

# Læreplan i Vg1 restaurant- og matfag (Utkast)

## Om faget

### Fagrelevans og sentrale verdier

Vg1 restaurant- og matfag handlar om forståinga av mat og drikke som kulturberarar og er viktig for identiteten til den enkelte og for tilhøyrsla i samfunnet. Programfaga gir elevane kunnskap om ulike produksjonsmetodar, om mattryggleik og om sal av varer og tenester i tråd med behova til kundane. Programfaga skal bidra til å utvikle sjølvstendige og omstillingsdyktige fagarbeidarar og dekkje det framtidige behovet for arbeidskraft i bransjen.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnet for opplæringa. Vg1 restaurant og matfag skal bidra til å gi elevane kunnskap om pliktene og rettane til arbeidsgivaren og arbeidstakaren og om betydninga av trepartssamarbeidet, der arbeidsgivaren, arbeidstakaren og den lovgivande makta jobbar saman for å utvikle eit betre arbeidsliv. Gjennom kritisk tenking, medverknad og praktiske arbeidsoppgåver skal faga gi elevane auka innsikt i norsk, samisk og internasjonal kulturarv. Profesjonell matproduksjon set spor etter seg både i samfunnet og i enkeltmennesket. Vg1 restaurant- og matfag skal støtte og bidra til den sosiale læringa og utviklinga til elevane. Faga skal òg utvikle eit inkluderande fellesskap for alle.

### Kjerneelement

Kjerneelementa i Vg1 restaurant- og matfag rammar inn det viktigaste innhaldet i faget og beskriv det elevane må lære for å kunne meistre og bruke faget.

### Håndverksferdigheter

Kjerneelementet handverksferdigheter i Vg1 restaurant- og matfag handlar om å lære seg arbeidsteknikkar og produksjonsmetodar ved å bruke ulike handverktøy, maskiner, utstyr og teknologi. Vidare handlar handverksferdigheter om å utvikle råvarekunnskap og tilarbeiding av råvarer. Handverksferdigheter handlar òg om å utvikle kompetanse i å setje saman eit måltid og velje produksjonsmetode ved å sanse, utforske og vurdere eigenskapane til råvarene. Omsyn til ulike trendar, kulturar, religionar og behov i samfunnet er ein del av kjerneelementet handverksferdigheter.

### Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon i Vg1 restaurant- og matfag handlar om utnytting av råvarer og om redusert matsvinn og utslepp frå matproduksjon. Kjerneelementet handlar òg om forståing av at råvarer er ein avgrensa ressurs i verda, og korleis forvaltninga av naturressursar påverkar råvaretilgangen og mattryggleiken.

### Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet i Vg1 restaurant- og matfag inneber at elevane produserer varer og tenester som det er behov for i samfunnet, i realistiske arbeidssituasjonar. Arbeidsliv og yrkesidentitet handlar òg om innsikt i kva krav og forventingar, rammevilkår og etiske retningslinjer som regulerer arbeidslivet.

## **Kvalitet og trygg mat**

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat i Vg1 restaurant- og matfag handlar om å behandle og klargjere råvarer for sal på ein trygg måte. Vidare skal kjerneelementet fremje grunnleggjande kunnskap om og forståing av hygiene og kvalitetsstyringssystema i bransjen, i samsvar med lover og forskrifter.

## **Tverrfaglege tema**

### **Folkehelse og livsmeistring**

I Vg1 restaurant- og matfag handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om at elevane skal utvikle identitet gjennom yrkesval som bidreg til at dei får eit positivt sjølvbilete gjennom å høyre til eit fellesskap. Temaet handlar vidare om å arbeide praktisk med produksjon, omsetning og servering av mat og drikke. Temaet handlar òg om å utvikle forståing av næringssamansetjinga i kosthaldet og kostråda til helsemyndigheitene og om å reflektere over samanhengen mellom kosthald og livskvalitet.

### **Demokrati og medborgarskap**

I Vg1 restaurant- og matfag handlar det tverrfaglege temaet demokrati og medborgarskap om å auke respekten for ulike matvanar og ulike kultur- og mattradisjonar. Vidare handlar temaet om at mat og drikke spelar ei rolle i sosiale samanhengar, som brubyggingar mellom ulike grupper i samfunnet. Å kunne samarbeide på tvers av fag og yrkesgrupper og å forstå dei demokratiske prosessane i arbeidslivet inngår òg i temaet demokrati og medborgarskap.

