Læreplan i kokkfaget – modulstrukturert opplæring for vaksne

Dette er ei omsetting av den fastsette læreplanteksten. Læreplanen er fastsett på bokmål.

Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 30.05.2024 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 01.08.2024

Om faget

Fagrelevans og sentrale verdiar

Vg3 kokkfaget handlar om val av råvarer og tillaging av mat og måltid i tråd med lokale, samiske, norske og internasjonale mattradisjonar og trendar. Faget handlar vidare om planlegging av menyar etter sesong, høve og forventningane til kundar, grunnleggjande tillagingsmetodar og sensorikk. Vg3 kokkfaget skal bidra til å fremje mat- og drikkeglede, lokale spesialitetar og forvaltning av matkulturar og tradisjonar. Faget skal òg bidra til å utvikle sjølvstendige, samarbeidande og omstillingsdyktige fagarbeidarar i eit arbeidsliv i endring.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringa. Vg3 kokkfaget skal bidra til samhandling og oppleving av tilhøyrsel og forståing av dei ulike behova og ønska til gjester. Gjennom kritisk tenking, etisk medvit, medverknad og arbeidsoppgåver utviklar lærlingane innsikt i samanhengen mellom ressursbruken i vår tid og behovet for å vareta ressursar for framtidige generasjonar. Vg3 kokkfaget skal òg bidra til forståing av medråderett og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelement

Handverksferdigheiter, fagkunnskap og måltidsutvikling

Kjerneelementet handverksferdigheiter, fagkunnskap og måltidsutvikling handlar om vurdering og val i samband med råvarer, tillagings- og serveringsmetodar, allergen, ernæring og økonomi. Vidare handlar det om samspelet mellom bruksområda, samansetjinga og eigenskapane til råvarene, handlag, teknologi, kreativitet og sensorikk. Kjerneelementet omfattar allergenmerking, næringsberekning og kalkulasjon i tillaging av måltid og utvikling av menyar tilpassa sesong, høve og ønska og behova til kundar i samarbeid med kollegaer og andre faggrupper. Dessutan handlar kjerneelementet om kunnskap om ulike mattradisjonar, trendar og religionar.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handlar om personleg hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Vidare handlar det om råvarebehandling og trygg produksjon og om å følgje kvalitetssystemet til verksemda. Kjerneelementet handlar òg om lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av mat og drikke.

Berekraftig produksjon

Kjerneelementet berekraftig produksjon handlar om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og auke lønnsemda. Vidare handlar dette kjerneelementet om best mogleg ressursutnytting og om korleis bransjen påverkar miljøet gjennom val av råvarer. Dessutan handlar berekraftig produksjon om avfallshandtering, resirkulering og førebygging av utslepp til miljøet.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handlar om kunnskap om pliktene og rettane i arbeidslivet og betydninga av trepartssamarbeidet. Videre 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 av 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 kokkfaget handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om å reflektere over samanhengen mellom kosthald og folkehelse. Videre 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 kokkfaget handlar det tverrfaglege temaet demokrati og medborgarskap om respekt for ulike religionar, kulturar og mattradisjonar. Vidare handlar det om plikter og rettar i trepartssamarbeidet der arbeidsgivaren, arbeidstakaren og dei lovgivande myndigheitene jobbar saman om å utvikle eit betre arbeidsliv. Demokrati og medborgarskap handlar òg om å motverke arbeidslivskriminalitet, diskriminering og forskjellsbehandling.

Berekraftig utvikling

I vg3 kokkfaget 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 lærlingane forstå korleis miljøet blir påverka lokalt og globalt.

Grunnleggjande ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter i vg3 kokkfaget 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, gjester og samarbeidspartnarar.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 kokkfaget inneber å bruke faguttrykk i arbeid med menyar, planar og i dokumentasjon av eige arbeid. Vidare inneber det å dokumentere utført kvalitetskontroll og avviksbehandling. Det inneber òg å nytte kjelder på ein måte som lar seg etterprøve.

Å kunne lese

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

Å kunne rekne

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

Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i vg3 kokkfaget inneber å bruke digitale ressursar og system, maskiner og utstyr i heile produksjonskjeda. Vidare inneber det å bruke og verne digital informasjon ved kontakt med eksterne i tråd med rutinane i verksemda. Det inneber òg digital dømmekraft og respekt for opphavsrett.

Kompetansemål og vurdering

Kompetansemål og vurdering mattryggleik

Kompetansemål og vurdering etter mattryggleik

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- 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, kundane og samarbeidspartnarane
- gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere samanhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnytting
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på ein kvalifisert måte, utføre førebyggjande dagleg vedlikehald av maskiner og utstyr og gjere greie for konsekvensar ved avvik
- følgje krav og rutinar for merking og sporing og gjere greie for konsekvensar ved avvik
- reflektere over korleis ønskte og uønskte mikroorganismar kan påverke råvarer, halvfabrikat og ferdigvarer, og gjere greie for tiltak for å styre førekomsten
- nytte 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 påverkar miljøet
- gjere greie for og følgje rutinar for skadedyrnedkjemping i verksemda

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingane viser og utviklar kompetanse i modulen mattryggleik 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 modulen mattryggleik. Lærlingane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over si eiga faglege utvikling. Instruktøren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at lærlingane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i lærefaget. Kompetanasemåla i alle modulane skal forståast i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha éin midtvegsvurdering ved avslutninga av opplæringa i mattryggleik. Midtvegsvurderinga har karakteruttrykket godkjent/ikkje godkjent.

