



## Voksenopplæringen

Ny modell for 2-årig yrkesfaglig opplæring for minoritetsspråklige voksne – kombinert med ekstra norskopplæring

### Informasjon til praksisbedrifter – Restaurant og matfag

---

#### Målsetting

Våren 2019 startet Rogaland fylkeskommune opp et nytt yrkesfaglig opplæringstilbud tilrettelagt for minoritetsspråklige. Målet er å gi deltakerne bedre læringsutbytte ved å kombinere opplæring i et yrkefag med ekstra yrkesrettet grunnleggende norskopplæring.

Opplæringstilbudet har som mål å gi deltakerne faglig grunnlag for å ta fagbrev.

#### Organisering av opplæring

Opplæring går over 4 semester (2 år)

##### Våren 2019

320 timer - dagtid

Vg1 Restaurant og matfag

##### Våren 2019

190 timer - dagtid

Yrkesrettet norskopplæring - delvis med norsklærer som deltar i yrkesfagopplæringen.

##### Høsten 2019 – Våren 2020

320 timer - kveldstid

Vg2 Kokk- og servitørfag eller

Vg2 Matfag

Tverrfaglig eksamen

##### Høsten 2019

190 timer – dagtid/kveldstid

Yrkesrettet norskopplæring - delvis med norsklærer som deltar i yrkesfagopplæringen.

##### Høsten 2019

Yrkesfaglig fellesfag:

- Matematikk
- Naturfag

##### Våren 2020 – Høsten 2020

Yrkesfaglig fellesfag:

- Samfunnsfag
- Norsk
- Engelsk

## Utplassering i bedrift

I tillegg til opplæring på skolen skal deltakerne være utplassert i bedrift som er relevant for yrkesfaget gjennom hele opplæringsperioden. De tre første semestrene er de utplasser to dager i uken, og det fjerde semesteret er det tre dager i uken. Det er deltakerens bostedskommune som skaffer praksisplass, mens skolen har ansvar for faglig oppfølging av bedriftene.

Utplasseringen har som mål å gi deltakerne relevant erfaring innen valgt yrkesfag og yrkesrettet norskspråklig erfaring. Valg av praksisoppgaver knyttes til bedriftens arbeidsområder og knyttes til opplæringsfagene sine fokusområder og læremål

## Realkompetansevurdering og evt. læretid

Når det 2-årige opplæringsløpet er fullført gjennomføres det en realkompetansevurdering av deltakeres samlede opplæring, praksis og erfaring og det fastsettes evt. behov for læretid før det kan avlegges fagprøve.

## Beskrivelse av opplæringsfagene

### **Vg1 Restaurant og matfag**

#### **Råstoff og produksjon**

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 førebyggje matborne sjukdommar.

#### **Kosthald og livsstil**

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.

#### **Bransje, fag og miljø**

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.

Oversikt over de spesifikke læremålene finnes her: <https://www.udir.no/kl06/RMF1-02/Hele/Kompetansemaal>

Når en elev er utplassert, kan lærer og elev, evt. sammen med bedrift bli enige om hvilket VG3 læreløp utplasseringen ligger nærmest. – Så kan det hentes ut mer spesifikke mål fra den aktuelle planen.

## **Vg2 Kokk- og servitørfag**

Programfaget dreier seg om behandling av ulike råvarer og produkter, tilberedningsmetoder, trygg mat, sensorikk, kvalitetskontroll og presentasjon av retter og menyer. Programfaget omfatter også gjeldende regelverk for tilberedning og oppbevaring av mat og drikke, etisk forsvarlig produksjon, god ressursutnyttelse og økonomisk forståelse.

### **Kosthold, ernæring og helse**

Programfaget handler om sammenhengene mellom kosthold, ernæring, levevaner og folkehelse. Mat og drikke som kulturbærer står sentralt. Programfaget omfatter også mat til ulike grupper og kost- og menyplanlegging i tråd med gjeldende regelverk og andre styringsdokumenter.

### **Servering, bransje og miljø**

Programfaget handler om servering, salg, service, kommunikasjon og etikk. Det handler også om økonomisk forståelse og det ansvaret som ligger i å selge og servere mat og drikke. Arbeidsmiljø og bedriftenes ansvar for det ytre miljøet inngår.

Oversikt over de spesifikke læremålene finnes her: <https://www.udir.no/kl06/RFG2-02/Hele/Kompetansemaal>

Når en elev er utplassert, kan lærer og elev, evt. sammen med bedrift bli enige om hvilket VG3 læreløp utplasseringen ligger nærmest. – Så kan det hentes ut mer spesifikke mål fra den aktuelle planen.

## **Vg2 Matfag**

### **Råvarer, produksjon og kvalitet**

Programfaget handler om råvarer, produksjonsprosesser, maskinar og utstyr i handverksmessig og industriell matproduksjon, kvalitetsstyring og kontroll. Hovedprinsipp for trygg mattilverking og ernæringsmessig kvalitet hører også med til programfaget.

### **Sal og marknad**

Programfaget handler om økonomiske forhold knytte til produksjon, emballering og sal av mat. Grunnleggjande marknadsføring, rammevilkår, konkurranseforhold og kundebehandling er også med i programfaget.

### **Bransje, fag og miljø**

Programfaget handler om rammevilkår, fellestrekk og særmerke for matfag. Det dreier seg også om helse, miljø og tryggleik og om det ansvaret matbransjen har for det ytre miljøet. Etisk produksjon og ressursutnytting er også sentrale tema.

Oversikt over de spesifikke læremålene finnes her: <https://www.udir.no/kl06/MFG2-02/Hele/Kompetansemaal>

Når en elev er utplassert, kan lærer og elev, evt. sammen med bedrift bli enige om hvilket VG3 læreløp utplasseringen ligger nærmest. – Så kan det hentes ut mer spesifikke mål fra den aktuelle planen.

Mer informasjon om denne opplæringsmodellen finner dere på:

<http://www.bryne.vgs.no/Voksenopplaering/Opplaeringstilbud3/2-aarig-loep-for-minoritetspraaklige-yrkesfaglig-fagbrev>

Informasjon om voksenopplæring på Bryne vgs:

<http://www.bryne.vgs.no/Voksenopplaering>

