

## Læreplan i vg2 kokk- og servitørfag

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 10. februar 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 01.08.2021

## Om faget

### Fagenes relevans og sentrale verdier

Vg2 kokk- og servitørfag handler om produksjon, frambud, salg og servering av mat- og drikkevarer. Programfagene bidrar til at elevene utvikler håndlag, sensoriske ferdigheter og kompetanse i valg av råvarer og tilberedning av komplette måltidsløsninger. Programfagene handler dessuten om samspillet mellom råvaretilgang, teknologi, økonomi og trygg matproduksjon. Vg2 kokk- og servitørfag skal bidra til å utvikle selvstendige og omstillingsdyktige, samarbeidende og serviceinnstilte fagarbeidere som dekker bransjens behov for arbeidskraft.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnet for opplæringen. Vg2 kokk- og servitørfag skal bidra til ressursutnyttelse og produksjon på en etisk forsvarlig og bærekraftig måte ved frambud, servering og salg av mat- og drikkevarer. Programfagene skal bidra til forståelse av norsk, samisk og internasjonal mat og drikke som kulturbærere i samfunnet.

### Kjerneelementer

#### Håndverksferdigheter

Kjerneelementet håndverksferdigheter handler om utvikling av råvarekunnskap, arbeidsteknikker og produksjonsmetoder. Frambud, anbefaling, salg og servering av mat og drikke inngår også i kjerneelementet. Håndverksferdigheter handler videre om å trene opp sensoriske og estetiske ferdigheter gjennom tilberedning, anbefaling og presentasjon av produkter.

#### Bærekraftig mat- og drikkeproduksjon

Kjerneelementet bærekraftig mat- og drikkeproduksjon handler om at valg av råvarer, produksjonsmetoder, omsetning og lagerstyring får økonomiske, miljømessige og sosiale konsekvenser. Det handler også om forståelse av at råvarer er en begrenset ressurs i verden, og at gode valg kan bidra til bærekraftig produksjon og redusert svinn, avfall og miljøutslipp.

#### Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om å løse arbeidsoppgaver selvstendig og i samarbeid med andre. Det handler også om å forstå hva som regulerer forholdet mellom arbeidstaker og arbeidsgiver, og sammenhengen mellom kravene i arbeidslivet og rettighetene til arbeidstakeren. Det handler dessuten om å utvikle gode arbeidsrutiner for å være rustet til et framtidig arbeids- og yrkesliv.

## Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om å oppbevare og klargjøre ulike råvarer og produkter for videreforedling og salg. Videre handler kjerneelementet om emballering, sporing, merking, lagring, salg og servering av mat og drikke etter gjeldende regelverk. Kvalitet og trygg mat handler også om å fremme kunnskap om hvor viktig det er å følge opp hygiene- og kvalitetssystemene i bedriften.

## Tverrfaglige temaer

### Folkehelse og livsmestring

I vg2 kokk- og servitørfag handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om å utvikle identitet gjennom yrkesvalg og tilhørighet i et arbeids- og læringsfellesskap. Temaet handler videre om å kunne tilby produkter som er framstilt i tråd med kostrådene fra helsemyndighetene. Det handler også om å være bevisst på hvordan matens næringsinnhold og sammensetning påvirker helse. Dessuten handler det om å være bevisst på bransjens rolle som leverandør av trygg mat og gode matopplevelser.

### Demokrati og medborgerskap

I vg2 kokk- og servitørfag handler det tverrfaglige temaet demokrati og medborgerskap om å respektere andres synspunkter og å håndtere meningsforskjeller. Temaet handler videre om å ivareta verdiene i det demokratiske samfunnet vårt som grunnlag for profesjonell yrkesutøvelse og om hvordan partene i arbeidslivet samarbeider for å utvikle et bedre arbeidsliv.

## Grunnleggende ferdigheter

### Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg2 kokk- og servitørfag innebærer å kommunisere med kolleger, leverandører, kunder, gjester og brukere. Det innebærer også å tilpasse språket til mottaker, innhold og formål, og å lytte til og vise respekt for dem man snakker med. Videre innebærer det å bruke relevante faguttrykk, fremme egne synspunkter, drøfte problemstillinger og begrunne faglige valg.

### Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg2 kokk- og servitørfag innebærer å utarbeide fagtekster, informasjonsmateriell, skriftlige planer og å dokumentere eget arbeid. Det innebærer videre å reflektere, bruke kilder kritisk og bruke faguttrykk ved skriving av tekster.

## Å kunne lese

Å kunne lese i vg2 kokk- og servitørfag innebærer å forstå faglitteratur, lovtekster, oppskrifter, varedeklarasjoner og bruksanvisninger til maskiner og utstyr. Det innebærer også å forstå og følge kvalitetssystemer.

## Å kunne regne

Å kunne regne i vg2 kokk- og servitørfag innebærer å bruke nøyaktige måleenheter og å regne om mellom dem. Videre innebærer det å regne om oppskrifter til ønsket mengde og å utføre enkle økonomiske utregninger og beregne næringsinnhold, pris og svinn.

## Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i vg2 kokk- og servitørfag innebærer å bruke digitale ressurser i planlegging, produksjon, salg og dokumentasjon av arbeidsoppgaver. Videre innebærer det bruk av digitale løsninger til merking og bruk av digitale bestillings- og betalingssystemer. Det innebærer også 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, salg og service

### Kompetansemål etter råvare, produksjon, salg og service

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- planlegge, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut fra oppskrift, ønsket mengde, råvarevalg, produksjonsmetode og produktbeskrivelse
- praktisere personlig hygiene og følge retningslinjer for næringsmiddel- og produksjonshygiene og reflektere over konsekvenser av å bryte retningslinjene
- kontrollere råvarekvalitet ved varemottak, vurdere om varene er levert i samsvar med bestilling, og utføre avviksbehandling
- bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydningen av å følge retningslinjene for et trygt arbeidsmiljø
- montere, kontrollere, bruke og rengjøre håndverktøy, maskiner og utstyr og justere ved avvik
- vurdere sluttproduktene ut fra produktbeskrivelser og reflektere over sensorisk og hygienisk kvalitet

- bruke ulike konserveringsmetoder og gjøre rede for sammenhengen mellom konservering, holdbarhet og mikroorganismers livsvilkår
- gjøre rede for fareanalyse og risikovurdering og forstå sammenhengen mellom matbårne sykdommer og trygg mat
- utnytte råvarenes produksjonsegenskaper og gjøre rede for hva som skjer med råvarene i en produksjonsprosess og under lagring og omsetning
- produsere og anbefale mat og drikke ut fra helsemyndighetenes kostråd og gjøre rede for sammenhengen mellom kosthold, ernæring og helse
- produsere og gi råd om spesialkost tilpasset gjester, kunder og brukergrupper med spesielle behov og merke menyer og varer etter gjeldende regelverk
- produsere og tilby mat og drikke ut fra norsk, samisk og internasjonal kultur og gjøre rede for hva som kan påvirke endringer i forbruksmønster og vareutvalg
- servere mat og drikke og drøfte serverings- og salgsmetoder
- presentere, anbefale og servere alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer i samsvar med gjeldende regelverk
- tilberede, anbefale og servere varme og kalde drikkevarer til ulike gjester, kunder og brukergrupper
- gjøre rede for bruksområder og produksjonsmetoder for ulike kalde og varme drikkevarer med eller uten alkohol i samsvar med gjeldende regelverk
- klargjøre lokaler for servering og salg og utarbeide menyer, plakater og salgsmateriell
- beregne pris og næringsinnhold i produkter for å kunne emballere og merke varene etter gjeldende regelverk

## Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Elevene viser og utvikler kompetanse i programfaget råvare, produksjon, salg og service når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i programfaget.

