

# RESTAURANT- OG MATFAG

## Formål med programfaget

Mat og drikke har stått sentralt i alle kulturer til alle tider, og er viktig for identitet, for helse og i sosiale sammenhenger. Endringer i samfunnet medfører også endringer i folks kost- og måltidsvaner. Bransjene trenger teknologisk kyndige, kreative og skapende mennesker. Stadig endrede konkurransebetingelser og en betydelig nyutvikling av varer og tjenester krever fagarbeidere som har evne til omstilling, og som kan bidra til gode løsninger på fremtidens utfordringer. Kunnskap om og respekt for egne og andres kulturer og mattradisjoner er viktige elementer i opplæringen. Faget oppfordrer til å verne om og videreføre viktige lokale mattradisjoner, herunder også de samiske. Opplæringen skal gi perspektiv og retning for fremtiden ut fra lokale, nasjonale og internasjonale trender.

Programfaget er yrkesrelatert og skal, ved å gi erfaring og innsikt, utvikle den enkeltes evne til å foreta valg og kritiske vurderinger knyttet til råvarer, produksjon og måltider. Det legges vekt på grunnleggende kunnskap om kosthold og ernæring, også relatert til livsstil, forbruk og økonomi. Trygge metoder for fremstilling, oppbevaring og servering av mat og drikke vektlegges. Faget skal motivere til å gjennomføre arbeidsoppgaver, individuelt og i samhandling med andre.

Restaurant- og matfagene omfatter både håndverks- og industrifag. Programfaget skal fremme arbeidsglede og gode arbeidsvaner gjennom praktisk arbeid, slik at elevene kan ta delta og ta ansvar i et fremtidig yrkesliv. Opplæringen skal bidra til å styrke den videre rekrutteringen til yrkene og øke bevisstheten om mat og drikke i befolkningen. Vg1 skal forberede til fortsatt utdanning frem mot fag-/svennebrev i ønsket yrke, og danne grunnlag for livslang læring.

## Struktur i programfaget

<b>Årstrinn</b>	<b>Hovedområde</b>		
<b>Vg1</b>	Mat og drikke som verdikjede: Fra jord og fjord til bord	Mat og drikke som næringsmiddel: Trygg mat	Restaurant- og matfagene som arbeidsplass

## Timetall i programfaget

Vg1 655 årstimer

## Hovedområder i programfaget

### **Mat og drikke som verdikjede: Fra jord og fjord til bord**

Innenfor hovedområdet *Fra jord og fjord til bord* blir det lagt vekt på mat og drikke som næringsmiddel og som kulturbærer i samfunnet. Her følges verdikjeden fra naturens råvarer via foredling og bearbeiding til ferdig produkt som frembys. Hovedområdet skal gi kunnskaper om og ferdigheter innen råvarebehandling, grunnleggende produksjon, matlagingslære og servering samt bruk av verktøy, maskiner og utstyr. Det settes også fokus på estetikk, og på mat og drikke som innfallspunkt til likeverd og mellommenneskelig forståelse.

### **Mat og drikke som næringsmiddel: Trygg mat**

Hovedområdet *Trygg mat* skal utvikle kunnskaper om og holdninger til næringsmidler, kosthold og en helsefremmende livsstil. Det blir lagt vekt på mikrobiologi, hygiene og matsikkerhet i alle ledd. Forholdet mellom ernæring og helse i et nasjonalt og internasjonalt perspektiv er et sentralt tema.

### **Restaurant- og matfagene som arbeidsplass**

Hovedområdet *Restaurant- og matfagene som arbeidsplass* tar for seg bredden og utviklingen innen restaurant- og matfagene. Det settes fokus på daglig arbeid i det enkelte yrke, tradisjoner, nyskaping og viktige sider ved yrkesutøvelsen. Det blir lagt vekt på å utvikle god yrkesetikk og

sunne holdninger som fremmer godt arbeidsmiljø. Kunnskap om god service og ferdigheter innen kommunikasjons- og samarbeidsprosesser er viktig.

## **Grunnleggende ferdigheter i programfaget**

*Å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig* vil blant annet handle om å beskrive sanseopplevelser knyttet til lukt, smak og utseende, bruke enkle faguttrykk i kommunikasjon med andre og arbeide med rapporter, loggføring og ulike presentasjoner.

*Å kunne lese* innebærer å lese og forstå læreplaner, faglitteratur, oppskrifter, informasjonsmateriell, beskrivelser av næringsinnhold, kvalitetsvurderinger og manualer til utstyr.

*Å kunne regne* er en viktig forutsetning i arbeidet med å bruke mål og vekt, beregne næringsinnhold, tilpasse oppskrifter, foreta bestillinger og sammenligne priser.

*Å kunne bruke digitale verktøy* gjør det mulig med søk, henting og sammenfatning av informasjon, sammenligning og vurdering av næringsinnhold, samt dokumentasjon og presentasjon av faglig arbeid.

## **Kompetansemål i restaurant- og matfag**

### **Etter Vg1**

#### **Mat og drikke som verdikjede: Fra jord og fjord til bord**

*Mål for opplæringen er at eleven skal kunne*

- beskrive hvilke råvarer som benyttes i de ulike restaurant- og matfagene, deres næringsinnhold, egenskaper og bruksområder, og vise riktig behandling av disse for å sikre gode produkter
- følge resepter, foreta mengdeberegninger, sette sammen og tilberede enkle og innbydende måltider
- lage samisk og annen norsk tradisjonsmat, også tilpasset ny tid, og forklare betydningen av mat, drikke og måltider som kulturbærer

- klargjøre lokaler og servere mat og drikke til ulike typer måltider
- bruke, rengjøre og foreta daglig vedlikehold av de redskaper og maskiner som benyttes i opplæringen

## **Mat og drikke som næringsmiddel: Trygg mat**

*Mål for opplæringen er at eleven skal kunne*

- forklare sammenhengen mellom ernæring, riktig kosthold og god fysisk og psykisk helse, og diskutere hvordan disse faktorene kan påvirke folkehelsen i ulike land
- planlegge og tilberede måltider som ivaretar den enkeltes behov og myndighetenes anbefalinger
- praktisere god personlig hygiene og produksjonshygiene, og forklare hvilken betydning næringsmiddelhygiene har for de ulike yrkesgruppene i restaurant- og matfagene
- utføre arbeidet på en slik måte at en nytter ressursene godt og bevarer miljøet
- utføre arbeidet i overensstemmelse med relevante lover, forskrifter og internkontrollsystemer

## **Restaurant- og matfagene som arbeidsplass**

*Mål for opplæringen er at eleven skal kunne*

- beskrive de ulike restaurant- og matfagenes plass i samfunnet, sammenhengen mellom dem og deres arbeidsbetingelser
- forklare hva god service innebærer for de forskjellige yrkesgruppene i restaurant- og matfagene og vise gode samarbeids- og kommunikasjonsevner
- bruke riktige arbeidsteknikker og gode arbeidsstillinger, og beskrive sammenhengen mellom ergonomi og helse
- drøfte ulike etiske problemstillinger bransjene stilles overfor

## Vurdering i restaurant- og matfag

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskriften til opplæringsloven.

### *Standpunktvurdering*

<b>Årstrinn</b>	<b>Ordning</b>
Vg1	Elevene skal ha en standpunktkarakter.

### *Eksamen for elever*

<b>Årstrinn</b>	<b>Ordning</b>
Vg1	Elevene kan ikke trekkes ut til eksamen.

### *Eksamen for privatister*

<b>Årstrinn</b>	<b>Ordning</b>
Vg1	Det er ingen privatistordning i faget.