

Læreplan i konditorfaget Vg3 / opplæring i bedrift

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2008

Formål

Konditorfaget er et håndverksfag og skal legge grunnlaget for yrkesutøvelse innen produksjon av kaker og konditorvarer. Faget skal ta i bruk ny teknologi og ivareta og videreutvikle norske mattradisjoner. Videre skal faget være rustet til å møte internasjonal konkurranse.

Opplæringen skal bidra til å utvikle kompetanse på råvarer og ulike produksjonsprosesser. Videre skal opplæringen bidra til å utvikle trygge konditorvarer av høy kvalitet med fokus på sensorikk og estetikk. Faget skal bidra til å utvikle godt håndlag. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal medvirke til å utvikle evne til service, samarbeid, kommunikasjon og likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver. Videre skal opplæringen legge vekt på utvikling i konditorfaget og endringsarbeid knyttet til bedriftens rutiner.

Fullført og bestått opplæring fører fram til svennebrev. Yrkestittel er konditor.

Struktur

Konditorfaget består av tre hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

Oversikt over hovedområdene:

Årstrinn	Hovedområder		
Vg3 / opplæring i bedrift	Råvarer og produksjon	Hygiene og kvalitetsstyring	Bransje, bedrift og miljø

Hovedområder

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

Etter Vg3

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av kaker og konditorvarer
- velge og bruke relevante håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig vedlikehold på disse
- oppbevare råvarer og ferdige produkter etter gjeldende regelverk
- bestille, kontrollere og vurdere kvaliteten på råvarer og hjelpe- og tilsetningsstoffer
- tilpasse produksjonen etter kundens behov og etterspørsel
- produsere konditorvarer tilpasset personer med allergier og matintoleranse
- produsere mørdeiger og ulike produkter av mørdeig
- framstille rørte og piskede masser og bruke disse til ulike produkter
- framstille rystede og forvellede masser og bruke disse til ulike produkter
- produsere butterdeig og ulike produkter av butterdeig
- framstille, overtrekke og dekorere festkaker, dessertkaker og porsjonskaker
- bruke sjokolade og marsipan
- framstille produkter av råmasser og hel- og halvfabrikater
- produsere konditorvarer med utgangspunkt i tradisjon og trender
- foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjonskostnader ut fra en gitt resept
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk
- oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk
- delta i arbeidet med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- drøfte bransjens rammebetingelser og hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- drøfte hva profesjonell service og kundebehandling innebærer
- gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang
- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette
- bruke faguttrykk
- praktisere produksjon og avfallshåndtering etter gjeldende regelverk
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet

Vurdering

Vg3 konditorfaget

Bestemmelser for sluttvurdering:

Hovedområder	Ordning
Råvarer og produksjon	Alle skal opp til svenneprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.
Hygiene og kvalitetsstyring	
Bransje, bedrift og miljø	

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.