

Innlandet Fylkeskommune

Hamar 3. juli 2024

Innspill til ny tilbuds- og skolestruktur i Innlandet Fylke

Søkningen til restaurant og matfag har falt drastisk de siste årene og mange skoler og fylker sliter med å opprettholde skoletilbud. Lav søkning kombinert med synkende elevkull medfører at mange Vg2 tilbud legges ned og Vg2 Matproduksjon tilbys nå kun på en skole i Innlandet. Neste skoleår er tilbudet lagt til Raufoss vgs., i fjor var det ved Lillehammer vgs. og året før var det ved Storhamar vgs. Dette gir lite forutsigbarhet både for lærerne, elevene og bransjen som skal samarbeide med skolene.

Med tanke på *matbransjens posisjon i Innlandet* er det svært uheldig at skoletilbud legges ned. Matbransjen i Innlandet trenger fagarbeidere for å møte fremtidens kompetansebehov og vi ønsker å rekruttere nye fagarbeidere gjennom lærlingordningen. Årlig tilbyr vi mange læreplasser, men vi får ikke fylt opp læreplassene våre pga. mangel på søkere.

For at skolene skal kunne opprettholde tilbud og bidra til at det rekrutteres lærlinger til hele bransjen ønsker vi at det legges til rette for Vg2 tilbud som har større fleksibilitet. Vi ønsker derfor at Innlandet Fylkeskommune tester ut et tverrfaglig **Vg2 Mat og Måltidsfaget** på de skolene som ikke har stor nok søkning til å sette i gang egne klasser innenfor alle Vg2 løpene. Det tverrfaglige skoletilbudet vil kunne tilby undervisning innenfor alle Vg2 løpene gjennom et nært samarbeid med bransjen. Noe av undervisningen kan også foregå digitalt gjennom et samarbeid mellom skolene. Med den tverrfaglige Vg2 læreplanen er skolene sikret å få satt i gang alle Vg2 løpene, elevene vet at de får alle skoletilbud på egen skole og lærerne får en tryggere arbeidshverdag. Bedriftene rundt omkring i fylket får også muligheten til å rekruttere lokale ungdommer til de ledige læreplassene sine. Mange kompetanssmål i Vg2 læreplanene er like og fordypning kan skje gjennom YFF så dette bør være gjennomførbart. Lillehammer videregående skole har utarbeidet en forsøkslæreplan som kan benyttes om Innlandet Fylkeskommune ønsker å gå for dette. **Vi har vært i kontakt med faglig råd for restaurant- og matfag og Utdanningsdirektoratet og de sier fylkene står fritt til å teste ut dette, men at initiativet må komme fra fylket.**

Vi håper dere ser utfordringene vi står ovenfor, og ser på denne læreplanen som en mulighet til å opprettholde skoletilbud innen alle Vg2 løpene på flere skoler, og igangsetter forsøk for å teste ut dette. Vi vet Lillehammer videregående er positive til dette, både på lærer og rektornivå. Ønsker dere å ta med bransjen i planleggingsarbeidet er vi positive til dette.

Vedlagt følger forsøkslæreplanen: V2 Mat og Måltidsfaget.
- Denne deles med dere etter samtykke fra Lillehammer vgs.

Vennlig hilsen
Matbransjens Opplæringskontor



Marit Finseth Løberg
Daglig leder



Forsøkslæreplan i Vg2 Mat- og måltidsfaget

Om faget

Fagrelevans og sentrale verdier

Vg2 matproduksjon handlar om råvarebehandling og vidareforedling i ulike produksjonsprosessar innanfor handverks- og industribedrifter. Programfaga bidreg til at elevane utviklar kompetanse innanfor mattryggleik, reseptberekning, matmerking og kvalitetssystem. Programfaga handlar dessutan om produksjon av mat og drikke som dekkjer behova i samfunnet. Vg2 mat – og måltidsbransjen skal bidra til å utvikle sjølvstendige og omstillingsdyktige, samarbeidande og serviceinnstilte fagarbeidarar som dekkjer behovet for arbeidskraft i bransjen. Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringa. Vg2 mat – og måltidsbransjen skal bidra til ressursutnytting og matvareproduksjon på ein etisk forsvarleg og berekraftig måte som kan føre til gode val ved kjøp og sal av mat- og drikkevarer. Programfaga skal bidra til forståing av norsk, samisk og internasjonal mat og drikke som kulturberarar i samfunnet.

Kjerneelement

Produksjonsferdigheiter

Kjerneelementet produksjonsferdigheiter handlar om bruk av reseptar, prosessbeskrivingar, produktspesifikasjonar, arbeidsteknikkar og handverktøy. Vidare handlar det om å bruke maskiner og tilgjengeleg teknologi til styring av digitaliserte produksjonsprosessar. Produksjonsferdigheiter handlar òg om næringsansettjinga, produksjonsegenskapane og bruksområda til råvarene.

