

Læreplan i vg3 pølsemakerfaget

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 pølsefaget handler om råvarer og produksjon av bearbeidede kjøtt- og pølseprodukter og ulike påleggsvarer i tråd med håndverkstradisjoner og regelverk. Faget skal bidra til at lærlingene utvikler håndverksferdigheter og får innsikt i tradisjonelle og nye produksjonsmetoder og i resept- og produktutvikling. Vg3 pølsefaget handler videre om mattrygghet gjennom hele produksjonsprosessen og om å ta vare på og forvalte ressurser på en bærekraftig måte. 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 pølsefaget skal bidra til at framstilling og salg av bearbeidede kjøttprodukter foregår på en måte som er tilpasset kunders ønsker og behov. 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 pølsefaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelementer

Håndverksferdigheter og fagkunnskap

Kjerneelementet håndverksferdigheter og fagkunnskap handler om utvikling av ferdigheter og forståelse av sammenhengen mellom fagkunnskap og håndverkstradisjoner. Videre handler det om å forstå og utnytte råvarenes egenskaper og bruksområder i kombinasjon med produksjonsmetoder, hjelpe- og tilsetningsstoffer, ulike håndverktøy, teknikker, maskiner og utstyr. Kjerneelementet handler også om produktutvikling og opptrening av sensoriske ferdigheter som skal brukes for å kunne vurdere og utvikle kvaliteten på produkter etter gitte kriterier og kundens ønsker.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Det handler videre om produksjon av ulike kjøttprodukter for salg og om å følge virksomhetens kvalitetssystem. Kvalitet og trygg mat omfatter også lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning av matvarer.

Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt, effektivitet, valg av produksjonsmetoder og optimal råvareutnyttelse. Det handler videre om kontinuerlig forbedringsarbeid og om utvikling av arbeidsteknikker og å ta i bruk teknologi og teknikker som grunnlag for produktutvikling. 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 yrkesfellesskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

Tverrfaglige temaer

Folkehelse og livsmestring

I vg3 pølsemakerfaget 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 yrkesfellesskap.

Demokrati og medborgerskap

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

Grunnleggende ferdigheter

Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg3 pølsemakerfaget 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 pølsemakerfaget 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 pølsemakerfaget innebærer å sette seg inn i og forstå faglitteratur, bestillinger, produktspesifikasjoner, resepter, deklarasjoner og bruksanvisninger. Det innebærer også å forstå regelverk, prosedyrer, instruksjoner og rutiner i kvalitetssystemer.

Å kunne regne

Å kunne regne i vg3 pølsemakerfaget innebærer å velge og bruke hensiktsmessige måleenheter og regne om mellom dem. 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 pølsemakerfaget 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 pølsemakerfaget

Kompetansemål

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier
- gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom 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 kvalitet på råvarer og anvende ulike behandlingsteknikker, konserveringsmetoder og prosesser og forklare hvordan disse påvirker kvaliteten på sluttproduktet
- gjøre rede for slakteskrottens anatomi og gjenkjenne og beskrive ulike kjøtttråvarer og biprodukter
- gjøre rede for kjøttets egenskaper og sammensetning og forklare ulike kjemiske reaksjoner som skjer under produksjon og konservering
- bruke ulike salte-, røyke-, koke- og tørkemetoder og forklare hvordan de påvirker produktenes egenskaper
- produsere deiger og farser og gjøre rede for prosessen og hva som påvirker kvaliteten
- stoppe pølser og forklare hvilke metoder og tarmer som benyttes til ulike produksjoner
- utvikle og justere resepter og gjøre rede for hvordan råvarer, hjelpe- og tilsetningsstoffer og produksjonsmetoder påvirker produkt, næringsinnhold og økonomi
- reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke forskjellige kjøttprodukter, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, kunne utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø

- gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i forbindelse med produksjon, produktutvikling og omsetning og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
- 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 overkonsekvenser ved avvik
- gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig med kolleger, kunder og samarbeidspartnere
- utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten
- drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av kjøtt- og pølseprodukter og gjøre bevisste og bærekraftige valg
- reflektere over og gjøre bevisste valg med tanke på svinn, økonomi og bærekraftig utvikling i forbindelse med produksjon og emballering av kjøtt- og pølseprodukter
- gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
- 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 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 pølsemakerfaget 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 pølsemakerfaget. 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 pølsefaget skal avsluttes med en svenneprøve. Alle skal opp til svenneprøven, som skal gjennomføres over to virkedager.