Læreren skal legge til rette for elevmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Læreren kan gi arbeidsoppgaver som dekker begge programfagene. Læreren og elevene skal være i dialog om elevenes utvikling i programfaget råvare, produksjon, salg og service. Elevene skal få mulighet til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Læreren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at elevene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

## Standpunktvurdering

Standpunkt karakteren skal være uttrykk for den samlede kompetansen eleven har i programfaget råvare, produksjon, salg og service ved avslutningen av opplæringen i programfaget. Læreren skal planlegge og legge til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måter. Med utgangspunkt i kompetansemålene skal læreren vurdere hvordan eleven viser forståelse, evne til refleksjon og kritisk tenkning, og hvordan eleven mestrer utfordringer og løser oppgaver i ulike sammenhenger. Læreren skal sette karakter i programfaget råvare, produksjon, salg og service basert på kompetansen eleven viser ved å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget faglig arbeid.

## Kompetansemål og vurdering bransje og arbeidsliv

### Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- følge gjeldende lover og forskrifter for bransjen og gjøre rede for tilsynsmyndighetenes rolle
- gjøre greie for risikofaktorer i eget arbeidsmiljø, forebygge skader og reflektere over forutsetninger for et godt arbeidsmiljø
- utføre grunnleggende førstehjelp
- drøfte etiske, praktiske og økonomiske problemstillinger knyttet til produksjon, servering og salg av mat og drikke
- gjøre bærekraftige og etiske valg ved innkjøp, produksjon og avfallshåndtering og reflektere over hvordan overskuddsvarer kan utnyttes
- registrere og beregne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å begrense svinn og drøfte hvilke konsekvenser svinn har for virksomhetens økonomi
- vurdere sammenhengen mellom råvarevalg, produksjonsmetode, lagring, omsetning og bærekraftig produksjon
- planlegge og gjennomføre markedsførings- og salgstiltak og reflektere over hvordan det påvirker forbruksmønstre
- drøfte hvilke krav og forventninger som stilles til et likeverdig og inkluderende yrkesfellesskap, og gjøre rede for hvilke plikter og rettigheter arbeidsgiver og arbeidstaker har i arbeidslivet
- utforske nye og ukjente råvarer og reflektere over endringer i forbruksmønstre

### Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Elevene viser og utvikler kompetanse i programfaget bransje og

arbeidsliv når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i programfaget.☒

Læreren skal legge til rette for elevmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Læreren kan gi arbeidsoppgaver som dekker begge programfagene. Læreren og elevene skal være i dialog om elevenes utvikling i programfaget bransje og arbeidsliv. Elevene skal få mulighet til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Læreren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at elevene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

## Standpunktvurdering

Standpunkt karakteren skal være uttrykk for den samlede kompetansen eleven har i programfaget bransje og arbeidsliv ved avslutningen av opplæringen i programfaget. Læreren skal planlegge og legge til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måter. Med utgangspunkt i kompetansemålene skal læreren vurdere hvordan eleven viser forståelse, evne til refleksjon og kritisk tenkning, og hvordan eleven mestrer utfordringer og løser oppgaver i ulike sammenhenger. Læreren skal sette karakter i programfaget bransje og arbeidsliv basert på kompetansen eleven viser ved å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget faglig arbeid.

## Vurderingsordning

### Standpunktvurdering

Råvare, produksjon, salg og service: Eleven skal ha én standpunkt karakter.

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ha én standpunkt karakter.

### Eksamen for elever

Råvare, produksjon, salg og service og bransje og arbeidsliv: Eleven skal opp til én tverrfaglig praktisk eksamen hvor de felles programfagene inngår. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt. Eksamen skal ha forberedelsesdel.

### Eksamen for privatister

Råvare, produksjon, salg og service: Privatisten skal opp til én skriftlig eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjør om privatister skal få forberedelsesdel ved lokalt gitt eksamen.

Bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til én skriftlig eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjør om privatister skal få forberedelsesdel ved lokalt gitt eksamen.

Råvare, produksjon, salg og service og bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til én tverrfaglig praktisk eksamen i disse felles programfagene. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjør om privatister skal få forberedelsesdel ved lokalt gitt eksamen.