

KATALOG

Restaurant- og matfag

Vg1 restaurant- og matfag



FAGBOKFORLAGET

Matproduksjon vg2

Programfag vg2 matproduksjon

Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin



ISBN : 9788211046802
Pris : 239,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2024
Utgave : 1

Matproduksjon vg2 digitalt læremiddel består av fagartikler som dekker temaer som kvalitetskontroll, produksjon, hjelpe- og tilsetningsstoffer, matkultur, nye trender, emballering og merking, råvarer, HMS, konservering, automatisering, kosthold, dyrevelferd, trygg mat og bærekraftfilmer som gir elevene et innblikk i arbeidsoppgaver som utføres både i store, industrielle matbedrifter og i mindre håndverksbedrifter. Eksempler er hentet fra blant andre kjøtt-, fiske-, bryggeri- og meieribedrifterresepter og arbeidsoppgaveren fylldig fagbegrepsbase der elevene kan slå opp ord og uttrykk i fagetmodulen MyFoodOffice som er et arbeidsverktøy der elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjonen dokumentasjonsverktøy for yrkesfagelever med støtte til skriving av arbeidslogger, rapporter, CV-er og søknader

Forfattere: **Trond Andresen** er utdannet ved Britannia Hotel og har jobbet som kokk og kjøkkensjef på restauranter og hoteller i Norge siden 1991. Trond har hatt stjerne i Michelin-guiden på Le Canard i Oslo og deltatt i flere internasjonale og nasjonale konkurranser for kokker. Han har alltid vært opptatt av å støtte ungdom med lyst og vilje til å skape noe innenfor sitt yrke. Trond har også vært manager for det norske junior kokkelandslaget. I 2019 fullførte Trond yrkesfaglærerutdanningen ved Oslo Met. Han jobber nå til daglig som faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen videregående skole i Tønsberg.

Per Øystein Sandvin har fagbrev som kokk og utdanning fra Norconserv næringsmiddeltekniske skole, i tillegg til studier i matkultur, matforedling, akvakultur og pedagogikk. Han har arbeidet ved Hotel Atlantic, vært ferskvarerjef hos Wilberg, kjøkkensjef i Sandnes kommune og lærer ved Norconserv. Sandvin har også vært lærer i matfag ved Rygjabø vgs. I 2010 begynte han som forretningsutvikler og prosjektleder i Ryfylke Næringshage, nå TEAL, der han arbeider med prosjekter knyttet til lokalmat i Rogaland. Han har vært engasjert i ungdom og fagopplæring i matfagene gjennom det meste av karrieren, både som ansvarlig for lærlinger og for kommunale og fylkeskommunale prosjekter for elever i ungdomskolen og på videregående. Sandvin har også vært kurslærer for voksne i matbransjen. **Jon Eirik Standal Darre** er utdannet fagskoleingeniør innenfor automasjon og har fagbrev som automatiker med bakgrunn fra prosessindustrien. Han har undervist i automatiseringsfaget i 11 år og har praktisk-pedagogisk utdanning,

fem yrkespedagogiske videreutdanninger og går siste året på masterutdanning. Han jobber nå som automasjonsingeniør hos Siemens Energy AS.

Kokk- og servitørfag vg2

Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin, Mathias Toresen



ISBN : 9788211047120
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2023
Utgave : 1
Sider : 240
Vekt : 655

Kokk- og servitørfag er ei lærebok i faget for vg2. Boka dekker kompetansemåla for råvare, produksjon, sal og service og er skriven etter ny læreplan frå 2021. Teoristoffet er fordelt på desse temaa: produksjon og råvarer, maskiner og utstyr, drikkevarer, matkultur og tradisjonar, service og gjestebehandling og mat og helse. Boka gir ei innføring i teori og praktisk utøving av faget som krevst for å kunne jobbe som kokk, ernæringskokk, servitør og ferskvarehandlar.

For vg2 kokk- og servitørfag tilbyr Fagbokforlaget òg:

nettressursen *Kokk- og servitørfag vg2* boka *Trygg mat, bransje og arbeidsliv*

Forfattarar av boka er **Trond Andresen** (faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen vgs), **Per Øystein Sandvin** (forretningsutviklar og prosjektleiar i TEAL) og **Mathias Toresen** (restaurantseier ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund).

Kokk- og servitørfag vg2

Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin, Mathias Toresen



ISBN : 9788211047052
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2023
Utgave : 1
Sider : 240
Vekt : 663

Kokk- og servitørfag er en lærebok i faget for vg2. Boka dekker kompetansemålene etter råvare, produksjon, salg og service, og er skrevet etter ny læreplan 2021. Teoristoffet er fordelt på disse temaene: produksjon og råvarer, maskiner og utstyr, drikkevarer, matkultur og tradisjoner, service og gjestebehandling, mat og helse. Boka gir en innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som kokk, ernæringskokk, servitør og ferskvarehandler.

For vg2 kokk- og servitørfag tilbyr Fagbokforlaget også: Nettressursen *Kokk- og servitørfag vg2* Boka *Trygg mat, bransje og arbeidsliv*

Forfattere av boka er **Trond Andresen** (faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen vdg skole), **Per Øystein Sandvin** (forretningsutvikler og prosjektleder i TEAL) og **Mathias Toresen** (restaurantsjef ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund).

