

Forsøkslæreplan i institusjonskokkfaget Vg3 / opplæring i bedrift - språklige minoriteter

Gjelder fra 01.09.2017 til 31.07.2024

ARTIKKEL | SIST ENDRET: 01.09.2017



Forsøk

Denne forsøkslæreplanen er utviklet for utprøving med modulstrukturert fag- og yrkesopplæring for voksne på videregående nivå. Utprøvingen foregår fra 2017 til 2023 og er en oppfølging av Meld. St. 16 "Fra utenforskap til ny sjanse. Samordnet innsats for voksnes læring".

Modul 1 inneholder kompetansemål som er relevante for yrkesutøvelsen i lærefaget fra gjeldende læreplaner i fellesfagene samfunnsfag Vg1/Vg2 og norsk for språklige minoriteter med kort botid i Norge - videregående opplæring Vg2 yrkesfaglige utdanningsprogram.

Modulene 2-6 omfatter kompetansemålene i gjeldende læreplan for institusjonskokkfaget Vg3 / opplæring i bedrift.

Modulene 2-6 inneholder også kompetansemål som er relevante for yrkesutøvelsen i lærefaget fra én eller flere av gjeldende læreplaner i fellesfagene norsk for språklige minoriteter med kort botid i Norge - videregående opplæring Vg2 yrkesfaglige utdanningsprogram og matematikk P Vg1, naturfag Vg1 og engelsk Vg2 yrkesfaglige utdanningsprogram.

Formålet for faget, grunnleggende ferdigheter og bestemmelser for sluttvurdering er likelydende med

gjeldende læreplan i institusjonskokkfaget.

Formål

Institusjonskokkfaget skal legge grunnlaget for yrkeskompetanse i produksjon av mat på ulike institusjoner i offentlig og privat sektor. Institusjonskokkfaget skal bidra til at faget videreføres som håndverksfag og samtidig utvikle fagarbeidere med kompetanse til å ta i bruk ny teknologi.

Opplæringen skal bidra til produksjon av trygge og sunne måltider med fokus på matglede, sensorikk og estetikk. Videre skal opplæringen legge vekt på sammenhenger mellom tilberedning av mat, ressursutnyttelse, næringsstoffer, kosthold og helse. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal også bidra til å utvikle evnen til service, samarbeid og kommunikasjon og til å fremme likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver, kreativitet og løsningsorientering.

Fullført og godkjent opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittelen er institusjonskokk.

Struktur

Institusjonskokkfaget tilrettelagt for voksne består av 6 moduler. Modul 1 gjennomføres og godkjennes først. Dersom det er nødvendig, kan modul 1 gjennomføres samtidig med én eller flere av modulene 2 til 5 og dermed godkjennes senere i modulløpet. Modulene 3 - 6 kan tas i tilfeldig rekkefølge.

Oversikt over modulene

Modul	Navn på modulen
Modul 1	Inngang til modulstrukturert fag- og yrkesopplæring
Modul 2	Hygiene og HMS
Modul 3	Produksjon og matvarekunnskap
Modul 4	Dessert, bakverk og kalde retter
Modul 5	Menyplanlegging og spesialkost
Modul 6	Bransjelære

Grunnleggende ferdigheter

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

Å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig i institusjonskokkfaget innebærer å arbeide med rapporter, presentasjoner, kostplanlegging, menyer og oppskrifter, kommunisere med samarbeidspartnere og bruke fagterminologi.

Å kunne lese i institusjonskokkfaget innebærer å nyttiggjøre seg faglitteratur og informasjon, bruke manualer, arbeidsplaner og arbeidsbeskrivelser, sammenligne og bruke oppskrifter og varedeklarasjoner.

Å kunne regne i institusjonskokkfaget innebærer å tolke, omarbeide og næringsberegne oppskrifter. Det vil også si å beregne mengder, tidsbruk, råvareforbruk og svinn.

Å kunne bruke digitale verktøy i institusjonskokkfaget innebærer å kommunisere, bruke relevant informasjon og nyttiggjøre seg verktøyet til bruk i logistikk, til næringsberegning og kalkulasjon.