Berekraftig mat- og drikkeproduksjon

Kjerneelementet berekraftig mat- og drikkeproduksjon handlar om at val av råvarer, produksjonsmetodar, omsetning og lagerstyring får økonomiske, miljømessige og sosiale konsekvensar. Det handlar vidare om forståing av at råvarer er ein avgrensa ressurs i verda, og at gode val kan medverke til meir berekraftig produksjon og redusere svinn, avfall og miljøutslepp. Det handlar òg om etiske dilemma knytte til fangstmetodar, dyrevelferd, slakting og matproduksjon som er styrt av tilbod og etterspurnad.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handlar om å løyse arbeidsoppgåver sjølvstendig og i samarbeid med andre. Det handlar òg om å forstå kva som regulerer forholdet mellom arbeidstakar og arbeidsgivar, og samanhengen mellom krava i arbeidslivet og rettane til arbeidstakaren. Det handlar dessutan om å utvikle gode arbeidsrutinar for å vere rusta til eit framtidig arbeids- og yrkesliv.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handlar om å velje, vurdere, handtere og produsere mat og drikke på ein trygg måte. Vidare handlar kjerneelementet om å emballere, spore, merke og lagre produkt etter gjeldande regelverk. Kvalitet og trygg mat handlar òg om å fremje kunnskap om kor viktig det er å følgje opp hygiene- og kvalitetssystema i verksemda.

Tverrfaglege tema

Folkehelse og livsmeistring

I Vg2 mat – og måltidsbransjen handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om å utvikle identitet gjennom yrkesval og tilhørslse i eit arbeids og læringsfellesskap. Temaet handlar vidare om å kunne tilby produkt som er framstilte i tråd med kostråda frå helsemyndigheitene. Det handlar òg om å vere bevisst på korleis

næringsinnhaldet i og samansetjinga av maten påverkar helse. Dessutan handlar det om å vere bevisst på den rolla bransjen spelar som leverandør av trygg mat og matopplevingar.

Demokrati og medborgarskap

I Vg2 mat – og måltidsbransjen handlar det tverrfaglege temaet demokrati og medborgarskap om å respektere synspunkta til andre og å handtere meiningsforskjellar. Temaet handlar vidare om å vareta verdiane i det demokratiske samfunnet vårt som grunnlag for profesjonell yrkesutøving og om korleis partane i arbeidslivet samarbeider for å utvikle eit betre arbeidsliv.

Grunnleggjande ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter i Vg2 mat – og måltidsbransjen inneber å kommunisere med kollegaer, leverandørar og kundar. Det inneber òg å tilpasse språket til mottakar, innhald og formål, og å lytte til og vise respekt for den ein snakkar med. Vidare inneber det å bruke relevante faguttrykk, fremje eigne synspunkt, drøfte problemstillingar og grunngi faglege val.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i Vg2 mat – og måltidsbransjen inneber å utarbeide fagtekstar og skriftlege planar og å dokumentere eige arbeid. Det inneber vidare å reflektere, bruke kjelder kritisk og nytte faguttrykk ved skrivning av tekstar.

Å kunne lese

Å kunne lese i Vg2 mat – og måltidsbransjen inneber å forstå faglitteratur, lovtekstar, reseptar, prosessbeskrivingar, produktspesifikasjonar, varedeklarasjonar og brukarretteleingar til maskiner og utstyr. Det inneber òg å forstå og følgje kvalitetssystem.

Å kunne rekne

Å kunne rekne i Vg2 mat – og måltidsbransjen inneber å bruke nøyaktige måleiningar og å rekne om mellom dei. Vidare inneber det å rekne om reseptar til ønskte mengder og å utføre enkle økonomiske utrekningar for å berekne næringsinnhald, pris og svinn.

Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i Vg2 mat – og måltidsbransjen inneber å bruke digitale ressursar i planlegging, produksjon og dokumentasjon av arbeidsoppgåver. Vidare inneber det å nytte digitale løysingar ved bruk av maskiner, verktøy og utstyr. Det inneber òg å orientere seg i og finne fagstoff på nettet, og å vise digital dømmekraft og etisk refleksjon. Kompetansemål og vurdering.

