre og kontrollere oppvask og annet renhold i henhold til gjeldende regelverk
- utføre avfallshåndtering etter gjeldende regelverk
- 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 krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til servering av mat og drikke og til arbeid i servitørfaget

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.