



LOKAL LÆREPLAN FOR PROSJEKT TIL FORDYPNING FOR VG2, BUTIKKSLAKTERFAGET

Etterstad videregående skole, Oslo

for utdanningsprogrammet Matfag Vg2

Utdanningsprogrammets fagkode RMMFG2

Godkjent av UDE, dato	Gjelder fra:	Ressursskolens rektor har oversendt planutkast til UDE for godkjenning, 14.6.2008
	Skoleåret 2008	Bjarne Asgrimplass

Formål med faget

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene, fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3-nivå og ta relevante fellesfag fra Vg3, fellesfag i fremmedspråk og programfag fra studieforbredende utdanningsprogrammer. Fellesfag, felles programfag og prosjekt til fordypning i Vg2 gir elevene faglig utgangspunkt for å inngå lærekontrakt, jf. § 6-23 i forskrift til opplæringsloven.

Lærebedriften avgjør selv om den vil tegne lærekontrakt, og kan stille andre faglige krav, jf. forskrift til opplæringsloven § 6-39 første ledd. I slike tilfeller kan fylkeskommunen i samarbeid med lærebedriften tilby nødvendig faglig fordypning. Det må gå fram av lærekontrakten hvem som har ansvaret for denne eventuelle opplæringen. (Læreplanverket for Kunnskapsløftet)

Hovedområder i faget

Råvarer og produksjon

Hovudområdet handlar om varemottak og oppbevaring av råvarer og ferdigvarer, stykking og tilskjering av kjøtt, produksjon av farsar og deigar, panne- og gryteferdige retter, ferdigmat og delikatesser. Det inngår også å justere reseptar og kalkulere produkt, i tillegg til personleg hygiene og næringsmiddelhygiene. Vidare inngår pakking og emballering før varene blir ekspederte.

Mat og meny

Hovudområdet handlar om det å setje saman og tilpasse menyar, rådgiving til kunden om kjøtt som råvare og bruk av kjøtt og kjøttprodukt. I tillegg omfattar hovudområdet bruk av ost, sjømat, frukt og grønt som høyrer med til rettene. Hovudområdet omfattar også utvikling av måltidsløysingar og catering som tek omsyn til både lokale tradisjonar og nye trendar.

Sal og kundebehandling

Hovudområdet handlar om samspelet med kunden for å sikre ei god matoppleving. Hovudområdet omfattar også eksponering og vareplassering for å skape seljande miljø, aktivitetar knytte til sesongar og kampanjar, prismerking og arbeid med plakatar.

Bransje, bedrift og miljø

Hovudområdet handlar om kva plass bedrifta har i samfunnet, og rammevilkår og forretningsidé for bransjen. Det omfattar også helse, miljø og tryggleik.



Grunnleggjande ferdigheiter

Grunnleggjande ferdigheiter er integrerte i kompetansemåla der dei medverkar til å utvikle fagkompetansen og er ein del av han. I butikkslaktarfaget forstår ein grunnleggjande ferdigheiter slik:

Å *kunne uttrykkje seg skriftleg og munnleg* i butikkslaktarfaget inneber å kommunisere med medarbeidarar, vareleverandørar og kundar. I tillegg inngår loggføring og dokumentasjon og det å gi og ta imot informasjon.

Å *kunne lese* i butikkslaktarfaget inneber å forstå kvalitetsstyringssystem, reseptar og rettleiingar som finst i bedrifta, halde seg orientert om nye trendar, lese menyar og følgje med i relevant faglitteratur og annan informasjon. Det inneber også å forstå relevant regelverk, bruke manualar og arbeidsplanar og ta imot bestillingar.

Å *kunne rekne* i butikkslaktarfaget inneber å vurdere innkjøp, varelager og sal, bruke erfaringstal, tolke og tilpasse mengder i reseptar og menyar, gjere kostnadsoverslag og kalkulere prisar.

Å *kunne bruke digitale verktøy* i butikkslaktarfaget inneber å innhente, handsame og lagre informasjon knytt til reseptar, menyar og omsetning, og å bruke digitale verktøy til fagleg utvikling og i kommunikasjon med kundar og leverandørar.

Timetall i faget

Timerammen for prosjekt til fordypning er 263 årstimer og timetallet er oppgitt i 60 minutters enheter.

