

Læreplan vg2 kokk- og servitørfag

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

Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 10. februar 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 01.08.2021

Om faget

Fagrelevans og sentrale verdier

Vg2 kokk- og servitørfag handlar om produksjon, frambod, sal og servering av mat- og drikkevarer. Programfaga bidreg til at elevane utviklar handlag, sensoriske ferdigheiter og kompetanse i val av råvarer og tillaging av komplette måltidsløysingar. Programfaga handlar dessutan om samspelet mellom råvaretilgang, teknologi, økonomi og trygg matproduksjon. Vg2 kokk- og servitørfag skal bidra til å utvikle sjølvstendige og omstillingsdyktige, samarbeidande og serviceinnstilte fagarbeidarar som dekkjer behovet for arbeidskraft i bransjen.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnet for opplæringa. Vg2 kokk- og servitørfag skal bidra til ressursutnytting og produksjon på ein etisk forsvarleg og berekraftig måte ved frambod, servering og sal av mat- og drikkevarer. Programfaga skal bidra til forståing av norsk, samisk og internasjonal mat og drikke som kulturberarar i samfunnet.

Kjerneelement

Handverksferdigheiter

Kjerneelementet handverksferdigheiter handlar om utvikling av råvarekunnskap, arbeidsteknikkar og produksjonsmetodar. Frambod, tilråding, sal og servering av mat og drikke inngår også i kjerneelementet. Handverksferdigheiter handlar vidare om å trene opp sensoriske og estetiske ferdigheiter gjennom tillaging, tilråding og presentasjon av produkt.

Berekraftig mat- og drikkeproduksjon

Kjerneelementet berekraftig mat- og drikkeproduksjon handlar om at val av råvarer, produksjonsmetodar, omsetning og lagerstyring får økonomiske, miljømessige og sosiale konsekvensar. Det handlar også om forståing av at råvarer er ein avgrensa ressurs i verda, og at gode val kan bidra til berekraftig produksjon og redusert svinn, avfall og miljøutslepp.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handlar om å løyse arbeidsoppgåver sjølvstendig og i samarbeid med andre. Det handlar også om å forstå kva som regulerer forholdet mellom arbeidstakar og arbeidsgivar, og samanhengen mellom krava i arbeidslivet og rettane til arbeidstakaren. Det handlar dessutan om å utvikle gode arbeidsrutinar for å vere rusta til eit framtidig arbeids- og yrkesliv.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handlar om å oppbevare og klargjere ulike råvarer og produkt for vidareforedling og sal. Vidare handlar kjerneelementet om emballering, sporing, merking, lagring, sal og servering av mat og drikke etter gjeldande regelverk. Kvalitet og trygg mat handlar også om å fremje kunnskap om kor viktig det er å følgje opp hygiene- og kvalitetssystema i bedrifta.

Tverrfaglege tema

Folkehelse og livsmeistring

I vg2 kokk- og servitørfag handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om å utvikle identitet gjennom yrkesval og tilhøyrse i eit arbeids- og læringsfellesskap. Temaet handlar vidare om å kunne tilby produkt som er framstilte i tråd med kostråda frå helsemyndigheitene. Det handlar òg om å vere bevisst på korleis næringsinnhaldet i og samansetjinga av maten påverkar helsa. Dessutan handlar det om å vere bevisst på den rolla bransjen spelar som leverandør av trygg mat og gode matopplevingar.

Demokrati og medborgarskap

I vg2 kokk- og servitørfag handlar det tverrfaglege temaet demokrati og medborgarskap om å respektere synspunkta til andre og å handtere meiningsforskjellar. Temaet handlar vidare om å vareta verdiane i det demokratiske samfunnet vårt som grunnlag for profesjonell yrkesutøving og om korleis partane i arbeidslivet samarbeider for å utvikle eit betre arbeidsliv.

Grunnleggjande ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter i vg2 kokk- og servitørfag inneber å kommunisere med kollegaer, leverandørar, kundar, gjester og brukarar. Det inneber òg å tilpasse språket til mottakar, innhald og formål, og å lytte til og vise respekt for dei ein snakkar med. Vidare inneber det å bruke relevante faguttrykk, fremje eigne synspunkt, drøfte problemstillingar og grunngi faglege val.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg2 kokk- og servitørfag inneber å utarbeide fagtekstar, informasjonsmateriell, skriftlege planar og å dokumentere eige arbeid. Det inneber vidare å reflektere, bruke kjelder kritisk og bruke faguttrykk ved skrivning av tekstar.

Å kunne lese

Å kunne lese i vg2 kokk- og servitørfag inneber å forstå faglitteratur, lovtekstar, oppskrifter, varedeklarasjonar og bruksretteingar til maskiner og utstyr. Det inneber òg å forstå og følgje kvalitetssystem.

Å kunne rekne

Å kunne rekne i vg2 kokk- og servitørfag inneber å bruke nøyaktige måleiningar og å rekne om mellom dei. Vidare inneber det å rekne om oppskrifter til ønskt mengd og å utføre enkle økonomiske utrekningar og berekne næringsinnhald, pris og svinn.

Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i vg2 kokk- og servitørfag inneber å bruke digitale ressursar i planlegging, produksjon, sal og dokumentasjon av arbeidsoppgåver. Vidare inneber det bruk av digitale løysingar til merking og bruk av digitale bestillings- og betalingssystem. Det inneber òg å orientere seg i og finne fagstoff på nettet og å vise digital dømmekraft og etisk refleksjon.