Modulene

Modul 1

Inngang til modulstrukturert fag- og yrkesopplæring

Deltakeren opparbeider kompetanse om flerkulturelle samfunn, verdien av likestilling og om hvordan fremmedfrykt og rasisme kan motarbeides.

Deltakeren opparbeider kompetanse om verdier og prinsipper som arbeidslivet bygger på, om organisasjonene i arbeidslivet og om arbeidsledighet.

Deltakeren opparbeider kompetanse om sammenheng mellom styreform, rettsstat, menneskerettigheter og det politiske systemet, om hva som kan true demokratiet og om velferdsstaten.

Deltakeren opparbeider kompetanse i norsk som er relevant for yrkesutøvelsen i lærefaget.

Mål for opplæringen er at deltakeren skal kunne

- bruke varierte digitale søkestrategier for å finne og sammenligne informasjon som beskriver problemstillinger fra ulike synsvinkler, og vurdere formålet og relevansen til kildene (samfunnsfag)
- regne ut inntekter, sette opp budsjett for en husholdning og vurdere hvordan livssituasjon, sparing og låneopptak påvirker personlig økonomi (samfunnsfag)
- diskutere hvordan religiøs, etnisk og kulturell variasjon skaper muligheter og utfordringer (samfunnsfag)
- drøfte årsaker til at fordommer, rasisme og diskriminering oppstår, og hvilke tiltak som kan motvirke

- dette (samfunnsfag)
- reflektere over verdien av å ha et arbeid og hva som kjennetegner et godt arbeidsmiljø (samfunnsfag)
 - diskutere etiske problemstillinger i arbeidslivet (samfunnsfag)
 - gjøre greie for arbeidstaker- og arbeidsgiverorganisasjonene og deres plass i arbeidslivet og for faktorer som bestemmer lønns- og arbeidsvilkår (samfunnsfag)
 - drøfte verdien av likestilling og konsekvenser av et kjønnsdelt arbeidsmarked (samfunnsfag)
 - gjøre greie for ulike utfordringer for demokratiet, blant annet representasjon fra urfolk og minoriteter (samfunnsfag)
 - diskutere sammenhenger mellom styreform, rettsstat og menneskeretter (samfunnsfag)
 - gjøre greie for styreformen og de viktigste politiske styringsorganene i Norge, både norske og samiske, og drøfte flertallsdemokratiet (samfunnsfag)
 - diskutere hovedprinsippene for den norske velferdsstaten og de utfordringene den står overfor (samfunnsfag)
 - kjenne til arbeidsmiljøloven og drøfte verdien av HMS i arbeidslivet
 - forstå vanlige idiomer og ha et tilstrekkelig stort ordforråd til å kunne forstå hovedinnholdet i opplæringen og diskusjonene på arbeidsplassen/praksisplassen (norsk)
 - lytte til og vise åpenhet overfor andres argumentasjon og bruke saklige argumenter i diskusjoner (norsk)
 - lytte etter, gjenfortelle, forklare og reflektere over innholdet i lærestoff
 - uttrykke seg med forståelig uttale og språkføring i ulike kommunikasjonssituasjoner (norsk)
 - vise noe mottakerbevissthet ved å tilpasse innhold og språk til ulike situasjoner (norsk)
 - samtale om hvordan valg av ord, stemmebruk og intonasjon skaper mening (norsk)
 - bruke fagkunnskap og fagterminologi fra eget lærefag og egen erfaringsbakgrunn i samtaler om utdanning, samfunn og arbeidsliv (norsk)
 - prøve ut ulike roller i samtaler og diskusjoner (norsk)
 - vurdere egne muntlige ferdigheter og arbeide målbevisst og aktivt for å forbedre dem (norsk)
 - lese et relevant utvalg egnede sakprosaetekster, og bruke egne ord for å referere, oppsummere og reflektere over innhold, form og formål (norsk)
 - skrive enkle argumenterende tekster med begrunnede synspunkter (norsk)
 - skrive med funksjonell håndskrift og bruke tastatur i egen skriving (norsk)
 - skrive tekster med tema og fagterminologi som er tilpasset eget lærefag etter mønster fra ulike eksempeltekster (norsk)