### **Berekraftig utvikling**

I Vg1 restaurant- og matfag handlar det tverrfaglege temaet berekraftig utvikling om at eit samfunn i utvikling krev eit tilpassa forbruk. Vidare handlar temaet om råvareutnytting, avfallshandtering, gjenbruk og resirkulering og betre utnytting av ressursane over tid. Det handlar òg om medvit om korleis bransjen påverkar miljøet, og korleis vi best mogleg kan utnytte dei ressursane som finst lokalt, regionalt og globalt.

## **Grunnleggjande ferdigheiter**

### **Munnlege ferdigheiter**

Munnlege ferdigheiter i restaurant- og matfag inneber å kunne kommunisere med andre gjennom samtalar og presentasjonar og å kunne bruke relevante faguttrykk i daglegtalet. Det inneber òg å kunne beskrive, reflektere over og argumentere for eigne erfaringar.

### **Å kunne skrive**

Å kunne skrive i restaurant- og matfag inneber å kunne planleggje, beskrive og reflektere over si eiga opplæring. Vidare inneber det å kunne utforme tekstar som kommuniserer, og yrkesrelevante fagtekstar.

### **Å kunne lese**

Å kunne lese i restaurant- og matfag inneber å kunne lese og forstå reseptar og oppskrifter, skriftleg informasjonsmateriell, arbeidsbeskrivingar for maskiner og utstyr og kvalitetssikringssystem.

## Å kunne rekne

Å kunne rekne i restaurant- og matfag inneber å kunne bruke passende måleiningar som vekt, volum, væskemål og temperatur. Det handlar òg om å rekne ut mengder ut frå oppskrifter og reseptar. Vidare inneber det å kunne utføre enkle økonomiske utrekningar og kunne gjennomføre kjøp og sal.

## Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i restaurant- og matfag inneber å kunne bruke digitale verktøy til å merkje varer, setje saman produkt og måltid ut frå ønskt næringsinnhald, berekne prisar og bruke tilgjengelege betalingssystem. Det inneber òg å kunne bruke sosiale medium til kommunikasjon og samhandling og å vise digital dømmekraft.

# Kompetansemål og vurdering

## Kompetansemål og vurdering råvare, produksjon og kvalitet (337 årstimar)

### Kompetansemål etter råvare, produksjon og kvalitet

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- praktisere god personleg hygiene og produksjonshygiene etter gjeldande regelverk
- reingjere og vedlikehalde ulike handverktøy, maskiner, utstyr og lokale og forstå kor viktig dette er
- bruke kvalitetssystem knytte til matproduksjon og vurdere om produksjonsprosessane sikrar trygg mat
- gjere greie for helse, miljø og sikkerheit innanfor fagområdet, arbeide ergonomisk og bruke rett verneutstyr i tråd med gjeldande regelverk
- bruke oppskrifter og reseptar for å planleggje, gjennomføre og vurdere ulike arbeids- og produksjonsprosessar
- vurdere kvaliteten på, bruksområda til og produksjonseigenskapane til råvarer og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid
- utvikle gode arbeidsrutinar og handverksferdigheiter gjennom praktisk arbeid
- gjere berekraftige og miljømedvitne val i produksjonen og reflektere over korleis ressursane kan utnyttast på best mogleg måte
- reflektere over etiske problemstillingar knytte til produksjon og sal av mat og drikke
- bruke digitale verktøy til å merkje produkt for sal etter gjeldande regelverk
- planleggje, lage og tilby mat og drikke ut frå samisk, norsk og internasjonal matkultur og ut frå nye trendar

- planleggje, lage og tilby mat og drikke ut frå ulike religionar og ut frå behova til ulike brukargrupper
- følgje kosthaldsråda til myndigheitene og vise forståing for at mat, drikke og livsstil påverkar folkehelsa
- planleggje og klargjere ulike lokale for omsetning av varer og tenester

## Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal fremje læringa. Elevane skal kjenne til kva dei skal lære, og kva det blir lagt vekt på når kompetansen deira skal vurderast. Læraren og elevane skal planleggje den vidare læringa med utgangspunkt i den kompetansen elevane viser. Elevane skal få tilbakemelding om kva dei meistarar, og dei skal få rettleiing i korleis dei kan utvikle kompetansen sin.

Elevane får høve til å utvikle kompetansen sin når dei arbeider med oppgåver knytte til råvare, produksjon og kvalitet. Elevane viser kompetanse ved å reflektere over arbeidsoppgåvene dei har løyst, bruke kompetansen sin og utføre arbeidsoppgåver som er relevante for arbeid med faget. Læraren skal leggje til rette for læring, slik at elevane opplever motivasjon og meistring gjennom realistiske arbeidsoppgåver. Elevane skal få hjelp til å setje ord på eiga læring, og dei skal få rettleiing slik at dei forstår og kan reflektere over eiga læring og meistring og skjønner korleis dei kan utvikle endå meir kompetanse i faget.

