Læreplan i vg1 restaurant- og matfag

Dette er en oversettelse av den fastsatte læreplanteksten. Læreplanen er fastsatt på nynorsk.

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

Gjelder fra 01.08.2020

Om fagene

Fagenes relevans og sentrale verdier

Vg1 restaurant- og matfag handler om å forstå mat og drikke som kulturbærere og er viktig for identiteten til den enkelte. Programfagene gir elevene grunnleggende kunnskap om ulike produksjonsmetoder, om mattrygghet og om salg av varer og tjenester i tråd med kundenes behov. Programfagene skal være med på å utvikle selvstendige og omstillingsdyktige fagarbeidere og dekke det framtidige behovet for arbeidskraft i restaurant- og matbransjen.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringen. Vg1 restaurant- og matfag skal støtte og medvirke til sosial læring og utvikling hos elevene. Gjennom kritisk tenkning, medvirkning og praktiske arbeidsoppgaver skal programfagene gi elevene bedre innsikt i norsk, samisk og internasjonal matkultur. Programfagene skal også gi kunnskap om at menneskers levemåte påvirker naturen, klimaet og samfunnet, og at profesjonell matproduksjon setter spor etter seg både i samfunnet og i enkeltmenneskene. Vg1 restaurant- og matfag skal bidra til å gi kunnskap om hvordan partene i arbeidslivet samarbeider for å utvikle et bedre arbeidsliv.

Kjerneelementer

Håndverksferdigheter

Kjerneelementet håndverksferdigheter handler om arbeidsteknikker, produksjonsmetoder og bruk av ulike håndverktøy, maskiner, utstyr og teknologi. Håndverksferdigheter handler også om utvikling av varekunnskap, bearbeiding av råvarer og omsetning av produkter. Videre handler det om å sette sammen ulike produkter og måltider og velge produksjonsmetode ved å sanse, utforske og vurdere råvarenes egenskaper.

Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om å utnytte råvarer og redusere matsvinn og utslipp fra matproduksjon. Videre handler det om bruk av råvarer, avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering og bedre utnyttelse av ressursene over tid. Kjerneelementet handler også om å forstå at råvarer er en begrenset ressurs.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om produksjon av varer og tjenester som det er behov for i samfunnet, i realistiske arbeidssituasjoner.

Arbeidsliv og yrkesidentitet handler også om innsikt i hvilke krav og forventninger, rammevilkår og etiske retningslinjer som regulerer arbeidslivet.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om å behandle og klargjøre råvarer for salg på en trygg måte. Videre skal kjerneelementet fremme grunnleggende kunnskap om og forståelse av hygiene og kvalitetsstyringssystemene i bransjen, i samsvar med lover og forskrifter.

Tverrfaglige temaer

Folkehelse og livsmestring

I vg1 restaurant- og matfag handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om at elevene skal utvikle identitet gjennom yrkesvalg som medvirker til at de får et positivt selvbilde gjennom å høre til et fellesskap. Temaet handler også om å utvikle forståelse av næringssammensetningen i kostholdet og kostrådene fra helsestyresmaktene og om å reflektere over sammenhengene mellom kosthold og livskvalitet.

Demokrati og medborgerskap

I vg1 restaurant- og matfag handler det tverrfaglige temaet demokrati og medborgerskap om å øke kunnskapen om ulike matvaner og vise respekt for ulike kultur- og mattradisjoner. Videre handler det om at mat og drikke spiller en rolle i sosiale sammenhenger. Å kunne samarbeide på tvers av fag og yrkesgrupper og forstå de demokratiske prosessene i arbeidslivet inngår også i temaet demokrati og medborgerskap.

Bærekraftig utvikling

I vg1 restaurant- og matfag handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om at et samfunn i utvikling krever et tilpasset forbruk. Det handler også om bevissthet om hvordan bransjen påvirket miljøet, og hvordan vi best mulig kan utnytte de ressursene som finnes lokalt, regionalt og globalt.

Grunnleggende ferdigheter

Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg1 restaurant- og matfag innebærer å kunne kommunisere med andre gjennom samtaler og presentasjoner og å kunne bruke relevante faguttrykk i dagligtalen. Det innebærer også å kunne gjøre rede for, reflektere over og sette ord på egne erfaringer i arbeid med fag.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg1 restaurant- og matfag innebærer å kunne ytre seg forståelig om restaurant- og matfagrelaterte temaer. Videre innebærer det å kunne bruk et presist fagspråk og tilpasse tekster til ulike formål, mottakere og medier.

Å kunne lese

Å kunne lese i vg1 restaurant- og matfag innebærer å kunne lese og forstå resepter og oppskrifter, ulike fagtekster, arbeidsbeskrivelser for maskiner og utstyr og kvalitetssikringssystemer.

Å kunne regne

Å kunne regne i vg1 restaurant- og matfag innebærer å kunne bruke passende måleenheter for vekt, volum, væskemål og temperatur. Det handler også om å kunne regne ut mengder ut fra oppskrifter og resepter. Videre innebærer det å kunne utføre enkle økonomiske utregninger og gjennomføre kjøp og salg.

Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i vg1 restaurant- og matfag innebærer å kunne bruke digitale ressurser for å styre produksjonsprosesser, merke varer, sette sammen produkter og måltider ut fra ønsket næringsinnhold og regne ut priser. Det betyr også å kunne bruke ulike medier til kommunikasjon og samhandling med samarbeidspartnere, kolleger og gjester. Videre innebærer det å vurdere informasjon fra digitale kilder 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 opplæringen er at eleven skal kunne

- praktisere personlig hygiene og næringsmiddel- og produksjonshygiene etter gjeldende regelverk
- bruke, montere og rengjøre ulike håndverktøy, maskiner, utstyr og lokaler og forstå hvor viktig dette er for å sikre trygg matproduksjon

- forklare hva det innebærer å arbeide med helse, miljø og sikkerhet innenfor fagområdet, arbeide ergonomisk og bruke riktig verneutstyr i tråd med gjeldende regelverk
- bruke kvalitetssystemer knyttet til matproduksjon, ha kunnskap om mattrygghet og vurdere om produksjonsprosessene sikrer trygg mat
- vurdere kvaliteten, bruksområdet og produksjonsegenskapene til råvarer og ferdige produkter og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid
- bruke oppskrifter og resepter for å planlegge, gjennomføre og vurdere ulike arbeids- og produksjonsprosesser
- bruke arbeidsrutiner og håndverksferdigheter i praktisk arbeid og forklare hva disse betyr for sluttproduktet
- gjøre bærekraftige og miljøbevisste valg i produksjonen av varer og tjenester, og reflektere over hvordan ressursene kan utnyttes på best mulig måte
- håndtere avfall etter gjeldende forskrift og reflektere over om avfallet er en ressurs som kan utnyttes
- planlegge, lage og tilby mat og drikke ut fra norsk, samisk og internasjonal matkultur og ut fra nye trender
- planlegge, lage og tilby mat og drikke ut fra ulike religioner og ut fra behovene til ulike brukergrupper
- forklare hvordan mat, drikke og livsstil påvirker folkehelsen og gjøre rede for kostrådene fra helsestyresmaktene
- emballere og merke produkter for oppbevaring og sporing etter gjeldende forskrift
- bruke digitale verktøy til å merke produkter for salg etter gjeldende regelverk
- planlegge og klargjøre ulike lokaler for omsetning av varer og tjenester

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Elevene viser og utvikler kompetanse i råvare, produksjon og kvalitet når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i programfaget.

Læreren skal legge til rette for elevmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Læreren kan gi arbeidsoppgaver som dekker flere av eller alle programfagene. Læreren og elevene skal være i dialog om elevenes utvikling i råvare, produksjon og kvalitet. Elevene skal få mulighet til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Læreren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at elevene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

Standpunktvurdering

Standpunktkarakteren skal være uttrykk for den samlede kompetansen eleven har i råvare, produksjon og kvalitet ved avslutningen av opplæringen i programfaget. Læreren skal planlegge og legge til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måter. Med utgangspunkt i kompetansemålene skal læreren vurdere hvordan eleven viser forståelse, evne til refleksjon og kritisk tenkning, og hvordan eleven mestrer utfordringer og løser oppgaver i ulike sammenhenger. Læreren skal sette karakter i råvare, produksjon og kvalitet basert på kompetansen eleven viser ved å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget faglig arbeid.

Kompetansemål og vurdering bransje og arbeidsliv

Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- utvikle yrkesidentitet gjennom å prøve ut fagområdene innenfor restaurant- og matfag og gjøre rede for karriereveier, særpreg og fellestrekk i bransjene
- bruke faguttrykk og kjenne til at de ulike lærefagene har forskjellige fagspråk
- gjøre rede for og vurdere hvordan partene i arbeidslivet samarbeider for å utvikle et bedre arbeidsliv
- gjøre rede for etiske problemstillinger knyttet til produksjon og handel med mat og drikke
- utføre grunnleggende førstehjelp
- bruke kommunikasjon, samarbeid og samhandling for å utføre service og kundebehandling innenfor de ulike fagområdene

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Elevene viser og utvikler kompetanse i bransje og arbeidsliv når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i programfaget.

Læreren skal legge til rette for elevmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Læreren kan gi arbeidsoppgaver som dekker flere av eller alle programfagene. Læreren og elevene skal være i dialog om elevenes utvikling i bransje og arbeidsliv. Elevene skal få mulighet til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Læreren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at elevene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

Standpunktvurdering

Standpunktkarakteren skal være uttrykk for den samlede kompetansen eleven har i bransje og arbeidsliv ved avslutningen av opplæringen i programfaget. Læreren skal planlegge og legge til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måter. Med utgangspunkt i kompetansemålene skal læreren vurdere hvordan eleven viser forståelse, evne til refleksjon og kritisk tenkning, og hvordan eleven mestrer utfordringer og løser oppgaver i ulike sammenhenger. Læreren skal sette karakter i bransje og arbeidsliv basert på kompetansen eleven viser ved å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget faglig arbeid.

Vurderingsordning

Standpunktvurdering

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

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ha én standpunktkarakter.

Eksamen for elever

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

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ikke opp til eksamen.

Eksamen for privatister

Råvare, produksjon og kvalitet: Privatisten skal opp til én skriftlig eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjør om privatister skal få forberedelsesdel ved lokalt gitt eksamen.

Bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til én skriftlig eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjør om privatister skal få forberedelsesdel ved lokalt gitt eksamen.

Råvare, produksjon og kvalitet og bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til én tverrfaglig praktisk eksamen i disse felles programfagene. Eksamen blir utarbeidet og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjør om privatister skal få forberedelsesdel ved lokalt gitt eksamen.