Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 06. desember 2006 etter delegasjon i brev 26. september 2005 frå Utdannings- og forskingsdepartementet med heimel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjeld frå 01.08.2018

Gjeld til 31.07.2021

utgått

# Føremål

Programområdet for matfag skal leggje grunnlaget for yrkesutøving innan bearbeiding av råvarer og produksjon av mat. Tilgangen på mat og utviklinga av tilverkings- og oppbevaringsmetodar har lagt grunnlaget for mattradisjonane i Noreg, og har betydd mykje for samfunnsutviklinga. Det blir stadig utvikla nye produktområde. Programfaga skal medverke til brei innsikt i ulike produksjonsprosessar og oppøving av handverksmessige ferdigheiter. Vidare skal dei medverke til å ta vare på og vidareutvikle viktige norske og samiske mattradisjonar. Programfaga skal også medverke til å møte sterk internasjonal konkurranse og behov for teknisk kyndige og skapande menneske i matbransjane.

Opplæringa i matfag skal utvikle forståing av samanhengen mellom råvarer, produksjon, kosthald og ernæring. Vidare skal opplæringa fremje evne til å møte utfordringar innanfor teknologi, handverk og kundebehandling. Opplæringa skal medverke til personleg vekst og til å utvikle evne til samarbeid, sjølvstende, etisk refleksjon, kreativitet, initiativ, omstilling og problemløysing.

Opplæringa skal leggjast til rette slik at det blir lagt vekt på praktisk arbeid og samarbeid med det lokale næringslivet. Gjennom utvida fagleg kompetanse skal den enkelte få betre grunnlag for å velje vidare utdanning og framtidig yrke.

# Struktur

Programområdet for matfag består av tre programfag. Programfaga utfyller kvarandre og må sjåast i samanheng.

**Oversikt over programfaga:**

| Årssteg | Programfag | | |
|---|---|---|---|
| Vg2 | Råvarer, produksjon og kvalitet | Sal og marknad | Bransje, fag og miljø |

# Omtale av programfaga

Programfaget handlar om råvarer, produksjonsprosessar, maskinar og utstyr i handverksmessig og industriell matproduksjon, kvalitetsstyring og kontroll. Hovudprinsipp for trygg mattilverking og ernæringsmessig kvalitet hører også med til programfaget.

Programfaget handlar om økonomiske forhold knytte til produksjon, emballering og sal av mat. Grunnleggjande marknadsføring, rammevilkår, konkurranseforhold og kundebehandling er også med i programfaget.

Programfaget handlar om rammevilkår, fellestrekk og særmerke for matfag. Det dreier seg også om helse, miljø og tryggleik og om det ansvaret matbransjen har for det ytre miljøet. Etisk produksjon og ressursutnytting er også sentrale tema.

# Timetal

Timetal er oppgitt i einingar på 60 minutt.

Vg2

Råvarer, produksjon og kvalitet 197 årstimar

Sal og marknad 140 årstimar

Bransje, fag og miljø 140 årstimar

# Grunnleggjande ferdigheiter

Grunnleggjande ferdigheiter er integrerte i kompetansemåla der dei medverkar til å utvikle fagkompetansen og er ein del av han. I matfag forstår ein grunnleggjande ferdigheiter slik:

*Å kunne uttrykkje seg munnleg og skriftleg* i matfag inneber å arbeide med rapportar og presentasjonar, gi og ta imot informasjon i det daglege arbeidet og kommunisere med samarbeidspartnarar og kundar.

*Å kunne lese* i matfag inneber å tileigne seg grunnleggjande fagkunnskap og gjere seg nytte av skriftleg informasjon som reseptar, ordrar og manualar, og å kunne halde seg orientert om den faglege utviklinga i bransjen. Det inneber også å kunne setje seg inn i relevant regelverk og å kunne forstå innhaldet i eit kvalitetsstyringssystem.

*Å kunne rekne* i matfag inneber å rekne om mengder etter reseptar, gjere enkle produksjonsoverslag og rekne ut råvaremengd, tidsbruk, kostnad, inntening og svinn.

