

Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 16. januar 2006 etter delegasjon i brev 26. september 2005 frå Utdannings- og forskingsdepartementet med heimel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjeld frå 01.08.2006

Gjeld til 31.07.2018



Utgått

## Føremål

Mat og drikke er viktig for helse, for identitet og i sosiale samanhengar. Viktige samfunnsendingar som meir internasjonalt samkvem fører til at kunnskap om og respekt for eigne og andres kulturar og mattradisjonar blir viktigare enn før. Kost- og måltidsvanar har endra seg, og serveringsstadene spelar ei viktigare rolle i kosthaldet enn før. Opplæringa i felles programfag kan medverke til å ta vare på og vidareutvikle viktige norske mattradisjonar, også dei samiske. Opplæringa skal òg gjere sitt til å møte behovet for teknologisk kunnige, kreative og skapande menneske i bransjane innanfor restaurant- og matfaga.

Opplæringa i restaurant- og matfag skal medverke til å utvikle erfaring og innsikt hos den enkelte, og evne til å velje og vurdere råvarer, produkt, produksjonsmetodar og måltid. I tillegg skal opplæringa medverke til å utvikle evna til omstilling hos den enkelte i bransjar med stadig endra konkurransevilkår. Opplæringa skal gi kompetanse om mat og drikke, omsetjing og servering, og kunnskap om kor viktig kosthaldet er for ein helsefremjande livsstil. Opplæringa skal òg gjere sitt til at den enkelte skal kunne kommunisere om faglege spørsmål, vere serviceorientert og arbeide sjølvstendig og i samarbeid med andre.

I restaurant- og matfag skal fokuset vere retta på verdikjeda frå råvare til ferdig produkt. Opplæringa i felles programfag skal leggje vekt på mattryggleik, hygieniske produksjonsmetodar og berekraftig utvikling. Gjennom praktisk arbeid og heilskaplege, tverrfaglege arbeidsoppgåver skal opplæringa fremje arbeidsglede og gode arbeidsvanar. Felles programfag skal vere yrkesrelaterte og førebu for utdanning fram til fagbrev eller sveinebrev i eit yrke og, leggje grunnlag for livslang læring.

## Struktur

Felles programfag er strukturerte i tre programfag. Programfaga utfyller kvarandre og må sjåast i samanheng.

### Oversikt over felles programfag:

Årssteg	Felles programfag		
Vg1	Råstoff og produksjon	Kosthald og livsstil	Bransje, fag og miljø

## Omtale av programfaga

Programfaget omfattar både bruk og behandling av dei mest brukte råvarene i restaurant- og matfaga og grunnleggjande trening i ulike produksjonsmetodar og -prosessar, matlaging, omsetjing og servering. Kunnskap om behandling av råvarer, mat og drikke i samsvar med lover og forskrifter er sentralt i programfaget. I tillegg er hygiene og mattryggleik i alle ledd viktige tema for å sikre god kvalitet og førebygge matborne sjukdommar.

Programfaget handlar om samanhengen mellom livsstil, helse og kosthald, også med utgangspunkt i tilrådingar frå helsestyresmaktene. I tillegg inngår emnet mat og drikke som kulturberar i eit fleirkulturelt samfunn og i eit internasjonalt perspektiv.

Programfaget handlar om samanhengen mellom dei ulike faga innan restaurant- og matbransjane og yrkesutøvinga. Vidare inngår yrkesetikk og haldningar som fremjar godt arbeidsmiljø. God kommunikasjon, service og forståing av ansvaret som ligg i å lage og tilby mat og drikke til andre, er viktige tema. I tillegg handlar programfaget om det ansvaret bransjane har for det ytre miljøet.

## Timetal

Timeatalet er oppgitt i einingar på 60 minutt.

Vg1

Råstoff og produksjon: 177 årstimar

Kosthald og livsstil: 150 årstimar

Bransje, fag og miljø: 150 årstimar

## Grunnleggjande ferdigheiter

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

*Å kunne uttrykkje seg munnleg og skriftleg* i restaurant- og matfag inneber å beskrive lukt, smak og utsjånad, bruke relevante faguttrykk i kommunikasjon med andre og arbeide med rapportar, loggføring og presentasjonar.