Råvarer og produksjon	143
Mat og meny	40
Salg og kundebehandling	40
Bransje, bedrift og miljø	40

Kompetansemål i faget

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid
- gjøre rede for bakgrunnen for og formålet med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i samsvar med gjeldende regelverk og med kvalitetsstyringssystemene i bedriften
- bruke å utføre enkelt vedlikehold av maskiner og håndverktøy på en faglig korrekt måte
- gjøre rede for anatomi, struktur og bruksområde til kjøtt
- partere og finstykke stykningsdeler som blir brukte i varespekteret til bedriften, utføre anatomisk utbening, og skjære til kjøtt for salg
- produsere farser og deiger
- lage panne- og gryteferdige retter, ferdigmat og delikatesser
- velge korrekt emballasje og pakkemetode og merke produktene etter gjeldende regelverk

Mat og meny

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- gi råd om bruk og tillaging av råvarer ut fra lokal mattradisjon, kulturell påvirkning og nye trender
- tilpasse menyer og mengder til kunden sine behov
- velge ut råvarer og tilbehør og legge opp kalde og varme ferdig retter

Salg og kundebehandling

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- drøfte hva god service og profesjonell kundebehandling innebærer og vise dette i praksis
- rettlede kunden i valg av kjøtt, kjøttprodukt og råvarer som hører til ut fra kunden sine behov
- gjøre greie for hvordan ulike sesonger påvirker tilgang på råstoff og etterspørsel etter ulike produkter

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- drøfte det ansvaret butikkslakteren har for å verne om miljøet og gjøre rede for hvordan dette kan gjennomføres i praksis
- ta hånd om organisk avfall etter gjeldende regelverk og rutiner i bedriften og utføre arbeidet etter ergonomiske prinsipper

Vurdering i faget

Lokalt gitte vurderingskriterier

Det vil bli utarbeidet konkrete vurderingskriterier for den enkelte elev i forhold til hvordan faget prosjekt til fordypning blir gjennomført.

Den enkelte elev vil i stor grad få personlige læreplaner på grunnlag av denne felles planen. Metode for gjennomføringen av de enkelte mål vil variere sterkt, og vil derfor også gi utslag i ulike vurderingskriterier.

Denne personlige læreplanen vil bli utarbeidet ved skolestart, men skal dekke alle de mål som er gitt i denne felles læreplanen.

Sentralt gitte føringer for vurdering.

Det er fastsatt bestemmelser for sluttvurdering for faget Prosjekt til fordypning. I følge forskriften skal eleven ha standpunktvurdering basert på den lokale læreplanen.

Hele eller deler av undervisningen i prosjekt til fordypning kan foregå i bedrift. Vurderingen kan dermed måtte gjennomføres i dialog med bedriftens instruktører

Følgende punkter må være med:

- Skolens dokumentasjon av det opplæringstilbudet (for eksempel innhold og organisering) elevene har fått, og elevenes oppnådde kompetanse, herunder:
 - Hvilke vurderingssituasjoner blir lagt til rette for elevene?
 - Hvordan skal elevene vise at de har nådd kompetansemålene? Hvilke krav setter skolen til elevenes "produkter"?
 - Hvilke vurderingskriterier skal gjelde?
 - Hvilke vurderingsformer skal brukes?

De individuelle planene og løpende dokumentasjon for gjennomført Prosjekt til fordypning overføres ved årets slutt til et standardisert samleark, som sammen med de lokale læreplanene legges ved elevens kompetansebevis og er en del av dokumentasjonen på gjennomført Vg1 og Vg2.

Kapittel 4. Vurdering i vidaregående opplæring

(Opplæringslova § 3-4 første ledd og § 4A-4 femte ledd)

§ 4-1. Rett til vurdering

Elevar i offentlig vidaregåande opplæring har rett til vurdering etter reglane i dette kapitlet.

Det skal leggjast vekt på å gi god tilbakemelding og rettleing til elevane. Det skal også leggjast til rette for at dei kan gjere god eigenvurdering.

Skoleeigaren har ansvaret for at rettane blir oppfylte.

Endra ved forskrift 9 juli 2007 nr. 884 (i kraft 1 aug 2007).

§ 4-2. Verkeområde

Reglane i dette kapitlet handlar om

- vurdering, og dokumentasjonsordningar som gjeld vidaregåande opplæring etter opplæringslova
- karaktersystemet i vidaregåande skole.
- fritak frå vurdering i fag

§ 4-3. Definisjonar

a) Elev er etter reglane i dette kapitlet ein som er teken inn i den vidaregåande skolen, og som har teke imot plassen og møtt. Ein elev kan vere heiltidselev eller deltidselev, jf. § 6-2.

§ 4-4. Undervegsvurdering og sluttvurdering

Elevar skal ha undervegsvurdering og sluttvurdering.

Undervegsvurderinga skal ein gi løpande i opplæringa som rettleiing til eleven. Ho skal hjelpe til å fremje læring, utvikle kompetansen til eleven og gi grunnlag for tilpassa opplæring. Undervegsvurdering kan ein gi både med og utan karakter.

Sluttvurderinga skal gi informasjon om nivået til eleven ved avslutninga av opplæringa i faget.

§ 4-5. Vurdering utan karakter i fag

I vidaregåande opplæring skal ein gi vurdering utan karakter i form av ei beskrivande vurdering av korleis eleven, står i forhold til kompetansemåla i faga i Læreplanverket for Kunnskapsløftet med sikte på at dei på beste måte skal kunne nå desse måla. Det skal kunne dokumenterast at vurdering er gitt.

