

## TITTEL:

# Presentasjon av lokale og økologiske råvarer



## UNDERVISNINGSSOPPLEGG TILPASSET

Tverrfaglig samarbeid mellom norsk og kokk- og servitørfag vg2

## DE GRUNNLEGGENDE FERDIGHETENE

Elevene skal trene på å skrive fagtekster i et tverrfaglig undervisningsopplegg. Undervisningsopplegget trener også elevene i å lage sammensatte tekster, og å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig i kokk- og servitørfaget.

## PRESENTASJON.

Elevene skal lage et arbeidshefte i forbindelse med «mesterskap» i VG2 kokk- og servitørfag.

Heftet presenteres for de andre i klassen i form av et foredrag.

De årlige konkurransereglene i «fylkesmesterskap» og «Østlandsmesterkap» vil legge rammene for hvilke kriterier som stilles til dette arbeidsheftet, men kravene til et arbeidshefte kan se slik ut:

- Menyoppsett; retter med forslag til drikke
- **Begrunnelse og historie for valgte lokale - og økologiske råvarer**
- Råvareliste med produsentnavn for de lokale og økologiske råvarene
- Oppskrifter med ingredienser og råvareliste for seks (6) porsjoner
- Prisoverslag (råvarekostnader og restaurantpris).
- Bilde av rettene
- Arbeidsplan for dagen

Dommerne i mesterskapet legger i tillegg vekt på den muntlige presentasjon av retten og av de lokale og økologiske råvarene som er benyttet

## FORSLAG TIL GJENNOMFØRING

Dette undervisningsopplegget tar utgangspunkt i at elevene deltar i dette mesterskapet, og at man flytter deler av tekstproduksjonen av dette arbeidet over til norsktimene. Selv om klassen ikke skal delta i dette mesterskapet er det mulig å lage en lokal variant på skolen med utgangspunkt i de samme vurderingskriteriene som konkurransen.

Undervisningsopplegget krever samarbeid med programfaglærerne om tidsbruk og frister for når dette skal være ferdig.

Elevene må lese faglitteratur fra eget programområde om råvarer og produksjon. Det er her aktuelt å oppsøke nettsteder til lokale produsenter og innhente opplysninger om råvarene og hvordan disse blir bearbeidet.

Det kan være en fordel om elevene har jobbet med argumentasjon og ev. reklame i forkant eller parallelt med denne oppgaven.

Elevene bør også ha en gjennomgang av retningslinjer for menyspråk. Se f.eks. kapittel 6: Menyen, tradisjoner og trender på side 241-296 i Per Øystein Sandvin: *Kokk og servitørfag. Restaurant- og matfag vg2.*

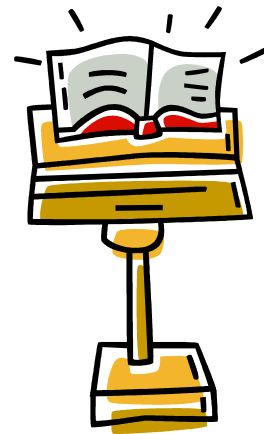
*Det kan være aktuelt at norsklærer bruker noe tid på lese og skrivestrategier i forbindelse med tilegnelsen av disse fagtekstene.*

## SLUTTPRODUKT

Sluttproduktet skal være en sammensatt tekst i form av et arbeidshefte. Teksten kan f.eks. inneholde bilder av råvarer som er benyttet og av lokale råvareprodusenter.

I tillegg kan man gjennomføre en muntlig presentasjon med utgangspunkt i dette arbeidsheftet.

Heftet skal være ferdig til konkurransen som klassen ev. er påmeldt, men det er ikke noe i veien for at klassen kun gjennomfører en slik konkurranse bare på egen skole.



## VURDERING:

Det bør her være et vurderingssamarbeid mellom programfaglærere og norsklærer av deler av heftet. Det er mest naturlig at det er den delen som går på «begrunnelse og historie bak valgte lokale - og økologiske råvarer» som

særskilt blir vurdert i skriftlig av norsklærer, mens den muntlige presentasjonen ev kan gjøres i samarbeid med programfaglærerne.

## LÆREPLANMÅL:

### PROGRAMOMRÅDE FOR KOKK- OG SERVITØRFAG - LÆREPLAN I FELLES PROGRAMFAG VG2

#### GRUNNLEGGENDE FERDIGHETER FOR KOKK- OG SERVITØRFAG

- *Å kunne uttrykke seg muntlig og skriftlig* i kokk- og servitørfag innebærer å arbeide med rapporter, loggføring og presentasjoner, utarbeide tilbud, menyer og drikkevarekart, gi og motta informasjon og å kunne kommunisere og samhandle i det daglige arbeidet.
- *Å kunne bruke digitale verktøy* i kokk- og servitørfag innebærer å hente og oppsummere relevant informasjon og dokumentere og presentere faglig arbeid.

#### KOMPETANSEMÅL FRA KOKK- OG SERVITØRFAGET

##### FRA HOVEDOMRÅDET SERVERING, BRANSJE OG MILJØ

- gjennomføre enkle salgsfremmende tiltak

##### FRA HOVEDOMRÅDET RÅVARER OG PRODUKSJON:

- tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte

#### KOMPETANSEMÅL FRA NORSK

##### Muntlige tekster

- mestre ulike muntlige roller i gruppesamtaler, foredrag, dramatiseringer, presentasjoner og framføringer som aktør og tilhører
- bruke fagkunnskap fra eget utdanningsprogram i foredrag og diskusjoner om skole, samfunn og arbeidsliv

##### SKRIFTLIGE TEKSTER

- bruke et bredt register av språklige virkemidler i egen skriving, i sakprosa og kreative tekster, på bokmål og nynorsk
- mestre ulike skriveroller som finnes i skole, samfunn og arbeidsliv
- skrive fagtekster knyttet til eget utdanningsprogram
- bruke datateknologien til å arkivere og systematisere tekster

##### SAMMENSATTE TEKSTER

- kombinere muntlige, skriftlige, visuelle og auditive uttrykksformer i framføringer og presentasjoner
- bruke digitale verktøy til presentasjon og publisering av egne tekster

#### **SPRÅK OG KULTUR**

- beskrive og vurdere hvordan språk og sjangere brukes av representanter for ulike yrkesgrupper og i ulike sosiale sammenhenger
- hente, vurdere og anvende fagstoff fra digitale kilder i muntlig og skriftlig arbeid