

**Ungdomsbedrift i Kunnskapsløftet
Restaurant og matfag, Vg1**

UB-året	Restaurant og matfag	Norsk*	Matte
Etablering			
<i>Introduksjon Idémyldring og Idéutvikling (Inspirasjonskilder Sammenligne og vurdere andre ideer)</i>		Muntlig <ul style="list-style-type: none"> • bruke relevante og saklige argumenter i diskusjoner og vise åpenhet for andres argumentasjon • mestre ulike muntlige roller 	
<i>Forretningsidé (Utforme forretningsidé, utføre m.analyse, definere og velge marked/målgruppe)</i>		Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike skriveroller 	
<i>Markedsundersøkelse (utføre m.analyse, innhente statistikk i forbindelse m/kunde grunnlag, benytte internett til markedsundersøkelse osv)</i>		Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike skriveroller • bruke datateknologien til å arkivere og systematisere tekster Sammensatte tekster <ul style="list-style-type: none"> • kombinere muntlige, skriftlige, visuelle og auditive uttrykksformer i framføringer og presentasjoner 	Tal og algebra <ul style="list-style-type: none"> • tolke og bruke formlar som gjeld daglegliv, yrkesliv og programområde • rekne med forhold, prosent,
<i>Produktutvikling og prototype (Produkt i et utvidet perspektiv)</i>	Bransje, fag og miljø <ul style="list-style-type: none"> • gjere greie for etiske problemstillingar som er relevante for restaurant- og matbransjane 		Geometri <ul style="list-style-type: none"> • tolke og framstille arbeidsteikningar, kart, skisser og perspektivteikningar knytte til yrkesliv, kunst og arkitektur
<i>Firmanavn og logo (Velge navn Utforme logo)</i>		Sammensatte tekster <ul style="list-style-type: none"> • kombinere muntlige, skriftlige, visuelle og auditive uttrykksformer i framføringer og presentasjoner 	
<i>Ansettelse (Ansettelse, skrive søknad/cv og avholde intervju)</i>		Muntlig <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike muntlige roller Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike skriveroller • datateknologien til å arkivere og systematisere tekster 	
<i>Online –registrering (Registrering Velge aktuelle org.former, se alternative muligheter)</i>		Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • bruke datateknologien til å arkivere og systematisere tekster 	
<i>Forretningsplan (Utarbeide forretningsplan, beregne kapitalbehov, kalkulasjon – se ulike varianter, utarbeide</i>	Bransje, fag og miljø <ul style="list-style-type: none"> • drøfte og demonstrere kva det vil seie å yte service, og kvifor dette er viktig for yrkesutøvinga i restaurant- og matfaga 	Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike skriveroller 	Tal og algebra <ul style="list-style-type: none"> • rekne med prosent, prosentpoeng Økonomi <ul style="list-style-type: none"> • gjere lønnsberekningar, budsjettering

resultat og likviditetsbudsjett og markedsplan)			og rekneskap ved hjelp av ulike verktøy
Drift			
Bygge nettverk (Kommunikasjon med samarbeidspartnere, mentorer oa)	Bransje, fag og miljø <ul style="list-style-type: none"> • forstå og bruke relevante faguttrykk som blir nytta i restaurant- og matbransjane • drøfte og demonstrere kva det vil seie å yte service, og kvifor dette er viktig for yrkesutøvinga i restaurant- og matfaga 	Muntlig <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike muntlige roller • bruke relevante og saklige argumenter i diskusjoner og vise åpenhet for andres argumentasjon Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike skriverroller 	
Innkjøp (Lokalisere leverandører Bergene kvantum Lage avtataler Bestille varer)		Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • datateknologien til å arkivere og systematisere tekster Sammensatte tekster <ul style="list-style-type: none"> • bruke digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster • kombinere muntlige, skriftlige, visuelle og auditive uttrykksformer i framføringer og presentasjoner 	Tal og algebra <ul style="list-style-type: none"> • rekne med prosent Økonomi <ul style="list-style-type: none"> • gjere lønnsberekningar, budsjettering og rekneskap ved hjelp av ulike verktøy
Administrasjon (Rutiner for administrasjon og personal, IA)		Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> • bruke datateknologien til å arkivere og systematisere tekster 	
Produksjon	Råstoff og produksjon <ul style="list-style-type: none"> • vurdere kvaliteten på råvarer og produkt, og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid • velje og vurdere råvarer og produksjonsmetodar ut frå etiske og berekraftige kriterium • følgje og justere reseptar og rekne ut mengder og kostnader • setje saman og lage til enkle produkt og måltid på ein kreativ og estetisk måte • oppbevare og emballere mat i samsvar med gjeldande krav • praktisere god produksjonshygiene, godt reinhald og personleg hygiene og gjere greie for kvifor dette er viktig for god produksjonsflyt • gjere greie for kva næringsmiddelhygiene har å seie for produksjon og omsetjing av trygg mat • bruke, reingjere og utføre dagleg vedlikehald av lokale, reiskapar og maskiner som blir nytta i opplæringa Kosthold og livsstil <ul style="list-style-type: none"> • lage måltid ut frå tilrådingar frå helsestyresmaktene • bruke digitale verktøy til å rekne ut energi- og næringsinnhald i måltid, og til å planleggje og setje saman måltid i tråd med krava frå helsestyresmaktene • planleggje og lage til spesialkost • lage tradisjonsmat frå ulike område i Noreg og mat frå ulike kulturar, og drøfte kva måltidet har å seie 		Tal og algebra <ul style="list-style-type: none"> • rekne med prosent, prosentpoeng Geometri <ul style="list-style-type: none"> • tolke og framstille arbeidsteikningar, kart, skisser og perspektivteikningar knytte til yrkesliv, kunst og arkitektur