- uttrykke seg med et funksjonelt ordforråd og til en viss grad mestre sentrale regler innenfor ortografi, formverk og setningsbygning (norsk)
- beskrive ut fra egne erfaringer hvordan språk og sjangere brukes av representanter for ulike yrkesgrupper og i ulike sosiale sammenhenger (norsk)
- drøfte hvordan språkbruk kan virke diskriminerende og trakasserende (norsk 10. trinn)
- gi eksempler på flerspråklighet og drøfte noen viktige fordeler og utfordringer i flerspråklige samfunn (norsk)
- drøfte kulturmøter og kulturkonflikter med utgangspunkt i et utvalg samtidstekster (norsk)

Modul 2

Hygiene og HMS

Deltakeren opparbeider kompetanse om relevant regelverk og kvalitetsstyringssystemer med vekt på produksjonshygiene, næringsmiddelhygiene og personlig hygiene. Deltakeren opparbeider kompetanse om helse, miljø og sikkerhetssystemene.

Deltakeren opparbeider kompetanse i norsk som er relevant for yrkesutøvelsen i lærefaget.

Mål for opplæringen er at deltakeren skal kunne

- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene i samsvar med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer for varemottak, oppbevaring av råvarer, produksjon, anretning og servering
- følge gjeldende regelverk og rutiner for persontrafikk og vareflyt
- vaske opp og utføre annet renhold og renholdskontroller i samsvar med gjeldende regelverk
- håndtere avfall i tråd med gjeldende regelverk
- følge rutiner for forebygging og bekjempelse av insekter og andre skadedyr
- følge krav til bekledning og drøfte utformingen av arbeidsantrekket med tanke på estetikk, hygiene, helse, miljø og sikkerhet
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- følge relevant regelverk for tilberedning og servering av mat og drikke
- lese et relevant utvalg egnede sakprosattekster, og bruke egne ord for å referere, oppsummere og reflektere over innhold, form og formål (norsk)
- integrere, referere og sitere relevante kilder på en etterprøvbar måte der det er hensiktsmessig (norsk)

- velge ut og vurdere informasjon fra digitale informasjonskanaler (norsk)
- bruke datateknologien til å arkivere og systematisere tekster (norsk)
- bruke forskjellige former for digitale og papirbaserte ordbøker (norsk)

Modul 3

Produksjon og matvarekunnskap

Deltakeren opparbeider kunnskap om kvalitetsvurdering, behandling av råvarer og hel- og halvfabrikata. Råvarene, deres egenskaper og bruksområder står sentralt. Modulen omfatter også planlegging av måltider ut fra økonomi, ernæring og sensoriske og estetiske krav. Bruk av riktig utstyr, arbeidsteknikker, produksjonsmetoder, oppbevaring, god ressursutnyttelse, effektiv og økonomisk drift hører med.

Deltakeren opparbeider kompetanse i matematikk og norsk som er relevant for yrkesutøvelsen i lærefaget.

Mål for opplæringen er at deltakeren skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av mat på ulike institusjoner
- planlegge og tilberede måltider med vekt på utseende, lukt, smak, konsistens, ernæring og økonomi
- kvalitetsvurdere ferske råvarer, hel- og halvfabrikata og ferdige produkter
- klargjøre, dele opp og porsjonere råvarer for videre tilberedning
- velge egnede råvarer til ulike retter og bruke riktig tilberedningsmåte
- bruke tilberednings- og oppbevaringsmåter som sikrer kvalitet, næringsinnhold, ernæring, ressursutnyttelse og økonomi
- bruke riktig utstyr og arbeidsteknikker
- bruke ny produksjonsteknologi
- 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
- drøfte sammenhenger mellom matproduksjon og ernæring, kosthold og helse
- gjøre rede for eventuell intoleranse og allergiske reaksjoner på grunn av råvarer, mat og drikke
- regne med ulike måleenheter, bruke ulike måleredskaper, vurdere hvilke måleredskaper som er hensiktsmessige, og vurdere måleusikkerheten (matematikk)
- lytte etter, gjenfortelle, forklare og reflektere over innholdet i lærestoff (norsk)
- bruke fagkunnskap og fagterminologi fra eget lærefag og egen erfaringsbakgrunn i samtaler om

utdanning, samfunn og arbeidsliv (norsk)