Kompetansemål og vurdering

Kompetansemål og vurdering råvare, produksjon og kvalitet

Kompetansemål etter råvare, produksjon og kvalitet

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå resept, råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
- praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane av å bryte retningslinjene
- kontrollere råvarekvalitet ved varemottak, vurdere om varene er leverte i samsvar med bestilling, og utføre avviksbehandling
- bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
- montere, setje i drift og feilsøkje maskiner og utstyr som blir brukte i produksjonsprosessen
- bruke og halde ved like handverktøy
- gjere greie for prosessbeskriving, produktspesifikasjon, fareanalyse og risikovurdering og formålet med kvalitetssikring

- utføre kvalitetskontroll av produkt undervegs i produksjonsprosessen og av sluttprodukt ved å bruke sansar og med måle-, styrings- og reguleringsmetodar og gjennomføre nødvendige justeringar
- bruke ulike hjelpe- og tilsetjingsstoff og gjere greie for korleis dei påverkar sluttproduktet
- bruke ulike konserveringsmetodar og gjere greie for samanhengen mellom konservering, haldbarheit og livsvilkåra for mikroorganismar
- forstå samanhengen mellom matborne sjukdommar og trygg mat
- reinse og filetere fisk, og partere kjøtt etter ulike skjermønster og gjere greie for kjemisk samansetjing, muskeloppbygging og bruksområde
- gjere greie for endringane som skjer i råvarene som følge av ulike produksjonsprosessar og lagring
- emballere og merke produkt og gjere greie for sporingsrutinar og lagerstyring
- berekne pris og næringsinnhald i produkt og klargjere produkta for sal
- planleggje, produsere og tilby produkt ut frå norsk, samisk og internasjonal matkultur og nye trendar
- produsere, tilpasse og tilrå produkt til ulike grupper i samfunnet og reflektere over samanhengen mellom kosthald og helse

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i programfaget 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 dekkjer begge programfaga. Læraren skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i programfaget råvare, produksjon og kvalitet. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over eiga fagleg 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

Standpunkt karakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i programfaget 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 løysar oppgåver i ulike samanhengar. Læraren skal setje karakter i programfaget råvare, produksjon og kvalitet basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eige fagleg arbeid.

Kompetansemål og vurdering bransje og arbeidsliv

Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- følge gjeldande lover og forskrifter for bransjen og gjere greie for rolla til tilsynsmyndigheitene
- drøfte etiske problemstillingar knytte til dyrevelferd og fangst- og slaktemetodar og produksjon av mat og drikke
- gjere greie for risikofaktorar i eige arbeidsmiljø, førebyggje skadar og reflektere over føresetnader for eit godt arbeidsmiljø
- utføre grunnleggjande førstehjelp
- gjere berekraftige og etiske val ved innkjøp, produksjon og avfallshandtering og reflektere over korleis overskotsvarer kan utnyttast
- registrere og berekne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å avgrense svinn og drøfte kva konsekvensar svinnet har for økonomien til verksemda
- vurdere samanhengen mellom råvareval, produksjonsmetode, lagring, omsetning og berekraftig produksjon
- drøfte kva krav og forventningar som blir stilte til eit likeverdig og inkluderande yrkesfellesskap, og gjere greie for kva plikter og rettar arbeidsgivaren og arbeidstakaren har i arbeidslivet
- utforske nye og ukjende råvarer og reflektere over endringar i forbruksmønster

Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i programfaget 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 dekkjer begge programfaga. Læraren skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i programfaget bransje og arbeidsliv. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over eiga fagleg 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

Standpunkt karakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i programfaget 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 programfaget bransje og arbeidsliv basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eige fagleg arbeid.

Vurderingsordning

Standpunktvurdering

Råvare, produksjon og kvalitet: Eleven skal ha éin standpunkt karakter.

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ha éin standpunkt karakter.

Eksamen for elevar

Råvare, produksjon og kvalitet og bransje og arbeidsliv: Eleven skal opp til ein tverrfagleg praktisk eksamen der dei felles programfaga inngår. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Eksamen skal ha førebuingssdel.

Eksamen for privatistar

Råvare, produksjon og kvalitet: Privatisten skal opp til ein skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt.

Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingssdel ved lokalt gitt eksamen.

Bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til ein skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt.

Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingssdel ved lokalt gitt eksamen.

Råvare, produksjon og kvalitet og bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til ein tverrfagleg praktisk eksamen i desse felles programfaga. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt.

Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingssdel ved lokalt gitt eksamen

Forsøkslæreplan VG2 mat – og måltidsbransjen

Kompetansemål etter råvare, produksjon, salg og service

- Planleggje, produsere, dokumenter og vurdere produkt ut fra oppskrift/resept, mengde, råvareval, produksjonsmetoder og produksjonsbeskrivelse.
- Praktisere personleg hygiene og følge retningslinjer for næringsmiddel og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane over å bryte retningslinjene.
- Kontrollere råvarekvalitet ved varemottak, vurdere om varene er levert i samsvar med bestilling, og utføre avviksbehandling.
- Bruke og halde ved like handverktøy, maskiner og utstyr
- Bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
- Bruke ulike konserveringsmetoder og gjøre rede for sammenhengen mellom konservering, holdbarhet og mikroorganismers livsvilkår.

