

Læreplan i vg3 ernæringskokkfaget

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 16. juni 2021 etter delegasjon i brev av 13. september 2013 fra Kunnskapsdepartementet med hjemmel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2022

Om faget

Fagets relevans og sentrale verdier

Vg3 ernæringskokkfaget handler om valg av råvarer og tilberedning av ernæringsriktig mat og spesialkost i tråd med nasjonale, samiske og internasjonale mattradisjoner og trender. Faget handler videre om produksjon av helsefremmende og trygge måltider som skal bidra til matomsorg og gode måltidsopplevelser ved ulike institusjoner. Vg3 ernæringskokkfaget omfatter tilberedning av daglig kosthold for mange mennesker i tråd med helsemyndighetenes kostråd og gjeldende regelverk. Faget skal bidra til å utvikle selvstendige, samarbeidende og omstillingsdyktige fagarbeidere i et arbeidsliv i endring.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnet for opplæringen. Vg3 ernæringskokkfaget skal bidra til framstilling av ernæringsriktig mat og spesialkost etter ulike brukeres ønsker og behov. Gjennom kritisk tenkning, medvirkning, etisk refleksjon og arbeidsoppgaver utvikler lærlingene innsikt i sammenhengen mellom ressursbruken i dag og behovet for å ta vare på og utnytte ressursene for framtidige generasjoner. Vg3 ernæringskokkfaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelementer

Håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling

Kjerneelementet håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling handler om å sette sammen og produsere helsefremmende måltider og menyer i samarbeid med kolleger og andre faggrupper ut fra myndighetenes kostråd og brukeres behov for spesialkost. Videre handler kjerneelementet om valg og vurdering av råvarer, samspillet mellom råvarenes egenskaper, håndlag, teknologi og produksjonsmetoder basert på tilgang, sesong og økonomi. Kjerneelementet omfatter merking, sporing, næringsberegning og kalkulasjon. Det handler også om bruk av faguttrykk og sensoriske ferdigheter i utforskning og måltidsutvikling. Dessuten handler det om kunnskap om mattradisjoner, trender og religioner.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Videre handler det om råvarebehandling og trygg produksjon og om å følge virksomhetens kvalitetssystem. Kjerneelementet handler også om lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke.

Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og øke lønnsomheten. Videre handler kjerneelementet om best mulig ressursutnyttelse og om bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av råvarer. Dessuten handler bærekraftig produksjon om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskap om pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet. Videre handler kjerneelementet om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenkning og respekt for meningsforskjeller og forståelse av hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historie og tilhørighet i et yrkesfellesskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

Tverrfaglige temaer

Folkehelse og livsmestring

I vg3 ernæringskokkfaget handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om å reflektere over sammenhengen mellom kosthold og folkehelse. Videre handler det om å utvikle en yrkesidentitet som bidrar til et positivt selvbilde gjennom mestring og deltakelse i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap.

Demokrati og medborgerskap

I vg3 ernæringskokkfaget handler det tverrfaglige temaet demokrati og medborgerskap om respekt for ulike religioner, kulturer og mattradisjoner. Videre handler det om plikter og rettigheter i trepartssamarbeidet der arbeidsgiver, arbeidstaker og lovgivende myndighet jobber sammen om å utvikle et bedre arbeidsliv. Demokrati og medborgerskap handler også om å motvirke arbeidslivskriminalitet, diskriminering og forskjellsbehandling.

Bærekraftig utvikling

I vg3 ernæringskokkfaget handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om en verden i endring som trenger et mer tilpasset forbruk av mat og drikke. Gjennom kunnskap om råvaretilgang og ressursutnytting, teknologiutvikling, avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering skal lærlingene forstå hvordan miljøet påvirkes lokalt og globalt.

Grunnleggende ferdigheter

Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg3 ernæringskokkfaget innebærer å begrunne faglige valg, bruke faguttrykk og kommunisere presist og forståelig. Videre innebærer det å tilpasse språket til mottaker, innhold og formål og lytte til og vise respekt for kolleger, brukere, gjester og samarbeidspartnere.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 ernæringskokkfaget innebærer å bruke faguttrykk i arbeid med menyer, planer og i dokumentasjon av eget arbeid. Videre innebærer det å dokumentere utført kvalitetskontroll og avviksbehandling. Det innebærer også å anvende kilder på en måte som lar seg etterprøve.