Kompetansemål og vurdering demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv

Kompetansemål etter demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- 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
- gjere greie for faktorar som påverkar dei økonomiske resultata frå verksemda, og gjennomføre enkle kalkulasjonar i produksjon, sal og servering av mat og drikke ER "frå" RIKTIG?
- 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 den daglege drifta
- gjere greie for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare kva rolle tilsynsmaktene har overfor verksemda
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tileigne seg kunnskap og kommunisere presist og forståeleg i samhandling med kollegaer, gjester og samarbeidspartnarar
- følgje rutinar og reglar for helse, miljø og sikkerheit, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk rett, utføre førstehjelp og bidra til eit trygt og inkluderande arbeidsmiljø

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingane viser og utviklar kompetanse i modulen demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv 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 modulen demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv. Lærlingane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over si eiga faglege utvikling. Instruktøren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at lærlingane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i lærefaget. Kompetanasemåla i alle modulane skal forståast i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha éin midtvegsvurdering ved avslutninga av opplæringa i demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv. Midtvegsvurderinga har karakteruttrykket godkjent/ikkje godkjent.

Kompetansemål og vurdering råvarekunnskap og handverksferdigheiter

Kompetansemål etter råvarekunnskap og handverksferdigheiter

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- planleggje og produsere ulike kalde og varme forrettar, hovudrettar, dessertar og tilbehøyr og grunngi val av råvarer, metodar og mengder
- nytte og tilarbeide ulike animalske, marine og vegetabilske råvarer og ta omsyn til ressursutnytting og berekraft
- nytte eigna råvarer og tillagingsmetodar i utvikling av måltid som tek omsyn til sensorisk og ernæringsmessig kvalitet
- lage og ordne til mat og drikke tilpassa ulike krav og behov, allergiar og intoleransar og gjere greie for råvareval og tillagingsmetodar
- lage til lokale, samiske og norske spesialitetar og reflektere over korleis faget kan bidra til at mattradisjonar blir varetekne og førte vidare
- tolke og bruke samansette måleiningar i praktiske samanhengar og velje eigna måleining (hentet fra Læreplan i matematikk P)
- lytte til, forstå og bruke fagterminologi munnleg og skriftleg i arbeidssituasjonar (hentet fra Læreplan i engelsk)
- utforske eigenskapar og reaksjonar til nokre stoff og stoffblandingar som er relevante for eige utdanningsprogram (hentet fra Læreplan i naturfag)

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingane viser og utviklar kompetanse i modulen råvarekunnskap og handverksferdigheiter 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 modulen råvarekunnskap og handverksferdigheiter. Lærlingane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over si eiga faglege utvikling. Instruktøren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at lærlingane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i lærefaget. Kompetanasemåla i alle modulane skal forståast i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha éin midtvegsvurdering ved avslutninga av opplæringa i råvarekunnskap og handverksferdigheiter. Midtvegsvurderinga har karakteruttrykket godkjent/ikkje godkjent.

Kompetansemål og vurdering måltidsutvikling, berekraft og ernæring

Kompetansemål etter måltidsutvikling, berekraft og ernæring

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon og presentasjon av menyar og måltid ut frå høve, råvaretilgang, tradisjonar og trendar
- nytte kreativitet og fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter og tillaging av rettar og reflektere over samspelet mellom råvarer, metodar og teknologi
- utvikle komplette måltid og menyar og reflektere over korleis dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevingar
- tolke og rekne med nærings- og energiinnhald, og rekne om mellom ulike samansette einingar knytte til restaurant- og matfag (hentet fra Læreplan i matematikk P)
- vurdere og arbeide vidare med eigne tekstar ut frå faglege kriterium og kunnskap om språk (hentet fra Læreplan i engelsk)
- gjere greie for funksjonane til nokre næringsstoff og diskutere kvifor eit variert kosthald er viktig i eit helse- og berekraftsperspektiv (hentet fra Læreplan i naturfag)

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingane viser og utviklar kompetanse i modulen måltidsutvikling, berekraft og ernæring 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 modulen måltidsutvikling, berekraft og ernæring. Lærlingane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over si eiga faglege utvikling. Instruktøren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at lærlingane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i lærefaget. Kompetanasemåla i alle modulane skal forståast i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha éin midtvegsvurdering ved avslutninga av opplæringa i måltidsutvikling, berekraft og ernæring. Midtvegsvurderinga har karakteruttrykket godkjent/ikkje godkjent.

Vurderingsordning

Sluttvurdering

Før fagprøva må alle ha bestått ein skriftleg eksamen som er laga ut frå læreplanen i vg3 kokkfaget (KOK03-02). Eksamen blir utarbeidd sentralt og sensurert lokalt. Eksamen skal ikkje ha førebuingsdel.

Opplæringa i kokkfaget – modulstrukturert opplæring for vaksne skal avsluttast med ei fagprøve. Fagprøva lagast ut frå læreplanen i vg3 kokkfaget (KOK03-02). Alle skal opp til fagprøva som skal gjennomførast over to vyrkedagar.