Læreplan i vg3 ferskvarehandlarfaget

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

Gjeld frå 01.08.2022

Om faget

Fagrelevans og sentrale verdiar

Vg3 ferskvarehandlarfaget handlar om å produsere og omsetje ferskvarer av fisk og kjøtt, delikatesser og andre ferdigvarer, og å kunne gi måltidsforslag i møte med kundar. Faget handlar vidare om sal og kundebehandling, eksponering, mottaks- og kvalitetskontroll og lagring. Vg3 ferskvarehandlarfaget handlar òg om utnytting av råvarer, trygg mat og varehandtering, emballering og merking, god økonomi og mindre matsvinn. Faget skal bidra til å utvikle sjølvstendige, samarbeidande og omstillingsdyktige fagarbeidarar i et arbeidsliv i endring.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringa. Vg3 ferskvarehandlarfaget skal bidra til at varer og tenester til forbrukarmarknaden blir produserte og selde på ein etisk og forsvarleg måte. Faget skal vidare bidra til å utvikle forståing av lokal, nasjonal og internasjonal mattradisjon og av korleis endringar i matvanar påverkar varesortimentet som forbrukarane blir tilbodne. Gjennom kritisk tenking, medverknad og arbeidsoppgåver utviklar lærlingane forståing for samanhengen mellom ressursbruken i vår tid og behovet for å ta vare på og utvikle ressursar for framtidige generasjonar. Vg3 ferskvarehandlarfaget skal òg bidra til forståing av medråderett og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelement

Handverksferdigheiter og fagkunnskap

Kjerneelementet handverksferdigheiter og fagkunnskap handlar om val og vurdering av råvarer og tillagingsmetodar og forståing av produksjonseigenskapane og bruksområda til matvarer i kombinasjon med arbeidsteknikkar og ulike handverktøy, maskiner og utstyr. Det handlar òg om bruk av faguttrykk i utforsking og tillaging av produkt, ut frå kva behov kundane har. Kjerneelementet handlar dessutan om utnytting og tilarbeiding av råvarer og ferdigproduserte varer, reduksjon av svinn og økt lønnsemd.

Kundebehandling, sal og berekraft

Kjerneelementet kundebehandling, sal og berekraft handlar om samspelet mellom ferskvarehandlaren og kunden og korleis det kan føre til gode matopplevingar gjennom råd og rettleiing om råvarer, bruksområde, tillaging og måltidsløysingar. Vidare handlar det om å skape seljande og lønnsame butikkmiljø og å sjå samanhengen mellom sameksponering, emballering, vareplassering og meirsal. Det handlar òg om avfallshandtering, resirkulering og førebygging av utslepp til miljøet. Kjerneelementet handlar dessutan om

etiske og miljømedvitne val og om utnytting av lokale, regionale og globale ressursar.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handlar om personleg hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Det handlar vidare om produksjon og handtering av varer og om å følge kvalitetssystema i verksemda. Kvalitet og trygg mat handlar òg om lover og forskrifter som regulerer produksjon, eksponering og sal av mat og drikke.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handlar om kunnskap om pliktene og rettane i arbeidslivet og betydninga av trepartssamarbeidet. Vidare handlar kjerneelementet om å skape eit psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremjar helse, miljø og sikkerheit. Kjerneelementet handlar òg om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenking og respekt for meiningsforskjellar og forståing for korleis dette påverkar arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handlar dessutan om måla og historia til verksemda og om kva tilhøyrsel ho har i eit yrkesfellesskap som fremjar fagleg utvikling, likeverd og likestilling.

Tverrfaglege tema

Folkehelse og livsmeistring

I vg3 ferskvarehandlarfaget handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om å reflektere over samanhengen mellom kosthald og folkehelse. Vidare handlar det om å utvikle ein yrkesidentitet som bidreg til eit positivt sjølvbilete gjennom meistring og deltaking i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap.

Demokrati og medborgarskap

I vg3 ferskvarehandlarfaget handlar det tverrfaglege temaet demokrati og medborgarskap om respekt for ulike religionar, kulturar og mattradisjonar. Det handlar vidare om plikter og rettar i trepartssamarbeidet, der arbeidsgivaren, arbeidstakaren og lovgivande myndigheit jobbar saman om å utvikle eit betre arbeidsliv. Demokrati og medborgarskap handlar òg om å motverke arbeidslivskriminalitet, diskriminering og forskjellsbehandling.

Berekraftig utvikling

I vg3 ferskvarehandlarfaget handlar det tverrfaglege temaet berekraftig utvikling om ei verd i endring som treng eit meir tilpassa forbruk av mat og drikke. Gjennom kunnskap om råvaretilgang og ressursutnytting,

teknologiutvikling, avfallshandtering, gjenbruk og resirkulering skal lærlingen forstå korleis miljøet blir påverka lokalt og globalt.

Grunnleggjande ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter i vg3 ferskvarehandlarfaget inneber å grunngi faglege val, bruke faguttrykk og kommunisere presist og forståeleg. Vidare inneber det å tilpasse språket til mottakar, innhald og formål og lytte til og vise respekt for kollegaer, kundar og samarbeidspartnarar.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 ferskvarehandlarfaget inneber å bruke faguttrykk i arbeid med planer og salsfremjande materiell og i dokumentasjon av eige arbeid. Vidare inneber det å dokumentere utført kvalitetskontroll og avviksbehandling. Det inneber òg å bruke kjelder på ein måte som lar seg etterprøve.