*Å kunne bruke digitale verktøy* i matfag inneber å hente og oppsummere relevant informasjon for å dokumentere og presentere fagleg arbeid. Det vil også seie å kunne bruke digitale verktøy i arbeid med innkjøp, produksjon, lagerstyring, sal og kommunikasjon.

# Kompetansemål

*Mål for opplæringa er at eleven skal kunne*

- planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag
- drøfte matfag si rolle i samband med kosthald, ernæring og levevanar og gjere greie for tiltak som kan betre folkehelsa
- praktisere personleg hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldande regelverk
- vurdere kvaliteten av råvarer, hjelpestoff og tilsetjingsstoff
- velje produksjonsmetode og råvarer i samsvar med resept og produktbeskriving
- lage lokale spesialitetar og andre produkt innan matfag
- vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare
- gjere greie for dei endringane som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessane
- forklare korleis ulike råvarer og produksjonsprosessar påverkar næringsinnhaldet i produkta
- presentere og forklare ein produksjonsprosess
- klargjere ein maskin eller ei maskinlinje i samsvar med produksjonsbeskrivinga

- halde ved like og bruke handreiskapar, maskinar og utstyr på ein fagleg korrekt måte
- gjere greie for hovudprinsippa for automatiserte produksjonsprosessar
- bruke enkle måle-, styrings- og reguleringsteknikkar i produksjonsprosessen
- gjere greie for korleis ein kan unngå skadedyr og insekt i produksjonsutstyr, produksjonslokale og produkt
- bruke aktuelle konserveringsteknikkar

*Mål for opplæringa er at eleven skal kunne*

- gjere greie for kostnadene ved å produsere mat, rekne om mengder i reseptar og gjere enkle økonomiske berekningar knytte til produksjon og sal
- vurdere produksjonsmetodar og produkt mot etiske prinsipp og samfunnsmessige utfordringar, krav og rammevilkår
- gjere greie for rolla og funksjonen til tilsynsmyndigheitene ved produksjon og sal av mat
- emballere og merkje produkt i samsvar med gjeldande regelverk
- gjennomføre enkel marknadsføring
- vurdere eit produkt ut frå forbrukarane sine krav og behov
- planleggje og gjennomføre presentasjon av produkt for sal
- drøfte kva god service og kundebehandling er, og vise dette i praksis
- bruke digitale verktøy for å gjere seg nytte av informasjons- og marknadskanalar i bransjane

*Mål for opplæringa er at eleven skal kunne*

- gjere greie for rammevilkåra til dei ulike bransjane
- gjere greie for relevant regelverk for matfaget og følgje det i praksis
- bruke relevante faguttrykk
- gjere greie for fellestrekk og særmerke for yrka innan matfag
- gjere greie for helse, miljø og tryggleik innan matfag, og følgje føresegnene i praksis
- følgje ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr
- praktisere førstehjelp som er relevant for matfag
- drøfte bransjane sin påverknad på det ytre miljøet og gjere miljøbevisste val ved produksjon og avfallshandtering
- drøfte etiske problemstillingar knytte til produksjon og sal av mat og drikke

# Vurdering

**Vg2 matfag**

Føresegner for sluttvurdering:

***Standpunktvurdering***

| Programfag | Ordning |
|---|---|
| Råvarer og produksjon<br><br>Sal og marknad<br><br>Bransje, fag og miljø | Eleven skal ha ein standpunktkarakter i kvart av programfaga. |

***Eksamen for elevar***

| Programfag | Ordning |
|---|---|
| Råvarer og produksjon<br><br>Sal og marknad<br><br>Bransje, fag og miljø | Eleven skal opp til ein tverrfagleg praktisk eksamen der dei felles programfaga inngår. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. |

***Eksamen for privatistar***

| Programfag | Ordning |
|---|---|
| Råvarer og produksjon | Privatisten skal opp til ein skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. |
| Sal og marknad | Privatisten skal opp til ein skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. |
| Bransje, fag og miljø | Privatisten skal opp til ein skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. |
| Råvarer og produksjon<br><br>Sal og marknad<br><br>Bransje, fag og miljø | Privatisten skal opp til ein tverrfagleg praktisk eksamen i desse felles programfaga. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. |

Dei generelle føresegnene om vurdering er fastsette i forskrift til opplæringslova.