# Læreplan i vg1 restaurant- og matfag

Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 27. februar 2020 etter delegasjon i brev av 13. september 2013 frå Kunnskapsdepartementet med heimel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjeld frå 01.08.2020

# Om faget

## Fagrelevans og sentrale verdiar

Vg1 restaurant- og matfag handlar om å forstå mat og drikke som kulturberarar og er viktig for identiteten til den enkelte. Programfaga gir elevane grunnleggjande kunnskap om ulike produksjonsmetodar, om mattryggleik og om sal av varer og tenester i tråd med dei behova kundane har. Programfaga skal vere med på å utvikle sjølvstendige og omstillingsdyktige fagarbeidarar og dekkje det framtidige behovet for arbeidskraft i restaurant- og matbransjen.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringa. Vg1 restaurant- og matfag skal støtte og medverke til sosial læring og utvikling hos elevane. Gjennom kritisk tenking, medverknad og praktiske arbeidsoppgåver skal programfaga gi elevane auka innsikt i norsk, samisk og internasjonal matkultur. Programfaga skal òg gi kunnskap om at levemåten til menneska påverkar naturen, klimaet og samfunnet, og at profesjonell matproduksjon set spor etter seg både i samfunnet og i enkeltmenneska. Vg1 restaurant- og matfag skal bidra til å gi kunnskap om korleis partane i arbeidslivet samarbeider for å utvikle eit betre arbeidsliv.

## Kjerneelement

### Handverksferdigheiter

Kjerneelementet handverksferdigheiter handlar om arbeidsteknikkar, produksjonsmetodar og bruk av ulike handverktøy, maskiner, utstyr og teknologi. Handverksferdigheiter handlar òg om utvikling av varekunnskap, tilarbeiding av råvarer og omsetning av produkt. Vidare handlar det om å setje saman ulike produkt og måltid og velje produksjonsmetode ved å sanse, utforske og vurdere eigenskapane til råvarene.

### Berekraftig produksjon

Kjerneelementet berekraftig produksjon handlar om å utnytte råvarer og redusere matsvinn og utslepp frå matproduksjon. Vidare handlar det om bruk av råvarer, avfallshandtering, gjenbruk og resirkulering og betre utnytting av ressursane over tid. Kjerneelementet handlar òg om å forstå at råvarer er ein avgrensa ressurs.

### Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handlar om produksjon av varer og tenester som det er behov for i samfunnet, i realistiske arbeidssituasjonar.

Arbeidsliv og yrkesidentitet handlar òg om innsikt i kva krav og forventningar, rammevilkår og etiske retningslinjer som regulerer arbeidslivet.

### Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat 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 medverkar til at dei får eit positivt sjølvbilete gjennom å høyre til eit fellesskap. Temaet handlar òg om å utvikle forståing av næringssamansetjinga i kosthaldet og kostråda frå helsestyresmaktene 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 kunnskapen om ulike matvanar og vise respekt for ulike kultur- og mattradisjonar. Vidare handlar det om at mat og drikke speler ei rolle i sosiale samanhengar. Å kunne samarbeide på tvers av fag og yrkesgrupper og 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. 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 vg1 restaurant- og matfag inneber å kunne kommunisere med andre gjennom samtalar og presentasjonar og å kunne bruke relevante faguttrykk i daglegtalen. Det inneber òg å kunne gjere greie for, reflektere over og setje ord på eigne erfaringar i arbeid med fag.

### Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg1 restaurant- og matfag inneber å kunne ytre seg forståeleg om restaurant- og matfagrelaterte tema. Vidare inneber det å kunne bruke eit presist fagspråk og tilpasse tekstar til ulike formål, mottakarar og medium.

### Å kunne lese

Å kunne lese i vg1 restaurant- og matfag inneber å kunne lese og forstå reseptar og oppskrifter, ulike fagtekstar, og arbeidsbeskrivingar for maskiner og utstyr og kvalitetssikringssystem.

### Å kunne rekne

Å kunne rekne i vg1 restaurant- og matfag inneber å kunne bruke passande måleiningar for vekt, volum, væskemål og temperatur. Det handlar òg om å kunne rekne ut mengder ut frå oppskrifter og reseptar. Vidare inneber det å kunne utføre enkle økonomiske utrekningar og gjennomføre kjøp og sal.

### Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i vg1 restaurant- og matfag inneber å kunne bruke digitale ressursar for å styre produksjonsprosessar, merkje varer, setje saman produkt og måltid ut frå ønskt næringsinnhald og rekne ut prisar. Det vil òg seie å kunne bruke ulike medium til kommunikasjon og samhandling med samarbeidspartnarar, kollegaer og gjester. Vidare inneber det å vurdere informasjon frå digitale kjelder kritisk, bruke nettvett og utvikle digital dømmekraft.