Å kunne lese

Å kunne lese i vg3 ernæringskokkfaget innebærer å sette seg inn i og forstå faglitteratur, bestillinger, oppskrifter, framgangsmåter, deklarasjoner og bruksanvisninger. Det innebærer også å forstå regelverk, prosedyrer, instruksjoner og rutiner i kvalitetssystemer.

Å kunne regne

Å kunne regne i vg3 ernæringskokkfaget innebærer å velge og bruke nøyaktige og hensiktsmessige måleenheter. Videre innebærer det å regne ut mengder og bruke prosentregning i utvikling og endring av oppskrifter. Å kunne regne innebærer også å utføre kalkulasjon og næringsberegning.

Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i vg3 ernæringskokkfaget innebærer å bruke digitale ressurser og systemer, maskiner og utstyr i hele produksjonskjeden. Videre innebærer det å bruke og beskytte digital informasjon ved kontakt med eksterne i tråd med virksomhetens rutiner. Det innebærer også digital dømmekraft og respekt for opphavsrett.

Kompetansemål og vurdering

Kompetansemål og vurdering vg3 ernæringskokkfaget

Kompetansemål

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ernæringsriktig mat og spesialkost ut fra oppskrift, råvaretilgang, produksjonsmetode og beskrivelse
- gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
- sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik
- forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne
- planlegge, tilberede og servere mat og måltider etter ulike behov, allergier, intoleranser, diagnoser og kost i ulike livsfaser
- partere og utføre anatomisk skjæring og finstykke kjøtt og fjærkre og vurdere bruksområder og ressursutnyttelse
- rense, filetere, dele opp og klargjøre fisk og sjømat og vurdere kvalitet og ressursutnyttelse
- bearbeide animalske, marine og vegetabiliske råvarer og gjøre rede for endringer som skjer i råvarene under tilberedning
- velge egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av menyer og måltider og drøfte hvordan råvarer og metoder tar hensyn til ernæringsmessig kvalitet og brukernes behov
- anrette og presentere smakfulle, estetiske og appetittvekkende retter og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matomsorg og gode måltidsopplevelser
- tilberede samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres
- porsjons- og næringsberegne retter og menyer for brukergrupper med behov for ulike dietter og forklare hvilke hensyn man må ta ved servering under kort- og langtidsopphold
- reflektere over hvordan kosthold påvirker folkehelsen, og anvende kompetansen i utvikling av menyer og måltider
- reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, brukere, gjester og samarbeidspartnere
- kommunisere med ulike brukergrupper og ta hensyn til anledning, årstid, behov, ulike religioner og kulturer i tilberedningen av mat og måltider
- forklare og bruke fagkunnskap, faguttrykk, tilberedningsmetoder og teknikker og være kreativ og nyskapende

- utvikle faglige ferdigheter, anvende teknologi og ulike produksjonsteknikker og reflektere over hvordan dette kan bidra til innovasjon, effektivitet og forbedringsarbeid i virksomheten
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvensen ved avvik
- følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø
- gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
- anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse
- følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet
- gjennomføre næringsberegninger og enkle kalkulasjoner av svinn, produktutvikling og omsetning
- reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling
- beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift
- gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i vg3 ernæringskokkfaget når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i faget.

Instruktøren skal legge til rette for lærlingmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Instruktøren og lærlingene skal være i dialog om lærlingenes utvikling i vg3 ernæringskokkfaget. Lærlingene skal få mulighet til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Instruktøren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at lærlingene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i faget.

Vurderingsordning

Sluttvurdering

Før fagprøven må alle som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, ha bestått en skriftlig eksamen laget ut fra læreplanen i faget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt. Eksamen skal ikke ha forberedelsesdel.

Opplæringen i vg3 ernæringskokkfaget skal avsluttes med en fagprøve. Alle skal opp til fagprøven, som skal gjennomføres over to virkedager.