Kompetansemål og vurdering

Kompetansemål og vurdering råvare, produksjon, sal og service

Kompetansemål etter råvare, produksjon, sal og service

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå oppskrift, ønskt mengd, råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
- praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel- og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensar av å bryte retningslinjene
- kontrollere råvarekvalitet ved varemottak, vurdere om varene er leverte i samsvar med bestilling, og utføre avviksbehandling
- bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
- montere, kontrollere, bruke og reingjere handverktøy, maskiner og utstyr og justere ved avvik
- vurdere sluttprodukta ut frå produktbeskrivingar og reflektere over sensorisk og hygienisk kvalitet
- bruke ulike konserveringsmetodar og gjere greie for samanhengen mellom konservering, haldbarheit og livsvilkåra for mikroorganismar

- gjere greie for fareanalyse og risikovurdering og forstå samanhengen mellom matborne sjukdommar og trygg mat
- utnytte produksjonsegenskapane til råvarene og gjere greie for kva som skjer med råvarene i ein produksjonsprosess og under lagring og omsetning
- produsere og tilrå mat og drikke basert på kostråda frå helsemyndighetene og gjere greie for samanhengen mellom kosthald, ernæring og helse
- produsere og gi råd om spesialkost tilpassa gjester, kundar og brukargrupper med spesielle behov og merke menyar og varer etter gjeldande regelverk
- produsere og tilby mat og drikke ut frå norsk, samisk og internasjonal kultur og gjere greie for kva som kan påverke endringar i forbruksmønster og vareutval
- servere mat og drikke og drøfte serverings- og salsmetodar
- presentere, tilrå og servere alkoholfrie og alkoholhaldige drikkevarer i samsvar med gjeldande regelverk
- lage til, tilrå og servere varme og kalde drikkevarer til ulike gjester, kundar og brukargrupper
- gjere greie for bruksområde og produksjonsmetodar for ulike kalde og varme drikkevarer med eller utan alkohol i samsvar med gjeldande regelverk
- klargjere lokale for servering og sal og utarbeide menyar, plakatar og salsmateriell
- berekne pris og næringsinnhald i produkt for å kunne emballere og merke varene etter gjeldande regelverk

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i programfaget råvare, produksjon, sal og service når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i programfaget.☒

Læraren skal leggje til rette for elevmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Læraren kan gi arbeidsoppgåver som dekkjer begge programfaga. Læraren skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i programfaget råvare, produksjon, sal og service. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over eiga fagleg utvikling. Læraren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at elevane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

Standpunktvurdering

Standpunkt karakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i programfaget råvare, produksjon, sal og service ved avslutninga av

opplæringa i programfaget. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måtar. Med utgangspunkt i kompetansemåla skal læraren vurdere korleis eleven viser forståing, evne til refleksjon og kritisk tenking, og korleis eleven meistar utfordringar og løyser oppgåver i ulike samanhengar. Læraren skal setje karakter i programfaget råvare, produksjon, sal og service basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eige fagleg arbeid.

Kompetansemål og vurdering bransje og arbeidsliv

Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- følgje gjeldande lover og forskrifter for bransjen og gjere greie for rolla til tilsynsmyndighetene
- gjere greie for risikofaktorar i eige arbeidsmiljø, førebyggje skadar og reflektere over føresetnader for eit godt arbeidsmiljø
- utføre grunnleggjande førstehjelp
- drøfte etiske, praktiske og økonomiske problemstillingar knytte til produksjon, servering og sal av mat og drikke
- gjere berekraftige og etiske val ved innkjøp, produksjon og avfallshandtering og reflektere over korleis overskotsvarer kan utnyttast
- registrere og berekne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å avgrense svinn og drøfte kva konsekvensar svinn har for økonomien til verksemda
- vurdere samanhengen mellom råvareval, produksjonsmetode, lagring, omsetning og berekraftig produksjon
- planleggje og gjennomføre marknadsførings- og salstiltak og reflektere over korleis det påverkar forbruksmønster
- drøfte kva krav og forventningar som blir stilte til eit likeverdig og inkluderande yrkesfellesskap, og gjere greie for kva plikter og rettar arbeidsgivaren og arbeidstakaren har i arbeidslivet
- utforske nye og ukjende råvarer og reflektere over endringar i forbruksmønster

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i programfaget bransje og arbeidsliv når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i programfaget.

Læraren skal leggje til rette for elevmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Læraren kan gi arbeidsoppgåver som

dekkjer begge programfaga. Læraren skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i programfaget bransje og arbeidsliv. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistarar, og reflektere over eiga fagleg utvikling. Læraren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at elevane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

Standpunktvurdering

Standpunktkarakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i programfaget bransje og arbeidsliv ved avslutninga av opplæringa i programfaget. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måtar. Med utgangspunkt i kompetansemåla skal læraren vurdere korleis eleven viser forståing, evne til refleksjon og kritisk tenking, og korleis eleven meistarar utfordringar og løyser oppgåver i ulike samanhengar. Læraren skal setje karakter i programfaget bransje og arbeidsliv basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eige fagleg arbeid.

Vurderingsordning

Standpunktvurdering

Råvare, produksjon, sal og service: Eleven skal ha éin standpunktkarakter.

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ha éin standpunktkarakter.

Eksamen for elevar

Råvare, produksjon, sal og service og bransje og arbeidsliv: Eleven skal opp til éin tverrfagleg praktisk eksamen der dei felles programfaga inngår. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Eksamen skal ha førebuingssdel.

Eksamen for privatistar

Råvare, produksjon, sal og service: Privatisten skal opp til éin skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingssdel ved lokalt gitt eksamen.

Bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til éin skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingssdel ved lokalt gitt eksamen.

Råvare, produksjon, sal og service og bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til éin tverrfagleg praktisk eksamen i desse felles programfaga. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingssdel ved lokalt gitt eksamen.