

Læreplan i kokkfaget – modulstrukturert opplæring for voksne

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 30.05.2024 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 01.08.2024

Om faget

Fagets relevans og sentrale verdier

Vg3 kokkfaget handler om valg av råvarer og tilberedning av mat og måltider i tråd med lokale, samiske, norske og internasjonale mattradisjoner og trender. Faget handler videre om planlegging av menyer etter sesong, anledning og kunders forventninger, grunnleggende tilberedningsmetoder og sensorikk. Vg3 kokkfaget skal bidra til å fremme mat- og drikkeglede, lokale spesialiteter og forvaltning av matkulturer og tradisjoner. Faget skal også 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 kokkfaget skal bidra til samhandling og opplevelse av tilhørighet og forståelse av gjesters ulike behov og ønsker. Gjennom kritisk tenkning, etisk bevissthet, medvirkning og arbeidsoppgaver utvikler lærlingene innsikt i sammenhengen mellom vårt tids ressursbruk og behovet for å ivareta ressurser for framtidige generasjoner. Vg3 kokkfaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelementer

Håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling

Kjerneelementet håndverksferdigheter, fagkunnskap og måltidsutvikling handler om vurdering og valg i forbindelse med råvarer, tilberednings- og serveringsmetoder, allergener, ernæring og økonomi. Videre handler det om samspillet mellom råvarenes bruksområder, sammensetning og egenskaper, håndlag, teknologi, kreativitet og sensorikk. Kjerneelementet omfatter allergenmerking, næringsberegning og kalkulasjon i tilberedning av måltider og utvikling av menyer tilpasset sesong, anledning og kunders ønsker og behov i samarbeid med kolleger og andre faggrupper. Dessuten handler kjerneelementet om kunnskap om ulike 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 yrkesfelleskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

Tverrfaglige temaer

Folkehelse og livsmestring

I vg3 kokkfaget 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 yrkesfelleskap.

Demokrati og medborgerskap

I vg3 kokkfaget 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 kokkfaget 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 ressursutnyttning, teknologiutvikling, avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering skal lærlingene forstå hvordan miljøet påvirkes lokalt og globalt.

Grunnleggende ferdigheter

Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg3 kokkfaget 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, gjester og samarbeidspartnere.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 kokkfaget 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 kokkfaget 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 kokkfaget 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 kokkfaget 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 mattrygghet

Kompetansemål og vurdering etter mattrygghet

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- 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
- gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse
- gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet
- gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i modulen mattrygghet 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 modulen mattrygghet. 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 modulen. Kompetansemålene i alle modulene skal forstås i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha én midtveisvurdering ved avslutningen av opplæringen i mattrygghet. Midtveisvurderingen har karakteruttrykket godkjent/ikke godkjent.

Kompetansemål og vurdering demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv

Kompetansemål etter demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- 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
- gjøre rede for faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater, og gjennomføre enkle kalkulasjoner i produksjon, salg og servering av mat og drikke
- 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 rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, gjester og samarbeidspartnere
- følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i modulen demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv 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 modulen demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv. 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 modulen. Kompetansemålene i alle modulene skal forstås i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha én midtveisvurdering ved avslutningen av opplæringen i demokrati, yrkesidentitet og arbeidsliv. Midtveisvurderingen har karakteruttrykket godkjent/ikke godkjent.

Kompetansemål og vurdering råvarekunnskap og håndverksferdigheter

Kompetansemål etter råvarekunnskap og håndverksferdigheter

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge og produsere ulike kalde og varme forretter, hovedretter, desserter og tilbehør og begrunne valg av råvarer, metoder og mengder
- anvende og bearbeide ulike animalske, marine og vegetabilske råvarer og ta hensyn til ressursutnyttelse og bærekraft
- anvende egnede råvarer og tilberedningsmetoder i utvikling av måltider som tar hensyn til sensorisk og ernæringsmessig kvalitet
- tilberede og anrette mat og drikke tilpasset ulike krav og behov, allergier og intoleranser og gjøre rede for råvarevalg og tilberedningsmetoder
- tilberede lokale, samiske og norske spesialiteter og reflektere over hvordan faget kan bidra til at mattradisjoner ivaretas og videreføres
- tolke og bruke sammensatte måleenheter i praktiske sammenhenger og velge egnet måleenhet (hentet fra Læreplan i matematikk P)
- lytte til, forstå og bruke fagterminologi muntlig og skriftlig i arbeidssituasjoner (hentet fra Læreplan i engelsk)
- utforske egenskaper og reaksjoner til noen stoffer og stoffblandinger som er relevante for eget utdanningsprogram (hentet fra Læreplan i naturfag)

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i modulen råvarekunnskap og håndverksferdigheter 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 modulen råvarekunnskap og håndverksferdigheter. 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 modulen. Kompetansemålene i alle modulene skal forstås i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha én midtveisvurdering ved avslutningen av opplæringen i råvarekunnskap og håndverksferdigheter. Midtveisvurderingen har karakteruttrykket godkjent/ikke godkjent.

Kompetansemål og vurdering måltidsutvikling, bærekraft og ernæring

Kompetansemål etter måltidsutvikling, bærekraft og ernæring

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon og presentasjon av menyer og måltider ut fra anledning, råvaretilgang, tradisjoner og trender
- anvende kreativitet og fagkunnskap ved utvikling av oppskrifter og tilberedning av retter og reflektere over samspillet mellom råvarer, metoder og teknologi
- utvikle komplette måltider og menyer og reflektere over hvordan dette kan bidra til matglede og gode måltidsopplevelser
- tolke og regne med nærings- og energiinnhold, og regne om mellom ulike sammensatte enheter knyttet til restaurant- og matfag (hentet fra Læreplan i matematikk P)
- vurdere og bearbeide egne tekster ut fra faglige kriterier og kunnskap om språk (hentet fra Læreplan i engelsk)
- gjøre rede for funksjonene til noen næringsstoffer og diskutere hvorfor et variert kosthold er viktig i et helse- og bærekraftsperspektiv (hentet fra Læreplan i naturfag)

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i modulen måltidsutvikling, bærekraft og ernæring 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 modulen måltidsutvikling, bærekraft og ernæring. 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 modulen. Kompetansemålene i alle modulene skal forstås i lys av teksten om faget.

Lærlingen skal ha én midtveisvurdering ved avslutningen av opplæringen i måltidsutvikling, bærekraft og ernæring. Midtveisvurderingen har karakteruttrykket godkjent/ikke godkjent.

Vurderingsordning

Sluttvurdering

Før fagprøven må alle ha bestått en skriftlig eksamen som er laget ut fra læreplanen i vg3 kokkfaget (KOK03-02). Eksamen blir utarbeidet sentralt og sensurert lokalt. Eksamen skal ikke ha forberedelsesdel.

Opplæringen i kokkfaget – modulstrukturert opplæring for voksne skal avsluttes med en fagprøve. Fagprøven lages ut fra læreplanen i vg3 kokkfaget (KOK03-02). Alle skal opp til fagprøven som skal gjennomføres over to virkedager.