*Å kunne lese* i restaurant- og matfag inneber å granske og reflektere over faglitteratur og arbeidsbeskrivingar, og å samanlikne og systematisere reseptar og informasjonsmateriell. Det inneber òg å forstå manualar for maskinar og utstyr, og å forstå innhaldet i eit kvalitetsstyringssystem.

*Å kunne rekne* i restaurant- og matfag inneber å bruke mål, vekt og volum, tilpasse reseptar og gjere enkle kostnadsutrekningar.

*Å kunne bruke digitale verktøy* i restaurant- og matfag inneber å vurdere energi- og næringsinnhald og søkje, hente, samanlikne og oppsummere relevant informasjon.

## Kompetansemål

*Mål for opplæringa er at eleven skal kunne*

- gjere greie for råvarer, mat og drikke som inngår i restaurant- og matfaga, næringsinnhald, eigenskapar og bruksområde
- demonstrere rett behandling av råvarer, mat og drikke for å sikre så trygge produkt som mogleg
- vurdere kvaliteten på råvarer og produkt, og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid
- velje og vurdere råvarer og produksjonsmetodar ut frå etiske og berekraftige kriterium
- følgje og justere reseptar og rekne ut mengder og kostnader
- setje saman og lage til enkle produkt og måltid på ein kreativ og estetisk måte

- oppbevare og emballere mat i samsvar med gjeldande krav
- praktisere god produksjonshygiene, godt reinhald og personleg hygiene og gjere greie for kvifor dette er viktig for god produksjonsflyt
- gjere greie for kva næringsmiddelhygienen har å seie for produksjon og omsetjing av trygg mat
- bruke, reingjere og utføre dagleg vedlikehald av lokale, reiskapar og maskiner som blir nytta i opplæringa
- klargjere lokale og omsetje og servere mat og drikke i samsvar med metodar som gjeld for restaurant- og matbransjane
- utføre arbeidet i samsvar med kvalitetsstyringssystem som er etablerte på området

*Mål for opplæringa er at eleven skal kunne*

- drøfte samanhengen mellom kosthald, helse og livsstil, og korleis desse faktorane kan påverke folkehelsa
- lage måltid ut frå tilrådingar frå helsestyresmaktene
- bruke digitale verktøy til å rekne ut energi- og næringsinnhald i måltid, og til å planleggje og setje saman måltid i tråd med krava frå helsestyresmaktene
- planleggje og lage til spesialkost
- lage tradisjonsmat frå ulike område i Noreg og mat frå ulike kulturar, og drøfte kva måltidet har å seie som kulturberar
- lage mat og produkt tilpassa nye trendar ut frå kunnskap om råvarer, produksjonsmetodar og matkultur

*Mål for opplæringa er at eleven skal kunne*

- gjere greie for samanhengen mellom bransjane innanfor restaurant- og matfaga, deira rammevilkår og konkurranseforhold
- gjere greie for etiske problemstillingar som er relevante for restaurant- og matbransjane
- forstå og bruke relevante faguttrykk som blir nytta i restaurant- og matbransjane
- drøfte og demonstrere kva det vil seie å yte service, og kvifor dette er viktig for yrkesutøvinga i restaurant- og matfaga
- bruke arbeidsteknikkar og arbeidsstillingar som er funksjonelle og førebyggjer belastningsskadar, og greie ut om samanhengen mellom ergonomi og helse
- praktisere grunnleggjande førstehjelp som er relevant i restaurant- og matbransjane
- handtere avfall på ein miljømessig forsvarleg måte

## Vurdering

Føresegner for sluttvurdering:

### **Standpunktvurdering**

Programfag	Ordning
Råstoff og produksjon	Elevane skal ha ein standpunktkarakter i kvart av programfaga.
Kosthald og livsstil	
Bransje, fag og miljø	

### **Eksamen for elevar**

Programfag	Ordning
Råstoff og produksjon	Elevane skal ikkje opp til eksamen.
Kosthald og livsstil	
Bransje, fag og miljø	

### **Eksamen for privatistar**

Programfag	Ordning
Råstoff og produksjon	Privatistane skal opp til ein skriftleg eksamen i kvart av programfaga. I tillegg skal dei opp til ein tverrfagleg munnleg-praktisk eksamen som omfattar programfaga. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt.
Kosthald og livsstil	
Bransje, fag og miljø	

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