



LOKAL LÆREPLAN FOR PROSJEKT TIL FORDYPNING FOR VG2,

Kokkefaget

Etterstad videregående skole, Oslo

for utdanningsprogrammet Kokk- og servitørfag Vg2

Utdanningsprogrammets fagkode RMKOS2

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 studieforberedende 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)

Beskrivelse av hovedområdene

Råvarer og produksjon

Hovedområdet handler om behandling og utnyttelse av råvarer og hel- og halvfabrikater. Råvarenes egenskaper og bruksområder står sentralt. Hovedområdet omfatter også planlegging av måltider med vekt på smaksopplevelse, sensorikk, estetikk, ernæring og økonomi. Arbeidsteknikker, produksjonsmetoder og oppbevaring, god ressursutnyttelse og effektiv og økonomisk drift inngår.

Meny

Hovedområdet handler om planlegging av menyer til daglig drift og ved spesielle anledninger for ulike grupper ut fra religion og levevaner. Videre omfatter det spesialkost, tilpasning og bruk av oppskrifter og porsjonsberegning. Riktig bruk av fagterminologi inngår.

Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om mattrygghet i alle ledd: valg av leverandør, varemottak, lagring, bearbeiding og produksjon, anretning og servering av måltider. Det omfatter gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer med vekt på produksjonshygiene, næringsmiddelhygiene og personlig hygiene.

Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om organisering, arbeidsforhold, økonomisk resultat, service, samarbeid og kommunikasjon. Det omfatter videre etikk, helse, miljø og sikkerhet og relevante regelverk.



Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I kokkfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig i kokkfaget innebærer å føre arbeidsplaner, skrive oppskrifter, bruke fagterminologi, kommunisere med kollegaer i egen og andre avdelinger, presentere menyer for gjester og gjøre rede for og begrunne egne valg.

Å kunne lese i kokkfaget innebærer å nyttiggjøre seg faglitteratur og informasjon, forstå manualer, arbeidsplaner, arbeidsbeskrivelser og oppskrifter og ta imot og forstå bestillinger.

Å kunne regne i kokkfaget innebærer å tilpasse oppskrifter, beregne mengder, regne ut energi- og næringsinnhold, bruke mål og vekt i praksis, foreta enkel prisberegning og kalkulasjon ved bruk av normtall og vurdere lønnsomhet.

Å kunne bruke digitale verktøy i kokkfaget innebærer å bruke informasjon, dokumentere eget arbeid og bruke digitalt utstyr som fins på kjøkkenet.

Timetall i faget

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

Råvarer og produksjon

Meny

Hygiene og kvalitetsstyring

Bransje, bedrift og miljø

Kompetansemål i faget

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikata og ferdige produkter
- velge egnede råvarer til ulike retter, og bruke riktig tilberedningsmåte tilpasset råvarenes egenskaper
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar råvarenes næringsinnhold
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som ivaretar god ressursutnyttelse og økonomi
- bruke riktig utstyr og arbeidsteknikk for å fremme kvalitet, effektivitet og produktivitet
- gjøre seg nytte av ny teknologi og bruke tidsriktige tilberedningsmetoder
- foreta porsjonsberegning og produsere retter etter oppskrifter
- lage og anrette kalde og varme retter til ulike måltider og menyer med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage kraft, varme og kalde sauser og supper med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette kaker og andre bakerverer
- lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur
- tilberede spesialkost ut fra gjestenes ønsker og behov

Meny

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- velge ut og kombinere råvarer til måltider og menyer som tilfredsstiller ernæringsmessige, sensoriske og estetiske krav
- sette opp menyer til ulike anledninger og ulike grupper
- tilpasse menyer og måltider ut fra gjestens ønsker, og behov
- planlegge spesialkost ut fra gjestenes behov
- presentere menyer for gjestene
- bruke faguttrykk på en korrekt måte

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- gjøre rede for bakgrunn og hensikt med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering
- følge gjeldende regelverk og bedriftens rutiner for persontrafikk og vareflyt
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens renholdsplaner
- utføre oppvask i henhold til gjeldende regelverk
- utføre avfallshåndtering på en forsvarlig måte etter gjeldende regelverk

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering
- følge gjeldende regelverk og bedriftens rutiner for helse-, miljø- og sikkerhet
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
- drøfte ansvaret kokken har for å verne om miljøet og gjøre rede for hvordan dette kan gjennomføres i praksis
- drøfte etiske verdier og normer knyttet til matproduksjon og arbeid i faget
- Yte profesjonell service og gjeste- og brukerbehandling

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 videregående opplæring

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

§ 4-1. Rett til vurdering

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

Det skal leggjast vekt på å gi god tilbakemelding og rettleiing 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 videregående opplæring etter opplæringslova
- karaktersystemet i videregående skole.
- fritak frå vurdering i fag

§ 4-3. Definisjonar

a) Elev er etter reglane i dette kapitlet ein som er teken inn i den videregående 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 kunnngjeringa 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 følgd 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 forventa 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 standpunktavurdering 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.