

Opplæringsplan for tilpasset modul i: Produksjon og salg av mat

NAVN:

Målgruppe

Voksne minoritetsspråklige innbyggere i Bærum kommune som ønsker økt kompetanse for arbeid i en kantine – og cateringbansjen.

Formål

Opplæringen har hovedfokus på hygiene, renhold, helse, miljø og sikkerhet, råvarer, utstyr, og produksjon og salg av trygg mat.

Periode: Høst 2019

MODUL 1. Vg1 Restaurant og matfag. Programfag: Råstoff og produksjon.

| Kompetansemål fra Vg1. | Konkretisering | Læringsarena: | Vurdering | | | |
|---|--|---------------|---------------------|--------------------------|-----------------------|------------|
| | | | Mestrer på egenhånd | Mestrer under veiledning | Gjennomgått opplæring | Ikke prøvd |
| Demonstrere rett behandling av råvarer, mat og drikke for å sikre så trygge produkt som mulig | Praktisere rett behandling av råvarene for å beholde god kvalitet fra mottak til salg og servering | T og P | | | | |
| | Praktisere regelverket for næringsmiddelhygiene og mattrygghet | I og P | | | | |
| Vurdere kvaliteten på råvarer og produkt, og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid | Vurdere kvaliteten på råvarer ved produksjon, salg og servering | P og I | | | | |
| | Hygienisk, ernæringsmessig og sensorisk kvalitet (smak, lukt, utseende) | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|--|--|--|
| Sette sammen og lage til enkle produkt og måltid på en kreativ og estetisk måte | Grønnsaker- salater | P | | | |
| | Varme drikker av kaffe og te | | | | |
| | Bakverk - gjærbakst, formkaker og småkaker | | | | |
| Praktisere god produksjonshygiene, godt reinhold og personlig hygiene og gjøre greie for hvorfor dette er viktig for god produksjonsflyt | Forstå betydningen av god personlig hygiene, håndhygiene og kroppshygiene og kleshygiene, på kjøkken. Begrunne | T og P | | | |
| | Produksjonshygiene: Behandling av råvarer | | | | |
| | Lagring, mottak, kontroll, temperatur (ubrutt kjølekjede) | | | | |
| | Rene/urene soner | | | | |
| | Internkontrollsystemet: | | | | |
| | Datomerking | | | | |
| | Dokumentasjon av allergener | | | | |
| Bruke, reingjøre og utføre daglig vedlikehold av lokale, redskaper og maskiner som blir nytta i opplæringa | Kunne gjøre seg kjent på kjøkken og i kantine og ta ansvar for å holde orden | P | | | |
| | Kunne utføre reinhold og vedlikehold etter en renholdsplan | | | | |
| | Kunne velge riktig utstyr til produksjonen, montere, demontere og rengjøre hver maskindel | | | | |

Samlet vurdering:

Dato og sted:

Signatur elev

Signatur opplæringsansvarlig