# Kompetansemål og vurdering

## Kompetansemål og vurdering råvare, produksjon og kvalitet

### Kompetansemål etter råvare, produksjon og kvalitet

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- praktisere personleg hygiene og næringsmiddel- og produksjonshygiene etter gjeldande regelverk
- bruke, montere og reingjere ulike handverktøy, maskiner, utstyr og lokale og forstå kor viktig dette er for å sikre trygg matproduksjon
- forklare kva det inneber å arbeide med helse, miljø og tryggleik innanfor fagområdet, arbeide ergonomisk og bruke rett verneutstyr i tråd med gjeldande regelverk

- bruke kvalitetssystem knytte til matproduksjon, ha kunnskap om mattryggleik og vurdere om produksjonsprosessane sikrar trygg mat
- vurdere kvaliteten, bruksområdet og produksjonseigenskapane til råvarer og ferdige produkt og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid
- bruke oppskrifter og reseptar for å planleggje, gjennomføre og vurdere ulike arbeids- og produksjonsprosessar
- bruke arbeidsrutinar og handverksferdigheiter i praktisk arbeid og forklare kva desse har å seie for sluttproduktet
- gjere berekraftige og miljømedvitne val i produksjonen av varer og tenester, og reflektere over korleis ressursane kan utnyttast på best mogleg måte
- handtere avfall etter gjeldande forskrift og reflektere over om avfallet er ein ressurs som kan utnyttast
- planleggje, lage og tilby mat og drikke ut frå norsk, samisk 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
- forklare korleis mat, drikke og livsstil påverkar folkehelsa og gjere reie for kostrådene frå helsestyresmaktene
- emballere og merkje produkt for oppbevaring og sporing etter gjeldande forskrift
- bruke digitale verktøy til å merkje produkt for sal etter gjeldande regelverk
- planleggje og klargjere ulike lokale for omsetning av varer og tenester

## Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i råvare, produksjon og kvalitet når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i programfaget.

Læraren skal leggje til rette for elevmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Læraren kan gi arbeidsoppgåver som dekker fleire eller alle programfaga. Læraren og elevane skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i råvare, produksjon og kvalitet. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over si eiga faglege utvikling. Læraren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at elevane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

## Standpunktvurdering

Standpunktkarakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i råvare, produksjon og kvalitet ved avslutninga av opplæringa i programfaget. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måtar. Med utgangspunkt i

kompetansemåla skal læraren vurdere korleis eleven viser forståing, evne til refleksjon og kritisk tenking, og korleis eleven meistrar utfordringar og løyser oppgåver i ulike samanhengar. Læraren skal setje karakter i råvare, produksjon og kvalitet basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eiga fagleg arbeid.

## Kompetansemål og vurdering bransje og arbeidsliv

### Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- utvikle yrkesidentitet gjennom å prøve ut fagområda innanfor restaurant- og matfag og gjere greie for karrierevegar, særpreg og fellestrekk i bransjane
- bruke faguttrykk og kjenne til at dei ulike lærefaga har forskjellige fagspråk
- gjere greie for og vurdere korleis partane i arbeidslivet samarbeider for å utvikle et betre arbeidsliv
- gjere greie for etiske problemstillingar knytte til produksjon og handel med mat og drikke
- utføre grunnleggjande førstehjelp
- bruke kommunikasjon, samarbeid og samhandling for å utføre service og kundebehandling innanfor dei ulike fagområda

### Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i bransje og arbeidsliv når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i programfaget.

Læraren skal leggje til rette for elevmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Læraren kan gi arbeidsoppgåver som dekker fleire eller alle programfaga. Læraren og elevane skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i bransje og arbeidsliv. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over si eiga faglege utvikling. Læraren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at elevane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

### Standpunktvurdering

Standpunktkarakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i bransje og arbeidsliv ved avslutninga av opplæringa i programfaget. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måtar. Med utgangspunkt i kompetansemåla

skal læraren vurdere korleis eleven viser forståing, evne til refleksjon og kritisk tenking, og korleis eleven meistrar utfordringar og løyser oppgåver i ulike samanhengar. Læraren skal setje karakter i bransje og arbeidsliv basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eiga fagleg arbeid.

# Vurderingsordning

## Standpunktvurdering

Råvare, produksjon og kvalitet: Eleven skal ha éin standpunktkarakter.

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ha éin standpunktkarakter.

## Eksamen for elevar

Råvare, produksjon og kvalitet: Eleven skal ikkje opp til eksamen.

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ikkje opp til eksamen.

## Eksamen for privatistar

Råvare, produksjon og kvalitet: Privatisten skal opp til éin skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingsdel ved lokalt gitt eksamen.

Bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til éin skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingsdel ved lokalt gitt eksamen.

Råvare, produksjon og kvalitet og bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til éin tverrfagleg praktisk eksamen i desse felles programfaga. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingsdel ved lokalt gitt eksamen.