	<p>som kulturberar</p> <ul style="list-style-type: none">• lage mat og produkt tilpassa nye trendar ut frå kunnskap om råvarer, produksjonsmetodar og matkultur <p>Bransje, fag og miljø</p> <ul style="list-style-type: none">• gjere greie for etiske problemstillingar som er relevante for restaurant- og matbransjane• forstå og bruke relevante faguttrykk som blir nytta i restaurant- og matbransjane• bruke arbeidsteknikkar og arbeidsstillingar som er funksjonelle og førebyggjer belastningsskadar, og greie ut om samanhengen mellom ergonomi og helse• handtere avfall på ein miljømessig forsvarleg måte	
--	---	--

<p><i>Styremøter</i> (Planlegge, gjennomføre ledelse, bidra på møter)</p>		<p>Muntlig</p> <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike muntlige roller • ...argumenter i diskusjoner og vise åpenhet for andres argumentasjon <p>Skriftlig</p> <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike skriverroller <p>Sammensatte tekster</p> <ul style="list-style-type: none"> • digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster 	
<p><i>Økonomi</i> (Føre regnskap, analysere tall, kontrollere avvik, utarbeide resultatregnskap)</p>	<p>Råstoff og produksjon</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ følge og justere reseptar og rekne ut mengder og kostnader 		<p>Tal og algebra</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekne med prosent, prosentpoeng <p>Økonomi</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekne med prisindeks, kroneverdi, reallønn og nominell lønn • gjere lønnsberekningar, budsjettering og rekneskap ved hjelp av ulike verktøy
<p><i>Markedsføring</i> (Definere og velge marked/målgruppe, utarbeide en markedsplan rettet mot valgte målgruppe)</p>	<p>Råstoff og produksjon</p> <ul style="list-style-type: none"> • klargjere lokale og omsetje og servere mat og drikke i samsvar med metodar som gjeld for restaurant- og matbransjane <p>Bransje, fag og miljø</p> <ul style="list-style-type: none"> • gjere greie for etiske problemstillingar som er relevante for restaurant- og matbransjane • forstå og bruke relevante faguttrykk som blir nytta i restaurant- og matbransjane • drøfte og demonstrere kva det vil seie å yte service, og kvifor dette er viktig for yrkesutøvinga i restaurant- og matfaga 	<p>Sammensatte tekster</p> <ul style="list-style-type: none"> • digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster 	
<p><i>Salg (Salgssamtaler)</i></p>	<p>Bransje, fag og miljø</p> <ul style="list-style-type: none"> • gjere greie for etiske problemstillingar som er relevante for restaurant- og matbransjane • forstå og bruke relevante faguttrykk som blir nytta i restaurant- og matbransjane • drøfte og demonstrere kva det vil seie å yte service, og kvifor dette er viktig for yrkesutøvinga i restaurant- og matfaga 	<p>Muntlig</p> <ul style="list-style-type: none"> • mestre ulike muntlige roller • argumenter i diskusjoner og vise åpenhet for andres argumentasjon <p>Skriftlig</p> <ul style="list-style-type: none"> • skrive tekster i ulike kreative sjangere • bruke datateknologien til å arkivere og systematisere tekster <p>Sammensatte tekster</p> <ul style="list-style-type: none"> • kombinere muntlige, skriftlige, visuelle og auditive uttrykksformer i framføringer og presentasjoner 	<p>Økonomi</p> <ul style="list-style-type: none"> • rekne med prisindeks, kroneverdi <p>Økonomi</p> <ul style="list-style-type: none"> • gjere lønnsberekningar, budsjettering og rekneskap ved hjelp av ulike verktøy

