

**Lokal læreplan i yrkesfaglig fordypning, YFF**

|  |  |
| --- | --- |
| Skolens navn  | **Flekkefjord videregående skole**  |
| Skoleår | **2020-2021** |
| Utdanningsprogram | **Restaurant og mat fag**  |
| Rektors/ avdelingsleders underskrift | **Katrine Versland** |

1. **Skolens felles mål for yrkesfaglig fordypning**

|  |
| --- |
| **Mål** |
| Felles for Vg1 og Vg2:Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å prøve ut enkelte eller flere sider av aktuelle lærefag i relevant utdanningsprogram, få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene, fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3* 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-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.
 |

**Skolen tilbyr følgende alternativer til yrkesfaglig fordypning**

**På skolen**

|  |  |
| --- | --- |
| **Programområde** | **Alternativer (lærefag, deler av lærefag, fellesfag, programfag)** |
| Vg1  | Deler av lærefaget på vg3-nivå i: * Baker / Konditor
* Servitør
* Kokk / institusjonskokk
* Ferskvarehandel
* Slakter/ pølsemaker / butikkslakter
* Fiskehandler
 |
| Vg2  | Deler av lærefaget på vg3-nivå i: * Kokk / institusjonskokk
* Servitør
* Ferskvarehandel
 |

**I samarbeid med næringslivet**

|  |  |
| --- | --- |
| **Programområde** | **Alternativer (lærefag, deler av lærefag, fellesfag, programfag)** |
| Vg1  | Deler av lærefaget på vg3-nivå i: * Baker / Konditor
* Servitør
* Kokk / institusjonskokk
* Ferskvarehandel
* Slakter/ pølsemaker / butikkslakter
* Fiskehandler
 |
| Vg2  | Deler av lærefaget på vg3-nivå i: * Kokk / institusjonskokk
* Servitør
* Ferskvarehandel
 |

**I samarbeid med andre skoler**

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

**Ungdomsbedrift (entreprenørskap)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Programområde** | **Bedriftens produksjonsområde** |
| Vg1  | Elevbedrift m/enkel produksjon Salg på skolen og bestillinger  |
| Vg2  | Elevbedrift m/ enkel produksjon og restaurant på skolen Salg på skolen og bestillinger |

**3. Innhold**Vg1 utdanningsprogram:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fellesaktivitet** | **Ansvar**  | **Tidsressurs(60 min./45 min. enhet)** |
| Yrkes- og utdanningsveiledning | Rådgiver/faglærer | 4 timer  |
| Gjennomføring av prosjekt, refleksjon, rapport/dokumentasjon | Faglærer | 24 timer  |
| HMS | Faglærer | 10 timer |
| Fellestema | Faglærer | 10 timer  |
| **Individuell aktivitet** |  |  |
| Opplæring i praksis, oppgaver, logg, rapport, egenvurdering/vurdering. | Faglærer og elev | 120 timer |
|  |  | **Sum:168/224 timer(\*)**  |

Vg2 programområde:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fellesaktivitet** | **Ansvar**  | **Tidsressurs(60 min./45 min. enhet)** |
| Yrkes- og utdanningsveiledning | Rådgiver/faglærer/ Opplæringskontoret | 1o timer |
| Gjennomføring av prosjekt, refleksjon, rapport/dokumentasjon | Faglærer | 113 timer |
| HMS-opplæring | Faglærer | 10 timer |
| Fellestema | Faglærer | 20 timer |
| **Individuell aktivitet** |  |  |
| Opplæring i praksis, ekskursjoner, oppgaver, logg, rapport, egenvurdering/vurdering. | Faglærer | 100 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.
 |