

## Læreplan i vg3 konditorfaget

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 konditorfaget handler om råvarer, produksjonsmetoder og produksjon av konditorvarer i tråd med lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner og trender. Faget handler videre om utvikling av håndverksferdigheter, innsikt i nye produksjonsmetoder og om resept- og produktutvikling. Vg3 konditorfaget skal bidra til å fremme gode matopplevelser og å dekke samfunnets etterspørsel etter konditorvarer. 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 konditorfaget skal bidra til skaperglede og engasjement ved produksjon og salg av konditorvarer. 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 konditorfaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

### Kjerneelementer

#### Håndverksferdigheter, fagkunnskap og produktutvikling

Kjerneelementet håndverksferdigheter, fagkunnskap og produktutvikling handler om samspillet mellom råvarenes sammensetning og egenskaper, håndlag, produksjonsteknikker og metoder basert på tradisjoner og ny fagkunnskap. Kjerneelementet handler videre om produktutvikling og opptrening av sensoriske ferdigheter som skal brukes for å vurdere og utvikle kvaliteten til produkter etter gitte kriterier og kundens ønsker. Det handler også om estetikk, farger, form og linjer ved utvikling, produksjon og frambud av konditorvarer.

#### Kvalitet og trygg mat

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

## 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 og emballasje. 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 konditorfaget 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 konditorfaget 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 konditorfaget handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om en verden i endring som trenger et mer tilpasset forbruk av konditorvarer. 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 konditorfaget 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, kunder og samarbeidspartnere.

#### **Å kunne skrive**

Å kunne skrive i vg3 konditorfaget innebærer å bruke faguttrykk i arbeid med 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 konditorfaget innebærer å sette seg inn i og forstå faglitteratur, bestillinger, resepter, råvarebeskrivelser, deklarasjoner og bruksanvisninger. Det innebærer også å forstå regelverk, prosedyrer, instruksjoner og rutiner i kvalitetssystemer.

#### **Å kunne regne**

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

### **Digitale ferdigheter**

Digitale ferdigheter i vg3 konditorfaget 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 konditorfaget**

#### **Kompetansemål**

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av konditorvarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier
- 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
- vurdere kvaliteten og egenskapene til råvarene, anvende kunnskapen i reseptoppbygging og produksjon og gjøre rede for hvordan disse påvirker sluttproduktet
- reflektere over kvalitet og egenskaper gjennom bruk av ulike hjelpe- og tilsetningsstoffer eller halvfabrikata og vurdere hvordan dette påvirker sluttprodukt, næringsinnhold og økonomi
- drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av konditorvarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg
- anvende sensoriske tester i produksjon av konditorvarer og gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikre tilfredsstillende kvalitet
- lage desserter, konfekter, pynt og dekor og begrunne valg av råvarer og produksjonsmetode
- modellere og framstille ulike og like figurer og dekor av egnet masse og reflektere over konsekvenser av avvik fra planlagt produkt
- produsere konditorvarer av råmasser, piskede, rørte, rystede og forvellede masser og gjøre rede for oppbygning og bruksområder
- produsere lagdelte kaker, diskaker og porsjonskaker med og uten overtrekk og vurdere ulike sammensetninger basert på smak, egenskaper og utseende
- produsere og bruke overtrekksglasurer, ulike kremer, ganacher og geleer til fyll og dekor og forklare oppbygning og bruksområder
- lage butterdeig og ulike mørdeigsprodukter og vurdere egenskapene til de ulike deigene
- produsere iskrem, sorbé og ulike støpte kaker av fromasj og mousse med forskjellig oppbygning og reflektere over valg av råvarer og sluttproduktets kvalitet
- bruke og temperere sjokolade til ulike typer støpt og dyppet konfekt og dekor og ta hensyn til sjokoladens bruksegenskaper
- tegne utkast til dekor, bruke overførings- og dekoreringsteknikker for kaker og bruke ulike egnede produkter til garnering og skriving av tekster i samsvar med kundens ønske
- vise kreativitet i arbeidet, søke inspirasjon til produktutvikling gjennom bruk av digitale verktøy og ivareta fagets krav til estetikk
- reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke konditorvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten

- gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- 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 for bransjen 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
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensene ved avvik
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere
- utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten
- gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon og salg av konditorvarer og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
- utføre enkel markedsføring, yte service og bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg
- gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet
- reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap 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 konditorfaget 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 konditorfaget. 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

Før svenneprøven 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 konditorfaget skal avsluttes med en svenneprøve. Alle skal opp til svenneprøven, som skal gjennomføres over to virkedager.