- Utnytte råvarenes produksjonsegenskaper og gjøre rede for hva som skjer med råvarene i en produksjonsprosess og under lagring og omsetning.
- Produsere og tilby mat og drikke ut fra norsk, samisk og internasjonal kultur og gjøre rede for hva som påvirker endring i forbruksmønster og utvalg.

Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

- Følge gjeldende lover og forskrifter for bransjen og gjøre rede for tilsynsmyndighetenes rolle.
- Gjøre greie for risikofaktorer i eget arbeidsmiljø, forebygge skader, og reflektere over forutsetningene for et godt arbeidsmiljø.
- Drøfte hvilke krav og forventninger som stilles til et likeverdig og inkluderende yrkesfelleskap, og gjøre rede for hvilke plikter og Rettigheter arbeidsgiver og arbeidstaker har i arbeidslivet.
- Utforske nye og ukjente råvarer og reflektere over endring i forbruksmønsteret.
- Utføre grunnleggende førstehjelp
- Gjøre bærekraftige og etiske valg ved innkjøp, produksjon og avfallshåndtering og reflektere over hvordan overskuddsvarer kan utnyttes.
- Registrere og berekne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å avgrense svinn og drøfte kva konsekvensar svinnet har for økonomien til verksemda.

Forsøkslæreplan med tillegg i faget Yrkesfaglig fordypning YFF vg2 kokk og servitør, baker og konditor og vg2 matproduksjon.

Mål gjennomføres enten inne i produksjonsøktene på skolen eller ute i bedrift i forbindelse med yrkesfaglig fordypning – praksis i bedrift. (Dette i påvente av ferdige VG3- opplæring i bedrift, høsten 2022).

| VG2 kokk og servitør | VG2 baker og konditor | VG2 matproduksjon |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Produsere og gi råd om spesialkost tilpasset gjester, kunder og brukergrupper med spesielle behov og merke menyer og varer etter gjeldende regelverk • Servere mat- og drikke og drøfte servering- og salgsmetoder, anbefale og server alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer i samsvar med gjeldende regelverk. • Tilberede anbefale og servere varme og kalde drikkevarer til ulike gjester, kunder og brukergrupper. • Gjøre rede for bruksområder og produksjonsmetoder for ulike kalde og varme drikkevarer med eller uten alkohol i samsvar med gjeldene regelverk. • Klargjøre lokaler for servering og salg og utarbeide menyer, plakater og salgsmateriell. | <ul style="list-style-type: none"> • Gjere greie for bakerens prosent og bruke den til å byggje oppein resept. • Lage ulike typer brød, småbakst og søtbakst ved bruk av direkte eller indirekte deigføring, gjere greie for deigprosessen og reflektere over korleis dei ulike delane av prosessen påverkar sluttproduktet. • Lage ulike typar laminerte deigar, framstille ulike produkter og gjere greie for kva som skjer i produkta. • Lage ulike produkt av røret, piska og forvella massar, råmassar og mørdeig og gjere greie for kva som skil dei ulike prosessane. • Lage ulike støypte og lagdelte kaker med og utan overtrekk og dekor, og forskjellige typar fyll, og vurdere kvalitet etter konsistens, utsjånad og smak på sluttproduktet | <ul style="list-style-type: none"> • Gjere greie for prosessbeskrivelse, produktspesifikasjon, fareanalyse og risikovurdering og formålet med kvalitetssikring. • Utføre kvalitetskontroll av produktet underveis i produksjonsprosessen og av slutt produktet ved bruk av sansar og med måle-, styrings- og reguleringsteknikkar og gjennomføre nødvendig justeringar. • Bruke ulike hjelpe- og tilsetningsstoffer og gjere greie for korleis dei påverkar sluttproduktet. • Emballere og merke produkt og gjere greie for sporingsrutinar og lagerstyring • Reinse og filetere fisk, og partere kjøtt etter ulike skjermønster og gjere greie for kjemisk samansetjing, muskeloppbygging og bruksområder |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Lage dessertar, kanfektar, pynt, dekor og reflektere over korleis valet av råvarer og produksjonsprosess påvirker sluttproduktet• Gjere beviste val i produksjon og sal av bakar- og konditorvarar og reflektere over om produksjonen er kostnadseffektiv• Berekne pris og næringsinnhald i produkt for å kunne emballere og merke varene etter gjeldande regelverk. | <ul style="list-style-type: none">• Montere, setje i drift og feilsøke maskiner og utstyr som blir brukte i produsjonsprosessen |
|--|--|---|