

Læreplan i institusjonskokkfaget 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

Institusjonskokkfaget skal legge grunnlaget for yrkeskompetanse i produksjon av mat på ulike institusjoner i offentlig og privat sektor. Institusjonskokkfaget skal bidra til at faget videreføres som håndverksfag og samtidig utvikle fagarbeidere med kompetanse til å ta i bruk ny teknologi.

Opplæringen skal bidra til produksjon av trygge og sunne måltider med fokus på matglede, sensorikk og estetikk. Videre skal opplæringen legge vekt på sammenhenger mellom tilberedning av mat, ressursutnyttelse, næringsstoffer, kosthold og helse. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringsystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal også bidra til å utvikle evne til service, samarbeid og kommunikasjon og fremme likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver, kreativitet og løsningsorientering.

Fullført og bestått opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittel er institusjonskokk.

Struktur

Institusjonskokkfaget består av fire hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

Oversikt over hovedområdene:

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

Hovedområder

Råvarer og produksjon

Hovedområdet handler om kvalitetsvurdering, behandling av råvarer og hel- og halvfabrikater. Råvarenes egenskaper og bruksområder står sentralt. Hovedområdet omfatter også planlegging av måltider ut fra økonomi, ernæring og sensoriske og estetiske krav. Arbeidsteknikker, produksjonsmetoder, oppbevaring, god ressursutnyttelse og effektiv og økonomisk drift inngår.

Kostplanlegging og spesialkost

Hovedområdet handler om planlegging og tilberedning av måltider og menyer og sammenhengen mellom matproduksjon, ernæring, kosthold og helse. Produksjon av trygge og ernæringsmessig riktige måltider og spesialkost i tråd med gjeldende retningslinjer står sentralt.

Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om mattrygghet i alle ledd fra valg av leverandør, varemottak, lagring, bearbeiding og produksjon til anretning og servering av måltider. Det omfatter

også relevant 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 institusjonskokkfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

Å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig i institusjonskokkfaget innebærer å arbeide med rapporter, presentasjoner, kostplanlegging, menyer og oppskrifter, kommunisere med samarbeidspartnere og bruke fagterminologi.

Å kunne lese i institusjonskokkfaget innebærer å nyttiggjøre seg faglitteratur og informasjon, bruke manualer, arbeidsplaner og arbeidsbeskrivelser, sammenligne og bruke oppskrifter og varedeklarasjoner.

Å kunne regne i institusjonskokkfaget innebærer å tolke, omarbeide og næringsberegne oppskrifter. Det vil også si å beregne mengder, tidsforbruk, råvareforbruk og svinn.

Å kunne bruke digitale verktøy i institusjonskokkfaget innebærer å kommunisere, bruke relevant informasjon og nyttiggjøre seg verktøyet til bruk i logistikk, til næringsberegning og kalkulasjon.

Kompetansemål

Etter Vg3

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av mat på ulike institusjoner
- planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikater og ferdige produkter
- klargjøre, dele opp og porsjonere råvarer for videre tilberedning
- velge egnede råvarer til ulike retter og bruke riktig tilberedningsmåte
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar kvalitet, næringsinnhold, ernæring, ressursutnyttelse og økonomi
- bruke riktig utstyr og arbeidsteknikker
- bruke ny produksjonsteknologi
- foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter
- lage og anrette kalde og varme retter til ulike måltider og menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder

- 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 kaker og annet bakverk
- tilberede og anrette brødmåltider
- lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur
- tilberede og emballere mat for catering og servering internt og eksternt
- tilby og servere måltider til ulike brukere

Kostplanlegging og spesialkost

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- drøfte sammenhenger mellom matproduksjon og ernæring, kosthold og helse
- planlegge menyer i tråd med gjeldende anbefalinger for et sunt kosthold
- planlegge menyer for kortere og lengre perioder, ulike sesonger, høytider og arrangementer
- anrette, tilby og servere måltider for enkeltpersoner og grupper med spesielle behov
- planlegge og tilberede menyer for ulike former for spesialkost
- vurdere næringsinnholdet i råvarer og ferdige retter til normalkost og spesialkost ut fra brukerens behov
- gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av råvarer, mat og drikke
- gjøre rede for og bruke spesialprodukter i tilberedningen
- informere om kostholdets betydning ved forebygging og behandling av ulike sykdommer
- gjøre rede for de mest brukte serveringssystemer og distribusjonsmåter for mat og måltider
- bruke fagterminologi

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering
- følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt
- vaske opp og utføre annet renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk
- håndtere avfall i tråd med gjeldende regelverk
- følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og sin egen rolle i bedriften
- drøfte hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- følge krav til bekledning og drøfte arbeidsantrekkets utforming med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
- gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
- følge relevant regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke
- yte profesjonell service og brukerbehandling

- drøfte etiske verdier og normer knyttet til institusjonskokkfaget
- bruke digitalt utstyr i arbeidet

Vurdering

Vg3 institusjonskokkfaget

Bestemmelser for sluttvurdering:

Hovedområder	Ordning
Råvarer og produksjon	
Kostplanlegging og spesialkost	Alle skal opp til fagprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.
Hygiene og kvalitetsstyring	Alle kandidater som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, må ha bestått eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt.
Bransje, bedrift og miljø	

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