Eleven skal kunne delta i vurderinga av sitt eige arbeid. Som ein del av rettleiinga og vurderinga utan karakter skal skolen minst ein gong kvart halvår gjennomføre ein samtale med eleven.

§ 4-5a. Dialog om anna utvikling

Læraren skal jamnleg ha dialog med eleven om utviklinga i lys av § 1-2 i opplæringslova, generell del og prinsipper for opplæringa i Læreplanverket for Kunnskapsløftet.

§ 4-6. Vurdering med karakter

Eleva skal, i tillegg til vurdering utan karakterar, også ha karakterar i fag, i orden og i åtfærd. Kva for fag som skal ha vurdering med karakter, er fastsett i Læreplanverket for Kunnskapsløftet. Elevane skal ha terminkarakterar og standpunktkarakterar i alle desse faga. Karakteren skal gi uttrykk for den kompetansen eleven har oppnådd på det tidspunktet da karakteren blir fastsett.

Vurdering med karakter skal givast med talkarakterar, med unntak av karakterar i orden og i åtfærd.

Terminkarakter i fag, i orden og i åtfærd skal fastsetjast midt i opplæringsperioden på kvart årstrinn. Elevane skal også få terminkarakterar etter 2. termin på dei årstrinna der det ikkje er fastsett nasjonale kompetansemål i faget i Læreplanverket for Kunnskapsløftet.

Terminkarakterar skal supplerast med grunngiving og rettleiing. Det same gjeld når det blir gitt vurdering med karakter på prøver og anna arbeid undervegs i opplæringa.

Standpunktkarakterar er karakterar som blir gitt ved slutten av opplæringa på kvart årstrinn i fag der det i Læreplanverket for Kunnskapsløftet er fastsett nasjonale kompetansemål på årstrinnet i faget, og i prosjekt til fordjuping. Standpunktkarakterane skal gi informasjon om den kompetansen eleven har oppnådd i faget. Standpunktkarakterar er enkeltvedtak som det kan klagast på, jf. kapittel 5.

Standpunktkarakterar i fag med sentralt gitt eksamen skal fastsetjast seinast dagen før fellessensurmøtet. Standpunktkarakterar i fag med lokalt gitt eksamen skal fastsetjast seinast dagen før kunngjeringa om lokalt trekkfag. Endeleg karakter i orden og i åtfærd skal fastsetjast etter at undervisninga og annan skoleaktivitet er avslutta.

Rektor har ansvaret for at faglæraren set standpunktkarakterar eller gjer vedtak om at det ikkje kan givast standpunktkarakterar. Dersom rektor er i tvil om ein har føljt reglane for fastsetjing av termin- og standpunktkarakterar, kan han eller ho krevje ny fagleg vurdering før karakterane blir fastsette og førte i protokollen.

§ 4-7. Grunnlaget for vurdering med karakter i fag

Grunnlaget for vurdering med karakter i faga er kompetansemåla i læreplanene for fag slik dei er fastsette i Læreplanverket for Kunnskapsløftet. Karakteren skal gi uttrykk for den kompetansen eleven har oppnådd på tidspunktet for vurderinga, og ut frå det som er forventta på dette tidspunktet. Føresetnadene til den enkelte eleven skal ikkje trekkjast inn. Vurdering i orden og til åtfærd skal ikkje inngå i fagvurderinga.

Stort fråvær, same kva grunnen er, kan føre til at grunnlaget for å gi vurdering med standpunktkarakter manglar.

§ 4-8. Karakterar i fag for eleva og privatistar

Det skal nyttast talkarakterar på ein skala frå 1-6. Berre heile talkarakterar skal nyttast.

Bestått svarer til karakterane 2-6. Departementet kan i spesielle tilfelle bestemme ei anna grense for bestått. Fag med karakteren 1 i standpunktvurdering er bestått når eksamenskarakteren er 2 eller betre. Dette gjeld ikkje dersom eksamenskarakteren er for ein tverrfagleg eksamen. Læreplanverket for Kunnskapsløftet fastset dei faga der det ikkje skal nyttast talkarakterar.

Dei enkelte karaktergradane har dette innhaldet:

- a) Karakteren 1 uttrykkjer at eleven har svært låg kompetanse i faget.
- b) Karakteren 2 uttrykkjer at eleven har låg kompetanse i faget.
- c) Karakteren 3 uttrykkjer at eleven har nokså god kompetanse i faget.
- d) Karakteren 4 uttrykkjer at eleven har god kompetanse i faget.
- e) Karakteren 5 uttrykkjer at eleven har mykje god kompetanse i faget.
- f) Karakteren 6 uttrykkjer at eleven har framifrå kompetanse i faget.

Dokumentasjon

§ 4-30. Rett til dokumentasjon

Alle som har gjennomgått vidaregåande opplæring etter opplæringslova, har rett til å få opplæringa dokumentert. Utdanningsdirektoratet fastset dei formulara som skal nyttast.