Undervegsvurderinga skal bidra til at elevane utviklar forståing og evne til refleksjon og kritisk tenking i faget. Læraren skal leggje til rette for at elevane får delta i læringsprosessen og vurderinga av sitt eige arbeid, og for at dei får reflektere over si eiga faglege utvikling.

## Standpunktvurdering

Standpunkt karakteren skal uttrykkje kompetansen til elevane ved slutten av opplæringa i programfaget. Då gjer læraren ei samla vurdering av sluttkompetansen til elevane. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at elevane får vist den samla kompetansen sin i programfaget råvare, produksjon og kvalitet på fleire og varierte måtar, òg når arbeidsoppgåvene dekkjer fleire av eller alle programfaga.

Arbeidet til elevane ligg til grunn for standpunktvurderinga i faget. Med utgangspunkt i kompetansemåla skal elevane få vise forståing og evne til refleksjon og kritisk tenking, og dei skal få vise korleis dei meistarar utfordringar og løyser oppgåver i kjende og ukjende situasjonar.

Elevane viser samla kompetanse i faget når dei reflekterer over sitt eige og andre sitt arbeid.

## Kompetansemål og vurdering, bransje og arbeidsliv (140 årstimer)

### Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- utforske fagområda innanfor restaurant- og matfag for å utvikle yrkesidentitet og gjere greie for særpreg og fellestrekk i bransjane
- bruke faguttrykk som er tilpassa kvart enkelt fagområde

- gjere greie for arbeidsmiljølova, rettar og plikter i arbeidslivet og drøfte korleis dette påverkar arbeidsmiljøet og arbeidsprosessane i bransjen
- utføre grunnleggjande førstehjelp som er relevant for fagområdet
- handtere avfall etter gjeldande forskrift
- emballere og merke produkt for oppbevaring og sporing etter gjeldande forskrift
- bruke kommunikasjon og samarbeid i relasjonsbygging, service og kundebehandling

## Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal fremje læringa. Elevane skal kjenne til kva dei skal lære, og kva det blir lagt vekt på når kompetansen deira skal vurderast. Læraren og elevane skal planleggje den vidare læringa med utgangspunkt i den kompetansen elevane viser. Elevane skal få tilbakemelding om kva dei meistrar, og dei skal få rettleiing i korleis dei kan utvikle kompetansen sin.

Elevane får høve til å utvikle kompetansen sin når dei arbeider med oppgåver knytte til bransje og arbeidsliv. Elevane viser kompetanse ved å reflektere over arbeidsoppgåvene dei har løyst, bruke kompetansen sin og utføre arbeidsoppgåver som er relevante for arbeid med faget. Læraren skal leggje til rette for læring, slik at elevane opplever motivasjon og meistring gjennom realistiske arbeidsoppgåver. Elevane skal få hjelp til å setje ord på eiga læring, og dei skal få rettleiing slik at dei forstår og kan reflektere over eiga læring og meistring og skjønner korleis dei kan utvikle endå meir kompetanse i faget.

Undervegsvurderinga skal bidra til at elevane utviklar forståing og evne til refleksjon og kritisk tenking i faget. Læraren skal leggje til rette for at elevane får delta i læringsprosessen og vurderinga av sitt eige arbeid, og for at dei får reflektere over si eiga faglege utvikling.

## Standpunktvurdering

Standpunkt karakteren skal uttrykkje kompetansen til elevane ved slutten av opplæringa i programfaget. Då gjer læraren ei samla vurdering av sluttkompetansen til elevane. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at elevane får vist den samla kompetansen sin i programfaget bransje og arbeidsliv på fleire og varierte måtar, òg når arbeidsoppgåvene dekkjer fleire av eller alle programfaga.

Arbeidet til elevane ligg til grunn for standpunktvurderinga i faget. Med utgangspunkt i kompetansemåla skal elevane få vise forståing og evne til refleksjon og kritisk tenking, og dei skal få vise korleis dei meistrar utfordringar og løyser oppgåver i kjende og ukjende situasjonar.

## Vurderingsordning

Programfaget råvare, produksjon og kvalitet: Elevane skal ha éin standpunkt karakter.

Programfaget bransje og arbeidsliv: Elevane skal ha éin standpunkt karakter.