- skrive tekster med tema og fagterminologi som er tilpasset eget lærefag etter mønster fra ulike eksempeltekster (norsk)
- tolke og vurdere sammenhengen mellom innhold, form og formål i egnede sammensatte tekster, og vurdere tekstene ut fra egne erfaringer og referanserammer (norsk)

Modul 4

Dessert, bakverk og kalde retter

Deltakeren opparbeider kompetanse om produksjon og anretning av kalde retter. Lager og anretter bakverk, kaker og desserter med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder.

Mål for opplæringen er at deltakeren skal kunne

- lage og anrette desserter og dessertsauser med utgangspunkt i grunnleggende tilberedningsmetoder
- lage og anrette kaker og annet bakverk
- tilberede og anrette brødmåltider
- lage retter med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon og kultur
- tilberede og emballere mat for catering og servering internt og eksternt
- tilby og servere måltider til ulike brukere

Modul 5

Menyplanlegging og spesialkost

Deltakeren opparbeider kompetanse om planlegging og tilberedning av måltider og menyer og skal kunne se sammenhengen mellom matproduksjon, ernæring, kosthold og helse. Produksjon av trygge og ernæringsmessig riktige måltider og spesialkost i tråd med gjeldende retningslinjer står sentralt.

Deltakeren opparbeider kompetanse i norsk, naturfag og matematikk som er relevant for yrkesutøvelsen i lærefaget.

Mål for opplæringen er at deltakeren skal kunne

- planlegge menyer i tråd med gjeldende anbefalinger for et sunt kosthold
- planlegge menyer for kortere og lengre perioder, ulike sesonger, høytider og arrangementer
- anrette, tilby og servere måltider for enkeltpersoner og grupper med spesielle behov
- planlegge og tilberede menyer for ulike former for spesialkost
- vurdere næringsinnholdet i råvarer og ferdige retter til normal kost og spesialkost ut fra brukerens behov

- gjøre rede for og bruke spesialprodukter i tilberedningen
- informere om kostholdets betydning ved forebygging og behandling av ulike sykdommer
- gjøre rede for de mest brukte serveringsystemer og distribusjonsmåter for mat og måltider
- bruke fagterminologi
- skrive tekster med tema og fagterminologi som er tilpasset eget utdanningsprogram, etter mønster fra ulike eksempeltekster (norsk)
- lese et relevant utvalg egnede sakprosaetekster og bruke egne ord til å referere, oppsummere og reflektere over innhold, form og formål (norsk)
- bruke fagkunnskap og fagterminologi fra eget lærefag og egen erfaringsbakgrunn i samtaler og om utdanning, samfunn og arbeidsliv(norsk)
- velge ut og vurdere informasjon fra digitale informasjonskanaler (norsk)
- bruke datateknologien til å arkivere og systematisere tekster (norsk)
- bruke forskjellige former for digitale og papirbaserte ordbøker (norsk)
- drøfte spørsmål knyttet til slanking, spiseforstyrrelser og trening, og til hvordan livsstil påvirker helsen (naturfag)
- beskrive de viktigste energigivende næringsstoffene og begrunne hvorfor de er viktige for kroppen (naturfag)
- gi eksempler på vitaminer, mineraler og sporstoffer kroppen trenger, og hvordan man kan sikre variert kosthold (naturfag)
- forklare hovedtrekkene i fordøyelse, transport og omsetting av energigivende næringsstoffer i kroppen (naturfag)
- gjøre overslag over svar, regne praktiske oppgaver, med og uten digitale verktøy, presentere resultatene og vurdere hvor rimelige de er (matematikk)
- tolke, bearbeide, vurdere og diskutere det matematiske innholdet i skriftlige, muntlige og grafiske framstillinger (matematikk)
- tolke og bruke formler som gjelder dagligliv og yrkesliv (matematikk) regne med forhold, prosent og vekstfaktor (matematikk)

Modul 6

Bransjelære

Deltakeren opparbeider kompetanse om organisering, arbeidsforhold, økonomisk resultat, service, samarbeid og kommunikasjon.

