



Lokal læreplan i yrkesfaglig fordypning

Skolens navn	Tangen videregående skole
Skoleår	2023-2024
Utdanningsprogram	Restaurant og matfag
Rektors/ avdelingsleders underskrift	

1. Skolens felles mål for yrkesfaglig fordypning

Mål
<p>Felles for Vg1 og Vg2:</p> <ul style="list-style-type: none">• Faget skal bidra til å introdusere eleven for arbeidslivet og gi regionalt og lokale arbeidsliv mulighet til å definere innholdet i opplæringen i tråd med lokale kompetansebehov basert på læreplaner i aktuelle fag.• Eleven skal få mulighet til å veksle mellom ulike læringsarenaer og oppleve realistiske arbeidssituasjoner i læringsarbeidet.• Eleven skal få godt grunnlag for å velge lærefag og mulighet til å knytte kontakt med potensielle lærebedrifter.• Eleven skal få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer yrkene utdanningsprogrammet kvalifiserer dem for, og få mulighet til å fordype seg i kompetansemålene fra læreplanene på Vg3/Vg2-nivå.• Eleven skal få mulighet til å prøve ut et eller flere aktuelle lærefag.• Faget skal gi elevene mulighet til å ta fellesfag i fremmedspråk eller programfag fra studieforberedende utdanningsprogram og fellesfag fra Vg3 påbygging til generell studiekompetanse.• Eleven, i samarbeid med lærer, utarbeider individuell læreplan for YFF-faget.• Eleven deltar i planlegging, gjennomføring, dokumentasjon og vurdering av eget arbeid.• Faget skal bidra til å bevisstgjøre eleven på hvilke personlige egenskaper lokalt arbeidsliv etterspør.

Skolen tilbyr følgende alternativer til yrkesfaglig fordypning

På skolen

Programområde	Alternativer (lærefag, deler av lærefag, fellesfag, programfag)
Vg1 Restaurant og matfag	Elevene innføring i følgende 11 programfag: baker, ernæringskokk, industriell matproduksjon, sjømatproduksjon, ferskvarehandler, kjøttskjærer, kokk, konditor, pølsemaker, servitør og slakter
Vg2	Elevene kan velge fordypning i følgende 3 programfag: Kokk- og servitørfaget Baker, konditor Matproduksjon

I samarbeid med næringslivet

Programområde	Alternativer (lærefag, deler av lærefag, fellesfag, programfag)
Vg1 Restaurant og matfag	Opplæring i bedrift. Individuelt tilpasset 1 – 10 dager
Vg2	Kokk- og servitørfag Opplæring i bedrift 15 dager. Individuelt tilpasset 1 – 10 dager Baker, konditor Opplæring i bedrift 15 dager. Individuelt tilpasset 1 – 10 dager Matproduksjon Opplæring i bedrift 15 dager. Individuelt tilpasset 1 – 10 dager

I samarbeid med andre skoler

Programområde	Alternativer (lærefag, deler av lærefag, fellesfag, programfag)
Vg1	
Vg2	

Ungdomsbedrift (entreprenørskap)

Programområde	Bedriftens produksjonsområde
Vg1	
Vg2	

3. Innhold

Vg1 utdanningsprogram:

Fellesaktivitet	Ansvar	Tidsressurs (60 min./45 min. enhet)
Yrkes- og utdanningsveiledning	Kontaktlærer, faglærer, rådgiver	7t.
Gjennomføring av prosjekt, refleksjon, rapport/dokumentasjon	Faglærer, elev	111t.
HMS-opplæring	Kontaktlærer, faglærer, elev	30t.
Fellestema	Faglærer	56t.
Opplæring i praksis, oppgaver, logg, rapport, egenvurdering/vurdering.	Faglærer, elev, opplæringskontor, bedrift	20t.
		Sum:168/224 timer(*)

Vg2 programområde: Kokk og servitør

Fellesaktivitet	Ansvar	Tidsressurs (60 min./45 min. enhet)
Yrkes- og utdanningsveiledning	Kontaktlærer, faglærer, rådgiver	7 t
Gjennomføring av prosjekt, refleksjon, rapport/dokumentasjon	Faglærer, elev	38 t
HMS-opplæring	Kontaktlærer, faglærer, elev	30 t
Fellestema	Faglærer, elev	62t
Individuell aktivitet		
Opplæring i praksis, ekskursjoner, oppgaver, logg, rapport, egenvurdering/vurdering.	Faglærer, elev, opplæringskontor, bedrift	200 t
		Sum:253/337 timer(**)

Vg2 programområde: Baker og Konditor

Fellesaktivitet	Ansvar	Tidsressurs (60 min./45 min. enhet)
Yrkes- og utdanningsveiledning	Kontaktlærer, faglærer, rådgiver	7t
Gjennomføring av prosjekt, refleksjon, rapport/dokumentasjon	Faglærer, elev	38t
HMS-opplæring	Kontaktlærer, faglærer, elev	30t
Fellestema	Faglærer, elev	62t
Individuell aktivitet		
Opplæring i praksis, ekskursjoner, oppgaver, logg, rapport, egenvurdering/vurdering.	Faglærer, elev, opplæringskontor, bedrift	200 timer
		Sum:253/337 timer(**)

Vg2 programområde: Matproduksjon

Fellesaktivitet	Ansvar	Tidsressurs (60 min./45 min. enhet)
Yrkes- og utdanningsveiledning	Kontaktlærer, faglærer, rådgiver	7t
Gjennomføring av prosjekt, refleksjon, rapport/dokumentasjon	Faglærer, elev	38t
HMS-opplæring	Kontaktlærer, faglærer, elev	30t
Fellestema	Faglærer, elev	62t
Individuell aktivitet		
Opplæring i praksis, ekskursjoner, oppgaver, logg, rapport, egenvurdering/vurdering.	Faglærer, elev, opplæringskontor, bedrift	200 timer
		Sum:253/337 timer(**)

(*)Omfanget av faget er 168 årstimer på Vg1 nivå og 253 årstimer på Vg2 nivå. Timetallet er oppgitt i 60 minutters enheter. I 45 minutters skoletimer utgjør dette 6 uketimer på Vg1 (224 årstimer) og 9 uketimer på Vg2 (337 årstimer). Elever med opplæring i samisk som første eller andrespråk, finsk som andrespråk, norsk for hørselshemmede eller norsk tegnspråk har egne tidsrammer. Se forskrift.

4. Vurdering

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven kapittel 3. Det er skolen som har ansvaret for både underveisvurdering og for å sette standpunktkarakter som er sluttvurdering for yrkesfaglig fordypning. Dersom yrkesfaglig fordypning brukes til opplæring i bedrift, skal skolen samarbeide med opplæringsansvarlig i bedrift om vurdering. Skjemaet "Tilbakemeldingsskjema fra arbeidspraksis" er forslag til hjelpemiddel i underveisvurdering og dialogmøte mellom skole, elev og bedrift.

Grunnlaget for vurdering er elevens måloppnåelse i forhold til kompetansemål i den individuelle læreplanen og valgte Vg3 mål innenfor programområdet.

- Eleven skal gjøre rede for fagets innhold, oppgaver og arbeidsmetoder (hva, hvordan og hvorfor).
- Eleven formidler refleksjon og vurdering av egen egnethet og eget arbeid med faget.
- Eleven dokumenterer arbeidet underveis og vurderer seg selv (egenvurdering).
- Eleven begrunner sitt yrkes- og utdanningsvalg i forhold til en helhetlig vurdering.