<i>Delårsrapport (Rapportere om aktivitet, reflektere over læring, avslutte halvårsregnskap, analysere tall)</i>		Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> mestre ulike skriveroller Sammensatte tekster <ul style="list-style-type: none"> digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster 	Økonomi <ul style="list-style-type: none"> gjøre lønnsberegningar, budsjettering og rekneskap ved hjelp av ulike verktøy
<i>Messer og konkurranser (Presentasjon og intervju med jury, lage utstilling, brosjyrer med mer, stand- og salgsarbeid)</i>		Muntlig <ul style="list-style-type: none"> argumenter i diskusjoner og vise åpenhet for andres argumentasjon mestre ulike muntlige roller Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> skrive tekster i ulike kreative sjangere Sammensatte tekster <ul style="list-style-type: none"> digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster kombinere muntlige, skriftlige, visuelle og auditive uttrykksformer i framføringer og presentasjoner 	Engelsk* Kommunikasjon <ul style="list-style-type: none"> produsere tekster med sammensatt innhold i digitale medier velge et tverrfaglig fordypningsemne innenfor eget programområde og presentere dette uttrykke seg skriftlig nyansert og situasjonstilpasset måte, med flyt, presisjon og sammenheng velge skrivestrategier tilpasset formål, situasjon og sjanger skrive formelle og uformelle tekster med god struktur og sammenheng tverrfaglige og samfunnsmessige temaer
Avvikling**			
<i>Årsberetning (Avslutte regnskapet, berregne nøkkeltall)</i>		Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> mestre ulike skriveroller Sammensatte tekster <ul style="list-style-type: none"> digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster 	Tal og algebra <ul style="list-style-type: none"> rekne med, prosent, prosentpoeng Økonomi <ul style="list-style-type: none"> gjøre lønnsberegningar, budsjettering og rekneskap ved hjelp av ulike verktøy
<i>Generalforsamling (Planlegge, gjennomføre ledelse, bidra på møter)</i>		Muntlig <ul style="list-style-type: none"> mestre ulike muntlige roller argumenter i diskusjoner og vise åpenhet for andres argumentasjon Skriftlig <ul style="list-style-type: none"> mestre ulike skriveroller Sammensatte tekster <ul style="list-style-type: none"> digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster 	
<i>Utbetaling av utbytte (Avslutte regnskap Fordele resultatet)</i>			

*Engelsk – må sees i sammenheng med undervisning på Vg2, da avsluttende vurdering skjer på Vg2.

** Avvikling er ikke en del av temaene i læreplanene, men dette er et forslag til hvordan man kan gjennomføre dette. Blir repetisjon av tidligere mål.

Kompetansemål i felles programfag – ikke lagt inn – Restaurant og matfag – Fellesfag Vg1

Råstoff og produksjon

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- gjere greie for råvarer, mat og drikke som inngår i restaurant- og matfaga, næringsinnhald, eigenskapar og bruksområde
- demonstrere rett behandling av råvarer, mat og drikke for å sikre så trygge produkt som mogleg

Kosthald og livsstil

- drøfte samanhengen mellom kosthald, helse og livsstil, og korleis desse faktorane kan påverke folkehelsa

Bransje, fag og miljø

- gjere greie for samanhengen mellom bransjane innanfor restaurant- og matfaga, deira rammevilkår og konkurranseforhold
- gjere greie for etiske problemstillingar som er relevante for restaurant- og matbransjane
- praktisere grunnleggjande førstehjelp som er relevant i restaurant- og matbransjane

**UNGT
ENTRE
PRENØR
SKAP**

