

Programområde for kokk- og servitørfag - Læreplan i felles programfag Vg2

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 06. desember 2006 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2007

Gjelder til 31.07.2018



Formål

Programområdet for kokk- og servitørfag skal bidra til utvikling av kompetanse innen tilberedning, anretning og servering av måltider til gjester på ulike spisesteder og til brukere i ulike institusjoner. Måltidene har stor betydning som sosial faktor, og en stadig større del av måltidene tilberedes og serveres utenfor hjemmene. Økt kunnskap om kostens betydning for helse og velvære har ført til større etterspørsel etter ernæringsmessig riktig mat og etter spesialkost. Programfagene skal fremme kunnskap om kosthold og helse i samfunnet. Programfagene skal også bidra til å utvikle medarbeidere med evne til å produsere og til å skape en helhetlig opplevelse som imøtekommer brukernes og gjestenes ønsker og behov. Videre skal programfagene gi opplæring i norske og samiske mattradisjoner, mat fra ulike kulturer og nasjonale og internasjonale mattrender.

Opplæringen skal bidra til å utvikle elevens ferdigheter innen tilberedning, anretning og servering av mat og drikke. Opplæringen skal også fremme forståelse av måltidenes betydning og sammenhengen mellom kosthold, levevaner og helse. Opplæringen skal bidra til å utvikle elevens kompetanse innen salg, service og økonomi. Videre skal opplæringen medvirke til å styrke elevens evne til samarbeid og omstilling, og fremme etisk bevissthet og kreativitet. Opplæringen skal legge grunnlaget for innsikt i og forståelse av relevant regelverk som gjelder produksjon og omsetning av mat og drikke, og av de krav som stilles til bransje, bedrift og yrkesutøvere.

Opplæringen skal legge vekt på praktisk arbeid og samarbeid med det lokale næringslivet. Gjennom økt faglig kompetanse skal den enkelte få bedre grunnlag for å velge videre utdanning og framtidig yrke innenfor kokk- og servitørfag.

Struktur

Programområdet for kokk- og servitørfag består av tre programfag. Programfagene utfyller hverandre og må sees i sammenheng.

Oversikt over programfagene:

Årstrinn	Programfag		
Vg2	Råvarer og produksjon	Kosthold, ernæring og helse	Servering, bransje og miljø

Beskrivelse av programfagene

Råvarer og produksjon

Programfaget dreier seg om behandling av ulike råvarer og produkter, tilberedningsmetoder, trygg mat, sensorikk, kvalitetskontroll og presentasjon av retter og menyer. Programfaget omfatter også gjeldende regelverk for tilberedning og oppbevaring av mat og drikke, etisk forsvarlig produksjon, god ressursutnyttelse og økonomisk forståelse.

Kosthold, ernæring og helse

Programfaget handler om sammenhengene mellom kosthold, ernæring, levevaner og folkehelse. Mat og drikke som kulturbærer står sentralt. Programfaget omfatter også mat til ulike grupper og kost- og menyplanlegging i tråd med gjeldende regelverk og andre styringsdokumenter.

Servering, bransje og miljø

Programfaget handler om servering, salg, service, kommunikasjon og etikk. Det handler også om økonomisk forståelse og det ansvaret som ligger i å selge og servere mat og drikke. Arbeidsmiljø og bedriftenes ansvar for det ytre miljøet inngår.

Timetall

Timetall er oppgitt i 60-minutters enheter.

Vg2

Råvarer og produksjon 197 årstimer

Kosthold, ernæring og helse 140 årstimer

Servering, bransje og miljø 140 årstimer

Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de medvirker til å utvikle fagkompetansen og er en del av den. I kokk- og servitørfag forstår en grunnleggende ferdigheter slik:

Å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig i kokk- og servitørfag innebærer å arbeide med rapporter, loggføring og presentasjoner, utarbeide tilbud, menyer og drikkevarekart, gi og motta informasjon og å kunne kommunisere og samhandle i det daglige arbeidet.

Å kunne lese i kokk- og servitørfag innebærer å gjøre bruk av faglitteratur, kvalitetsstyringssystemer og manualer for utstyr. Det betyr å kunne motta bestillinger, bruke oppskrifter, sammenligne og systematisere informasjonsmateriell.

Å kunne regne i kokk- og servitørfag innebærer å omarbeide oppskrifter, foreta mengdeberegning, prissetting, vurdere tilbud og økonomiske konsekvenser. Det innebærer også å kunne beregne og sammenligne energi- og næringsinnhold.

Å kunne bruke digitale verktøy i kokk- og servitørfag innebærer å hente og oppsummere relevant informasjon og dokumentere og presentere faglig arbeid. Det innebærer også å kunne sammenligne og vurdere energi- og næringsinnhold, kost- og menyplanlegging, varebestilling, betalingsrutiner, lagerstyring og bruk av produksjonsutstyr.

Kompetansemål

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med gjeldende regelverk og andre styringsdokumenter

- kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte
- planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi
- bruke digitale verktøy til oppskrifts- og mengdeberegning i produksjon
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen
- tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte
- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk
- gjøre rede for forebygging av matbårne sykdommer og drøfte konsekvenser av dårlig hygiene
- gjøre rede for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystemer for kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis

Kosthold, ernæring og helse

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- drøfte sammenhengene mellom, kosthold, ernæring, levevaner og helse og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen
- gi råd om daglig kost og spesialkost
- lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og i tråd med relevant regelverk og andre styringsdokumenter
- komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion
- bruke digitale verktøy i næringsberegning, kost- og menyplanlegging

Servering, bransje og miljø

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering
- forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem
- drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
- presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i serveringsarbeidet
- tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem

- beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon og salg av mat og drikke
- gjennomføre enkle salgsfremmende tiltak
- gjøre rede for krav til helse, miljø og sikkerhet innen kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis
- følge ergonomiske prinsipper og bruke riktig verneutstyr
- drøfte etiske problemstillinger knyttet til kokk- og servitørfag og det ansvaret det innebærer å lage og tilby mat og drikke til andre
- drøfte hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer i kokk- og servitørfag
- bruke relevante faguttrykk
- gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering
- praktisere førstehjelp som er relevant for kokk- og servitørfag

Vurdering

Vg2 Kokk- og servitørfag

Bestemmelser for sluttvurdering:

Standpunktvurdering

Programfag	Ordning
Råvarer og produksjon	Eleven skal ha en standpunktkarakter i hvert av programfagene.
Kosthold, ernæring og helse	
Servering, bransje og miljø	

Eksamen for elever

Programfag	Ordning
Råvarer og produksjon	Eleven skal opp til en tverrfaglig praktisk eksamen hvor de felles programfagene inngår. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt.
Kosthold, ernæring og helse	
Servering, bransje og miljø	

Eksamen for privatister

Programfag	Ordning
Råvarer og produksjon	Privatisten skal opp til en tverrfaglig skriftlig eksamen i hvert av programfagene. I tillegg skal privatisten opp til en tverrfaglig praktisk eksamen hvor de felles programfagene inngår.
Kosthold, ernæring og	
	Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt.

helse	
Servering, bransje og miljø	

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