Deltakeren opparbeider kompetanse i norsk, engelsk, naturfag og matematikk som er relevant for yrkesutøvelsen i lærefaget.

Mål for opplæringen er at deltakeren skal kunne

- gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og sin egen rolle i bedriften
 - drøfte hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
 - utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper
 - gjøre rede for tilsynsmyndighetenes oppgaver og virkeområder i bedriften
 - yte profesjonell service og brukerbehandling
 - drøfte etiske verdier og normer knyttet til institusjonskokkfaget
 - bruke digitalt utstyr i arbeidet
-
- uttrykke seg med forståelig uttale og språkføring i ulike kommunikasjonssituasjoner (norsk)
 - vise noe mottakerbevissthet ved å tilpasse innhold og språk til ulike situasjoner (norsk)
 - samtaler om hvordan valg av ord, stemmebruk og intonasjon skaper mening (norsk)
 - bruke fagkunnskap og fagterminologi fra eget lærefag og egen erfaringsbakgrunn i samtaler om utdanning, samfunn og arbeidsliv(norsk)
 - prøve ut ulike roller i samtaler og diskusjoner (norsk)
 - lytte til og vise åpenhet for andres argumentasjon og saklige argumenter i diskusjoner (norsk)
- forstå og bruke et faglig ordforråd knyttet til eget utdanningsprogram (engelsk)
- lese for å tilegne seg fagkunnskaper fra eget utdanningsprogram (engelsk)
 - tolke og bruke teknisk og matematisk informasjon i kommunikasjon (engelsk)
- gjøre rede for begrepet bærekraftig utvikling (naturfag)
- kartlegge egne forbruksvalg og argumentere faglig og etisk for egne forbruksvalg som kan bidra til bærekraftig forbruksmønster (naturfag)
 - vurdere forbruk og sette opp budsjett og regnskap ved hjelp av regneark (matematikk)

Vurdering

Vg3 institusjonskokk

Regler for vurdering av modulene

Deltakerne i modulforsøket skal etter opplæring i hver modul ha en vurdering og dokumentasjon av

vurderingen. Vurderingen skal foretas lokalt på bakgrunn av bestemmelsene om underveisvurdering i forskrift til opplæringsloven §§ 3-11 og 4-7.

Vurderingen skal gi uttrykk for om kompetansen til deltakeren ved avslutningen av opplæringen i modulen er godkjent/ikke godkjent. Godkjent vil tilsvare karakteren 2 eller bedre.

Vurdering av modulene

Modul	Vurdering
Modul 1	Godkjent / Ikke godkjent
Modul 2	Godkjent / Ikke godkjent
Modul 3	Godkjent / Ikke godkjent
Modul 4	Godkjent / Ikke godkjent
Modul 5	Godkjent / Ikke godkjent
Modul 6	Godkjent / Ikke godkjent

For å kunne melde seg opp til fag- og svenneprøven må deltakerne i forsøket ha fått vurderingen "godkjent" i alle modulene. Vilkåret for å få utskrevet fag/svennebrev er i enkelte lærefag knyttet til offentlige nasjonale eller internasjonale sertifiseringer. Slike sertifiseringsforutsetninger gjelder derfor også i forsøket, jf. Forskrift til opplæringsloven § 3-67 sjette ledd.

Bestemmelse for sluttvurdering

Fagprøve	Ordning
Vg3 institusjonskock	Alle skal opp til fagprøven som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskriften til opplæringsloven.