Å kunne lese

Å kunne lese i vg3 ferskvarehandlarfaget inneber å setje seg inn i og forstå faglitteratur, bestillingar , reseptar, oppskrifter, deklarasjonar og brukarrettleiingar. Det inneber òg å forstå regelverk, prosedyrar, instruksar og rutinar i kvalitetssystem.

Å kunne rekne

Å kunne rekne i vg3 ferskvarehandlarfaget inneber å velje og bruke nøyaktige og formålstenlege måleeiningar. Vidare inneber det å rekne ut mengder og bruke prosentrekning i utvikling og endring av reseptar og oppskrifter. Å kunne rekne inneber òg å utføre kalkulasjon og næringsberekning.

Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i vg3 ferskvarehandlarfaget inneber å bruke digitale ressursar og system, maskiner og utstyr i heile produksjonskjeda. Vidare inneber det bruk og vern av digital informasjon ved kontakt med eksterne i tråd med rutinane til verksemda. Det inneber òg kunnskap om digital dømmekraft og respekt for opphavsrett.

Kompetansemål og vurdering

Kompetansemål og vurdering vg3 ferskvarehandlarfaget

Kompetansemål

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av ferskvarer og spesialitetar ut frå tradisjonar, trendar og sesongar
- gjennomføre mottakskontroll, lagring og rullering av varer og vurdere samanhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnytting
- sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personleg hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med rutinane og regelverket til verksemda, og gjere greie for konsekvensar av avvik
- forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over kor viktig dette arbeidet er for verksemda, kundar og samarbeidspartnarar
- vurdere kvaliteten på og gjere greie for endringar som skjer under lagring av ferskvarer, råvarer og salsklare produkt, og drøfte korleis ein kan nytte varer som nærmar seg datogrensa
- partere, utføre anatomisk skjering og finstykke kjøtt for vidareforedling og sal, og gjere greie for bruksområde
- reinse, filetere, dele opp og klargjere fisk og sjømat for sal og vurdere kvalitet og ressursutnytting
- framstille deig- og farseprodukt og gjere greie for kva som påverkar kvaliteten og bruksområda
- utvikle spesialitetar, panne- og gryteklare produkt, ferdigmat og delikatesser og forklare samanhengen mellom val av råvarer, kvalitet og haldbarheit på ferdige produkt
- framstille sunne og tidsriktige produkt med utgangspunkt i vareutvalet og kostråda frå styresmaktene
- leggje opp diskar, eksponere og selje kalde og varme produkt og andre ferskvarer og gjere greie for kva omsyn som må takast for å sikre trygg mat
- planleggje og nytte kampanjeplanar, felles aktivitetar i bransjen og marknadsmateriell og forklare korleis dette kan bidra til gode salsmiljø
- bruke heile verksemda som salsarena, kunne foreslå sameksponering og gjere greie for korleis dette kan medverke til meirsal
- gi kundar råd om produkt, allergen, bruksområde og tillagingsmetodar og eigna tilbehøyr, meny og mengd
- handtere kundeklagar etter rutinane til verksemda og gjere greie for kva som er god kundebehandling

- reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten
- gjere greie for og følgje rutinane for skadedyrutrydding i verksemda
- gjennomføre kalkulasjonar knytte til produktutvikling, produksjon og sal og reflektere over korleis dette påverkar økonomiske resultat
- drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjere medvitne og berekraftige val
- utvikle faglege ferdigheiter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbetringsarbeid i verksemda
- følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø
- gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmyndigheitene har overfor verksemda
- gjennomføre næringsberekningar, følgje krava til merking og sporing og reflektere over konsekvensen ved avvik
- anvende emballerings- og lagringsmetodar og gjere greie for korleis dette påverkar kvalitet og ressursutnytting
- gjere greie for og handtere avfall i verksemda og reflektere over korleis avfall og utslepp påverker miljøet
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensane ved avvik
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer, kundar og samarbeidspartnarar
- reflektere over korleis samhandling i eit fagleg og kollegialt yrkesfellesskap kan fremje likeverd og likestilling
- beskrive måla og historia til verksemda og reflektere over korleis dette påverkar dagleg drift
- gjere greie for organiseringa av verksemda, rettane og pliktene til arbeidstakaren og arbeidsgivaren, korleis partane i arbeidslivet samarbeider, og korleis dette bidreg til å utvikle eit betre arbeidsliv

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingane viser og utviklar kompetanse i vg3 ferskvarehandlarfaget når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i faget.

Instruktøren skal leggje til rette for lærlingmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Instruktøren skal vere i dialog med lærlingane om utviklinga deira i vg3 ferskvarehandlarfaget. Lærlingane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over eiga fagleg utvikling. Instruktøren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse

opplæringa slik at lærlingane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i faget.

Vurderingsordning

Før fagprøva må alle som ikkje har følgt normalt opplæringsløp, ha bestått ein skriftleg eksamen laga ut frå læreplanen i faget. Eksamen blir utarbeidd sentralt og sensurert lokalt. Eksamen skal ikkje ha førebuingsdel.

Opplæringa i vg3 ferskvarehandlarfaget skal avsluttast med ei fagprøve. Alle skal opp til fagprøva, som skal gjennomførast over to vyrkedagar.