

Hva er nytt i restaurant- og matfag?

Restaurant- og matfag legger vekt på håndverks- og produksjonsferdigheter, teknikker og teknologi i produksjon og salg av mat og drikke. Elevene skal lære om råvarer, sensoriske ferdigheter, folkehelse og mattrygghet.

ARTIKKEL | SIST ENDRET: 22.06.2021

Elevene og lærlingene skal lære å handle på grunnlag av kunnskap om at valg av råvarer, produksjonsmetoder, omsetting og lagerstyring får økonomiske, miljømessige og sosiale konsekvenser. De skal også møte på etiske dilemma knyttet til fangst- og slaktemetoder og dyrevelferd. Utdanningsprogrammet legger vekt på opplæringens ansvar for å utdanne omstillingsdyktige, samarbeidende og serviceinnstilte fagarbeidere som dekker bransjens behov for arbeidskraft.

Vg1

Restaurant- og matfag dreier seg i hovedsak om råvarekunnskap, og om produksjon og salg av varer til mellomledd eller direkte til kunden.

Vg1 restaurant- og matfag består av to programfag: råvare, produksjon og kvalitet og bransje og arbeidsliv. Råvare, produksjon og kvalitet er mest omfattende. Begge ivaretar en helhetlig opplæring for elevene, der praktiske ferdigheter og kunnskap henger nøye sammen. Læreplanen legger til rette for at elevene skal kunne se sammenhenger i alle oppgaver.

Elevene har også behov for å kjenne til lover og regler, arbeidslivets spilleregler og bransjen. Programfagene skal forberede elevene på krav og forventninger som stilles til en profesjonell yrkesutøver. Elevene skal kunne reflektere over egen praksis, slik at de kan utvikle gode arbeidsrutiner og jobbe selvstendig. Videre skal

fagene gi mulighet til dybdelæring og tidlig spesialisering innen utdanningsprogrammets fagretninger.

Nytt for restaurant- og matfag er også innsikt i hvordan partene i arbeidslivet samarbeider. Kompetansemålene gir handlingsrom og mulighet for å tilpasse og organisere opplæringen lokalt.

Vg2

De nye læreplanene i Vg2 skal legge til rette for god progresjon fra Vg1-planen. Det innebærer blant annet at innholdet i læreplanene på Vg2 er mer spesialisert og komplekst, og at elevene skal bruke kunnskapen de har tilegnet seg på mer avanserte måter.

Samtidig som læreplanene på Vg2 er mer spesialiserte, skal de også ivareta bredde. Det innebærer at læreplanene legger til rette for lokalt handlingsrom og muligheter for tilpasning.

Vg2-planene legger vekt på håndverks- og produksjonsferdigheter, hygiene, kvalitet og trygg mat, og kunnskap om råvarer, produksjonsprosesser, halvfabrikata og ferdige produkt. I læreplanene har vi dessuten lagt vekt på å kunne yte service, og å kunne kommunisere og samhandle med kollegaer og samarbeidspartnere. Samtidig som fagene skal være framtidsrettede og relevante for arbeidslivet, skal de også bidra til å fremme elevenes framtidige yrkesidentitet og bevissthet om profesjonelt arbeid. Betydningen av å ta miljøbevisste valg og å forstå hvordan forbruk, aktiviteter og levesett påvirker miljøet er derfor lagt inn som del av kompetansen i alle fag.

I læreplanen har vi også lagt vekt på bruken av teknologi og digitale ressurser. Å vise nettvett, bruke digital dømmekraft og vurdere kilder kritisk er blant de grunnleggende ferdighetene i alle læreplanene.

I den tidligere tilbudsstrukturen besto Vg2 restaurant- og matfag av to programområder: Vg2 kokk- og servitørfag og Vg2 matfag. Hvert av programområdene besto av tre programfag.

Alle programområdene blir endret i samsvar med bransjens ønske. Utdanningsprogrammet vil bestå av tre programområder, med to programfag hver:

- Vg2 kokk- og servitørfag består av programfaget råvare, produksjon, salg og service og programfaget bransje og arbeidsliv. Programområdet leder fram til Vg3-fagene ernæringskokkfaget (nåværende institusjonskokkfaget), ferskvarehandlerfaget (nåværende butikkslakterfaget og sjømathandlerfaget slått sammen), kokkfaget og servitørfaget.
- Vg2 baker og konditor består av programfaget råvare, produksjon og kvalitet og programfaget bransje og arbeidsliv. Programområdet leder fram til Vg3-fagene bakerfaget og konditorfaget.
- Vg2 matproduksjon består av programfaget råvare, produksjon og kvalitet og programfaget bransje og arbeidsliv. Programområdet leder fram til Vg3-fagene industriell matproduksjon, kjøttskjærefaget, pølsemakerfaget, sjømatproduksjon og slakterfaget.

Vg3 ferskvarehandler, et nytt lærefag på Vg3 som er slått sammen av dagens to lærefag butikkslakterfaget og sjømathandlerfaget, er flyttet fra dagens Vg2 matfag til nytt Vg2 kokk- og servitørfag.

Vg3

De nye læreplanene i vg3 restaurant- og matfag skal legge til rette for en god progresjon fra vg2-læreplanene. Det innebærer blant annet at i læreplanene på vg3 er mer spesialisert og praktisk rettet. Læreplanene legger i større grad vekt på helse, miljø og sikkerhet, og på den teknologiske utviklingen.

Vg3 ferskvarehandlerfaget er et nytt lærefag på vg3 som er slått sammen av dagens to lærefag butikkslakterfaget og sjømathandlerfaget. Faget er flyttet fra dagens vg2 matfag til nytt vg2 kokk- og servitørfag. Programfaget vg3 institusjonskokkfaget har endret navn til vg3 ernæringskokkfaget.

Utdanningsprogrammet består av elleve vg3-fag som springer ut fra tre

programområder på vg2:

- Vg2 kokk- og servitørfag leder fram til vg3-fagene ernæringskokkfaget ferskvarehandlarfaget, kokkfaget og servitørfaget.
- Vg2 baker og konditor leder fram til vg3-fagene bakerfaget og konditorfaget.
- Vg2 matproduksjon leder fram til vg3-fagene industriell matproduksjon, kjøttskjærefaget, pølsemakerfaget, sjømatproduksjon og slakterfaget

Læreplaner i restaurant- og matfag