Kokk- og servitørfag vg2 nettressurs



Trond Andresen, Per-Øystein Sandvin, Mathias Toresen
(Utgiver) Kulinarisk akademi

ISBN : 9788211045867
Pris : 119,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2023
Utgave : 1

Kokk- og servitørfaget vg2 nettressurs består av en fyldig fagbegrepsbase der elevene kan slå opp ord og uttrykk i faget praktiske arbeidsoppgaver fagartikler som dekker temaene: produksjon og råvarer, maskiner og utstyr, drikkevarer, matkultur og tradisjoner, service og gjestebehandling, mat og helse mange korte og instruerende filmer om varmebehandling av fisk og kjøtt, serveringsteknikker, sauser, desserter, vin, ferskvarehandleryrket, bartending/vinkelner og mange andre temaer oppskriftsdatamodulen MyFoodOffice som er et arbeidsverktøy der elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjon. Elevene kan lage egne oppskrifter, beregne kostnader og skrive ut etiketter med riktig deklarasjon dokumentasjonsverktøy for yrkesfagelever med støtte til skriving av arbeidslogger, rapporter, CV-er og søknader

Trond Andresen er utdannet ved Britannia Hotel og har jobbet som kokk og kjøkkensjef på restauranter og hoteller i Norge siden 1991. Trond har hatt stjerne i Michelin-guiden på Le Canard i Oslo og deltatt i flere internasjonale og nasjonale konkurranser for kokker. Han har alltid vært opptatt av å støtte ungdom med lyst og vilje til å skape noe innenfor sitt yrke. Trond har også vært manager for det norske junior kokkelandslaget. I 2019 fullførte Trond yrkesfaglærerutdanningen ved Oslo Met. Han jobber nå til daglig som faglærer for restaurant- og matfag ved Greveskogen videregående skole i Tønsberg.

Per Øystein Sandvin har fagbrev som kokk og utdanning fra Norconserv næringsmiddeltekniske skole, i tillegg til studier i matkultur, matforedling, akvakultur og pedagogikk. Han har arbeidet ved Hotel Atlantic, vært ferskvarer sjef hos Wilberg, kjøkkensjef i Sandnes kommune og lærer ved Norconserv. Sandvin har også vært lærer i matfag ved Ryggabø vgs. I 2010 begynte han som forretningsutvikler og prosjektleder i Ryfylke Næringshage, nå TEAL, der han arbeider med prosjekter knyttet til lokalmat i Rogaland. Han har vært engasjert i ungdom og fagopplæring i matfagene gjennom det meste av karrieren, både som ansvarlig for lærlinger og for kommunale og fylkeskommunale prosjekter for elever i ungdomskolen og på videregående. Sandvin har også vært kurslærer for voksne i matbransjen.

Mathias Toresen er faglært servitør og utdannet vinkelner. Han var lærling på Brasserie France i Oslo og jobber nå som restaurantsjef ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund. I årene etter fagprøven arbeidet han som hovmester og restaurantsjef. I tillegg har han jobbet som servitørrådgiver for Lærlingekompaniet i Oslo. Mathias har gull i NM for servitører og gull i Nordisk for servitører. Mathias representerte Norge i WorldSkills i Brasil i 2015 som deltaker på yrkeslandslaget. Der mottok han medal of excellence. Mathias er

fagnerd i yrket og stiller alltid opp til dugnad for bransjen. Han er fast hoveddommer i Norgescup for lærlinger, har vært ansvarlig for en rekke andre konkurranser og jobber mye med rekruttering til bransjen. Han er også å se på sin YouTube-kanal «Servitører på YouTube».

Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programfag på vg2 restaurant- og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211045607
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 276
Vekt : 764

Trygg mat, bransje og arbeidsliv retter seg mot elever som går vg1 restaurant og matfag, eller ett av de tre programområdene på vg2: baker og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandler trygg mat, bransje og arbeidsliv i disse læreplanene. Boka er delt i to deler, én om trygg mat og én om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevene skal lære i løpet av de to årene på skolen.

Stoffet er skrevet i et enkelt språk med mange relevante eksempler hentet fra de ulike yrkene vg2-områdene springer ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurer og fotografier. Både teoretiske og praktiske oppgaver er samlet til sist i kapitlene. Fagbegreper er definert i marginen, og hvert kapittel starter med en kort oppsummering av det viktigste innholdet i kapitlet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv kan brukes sammen med andre læremidler fra Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag (heldigitalt læremiddel)vg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka

Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programområder på vg2 restaurant og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211046659
Pris : 249,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 276

Trygg mat, bransje og arbeidsliv retter seg mot elever som går vg1 restaurant og matfag, eller ett av de tre programområdene på vg2: baker og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandler trygg mat, bransje og arbeidsliv i disse læreplanene. Boka er delt i to deler, én om trygg mat og én om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevene skal lære i løpet av de to årene på skolen.

Stoffet er skrevet i et enkelt språk med mange relevante eksempler hentet fra de ulike yrkene vg2-områdene springer ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurer og fotografier. Både teoretiske og praktiske oppgaver er samlet til sist i kapitlene. Fagbegreper er definert i marginen, og hvert kapittel starter med en kort oppsummering av det viktigste innholdet i kapitlet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv kan brukes sammen med andre læremidler fra Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag (heldigitalt læremiddel)vg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 *Bakerbokavg2/3 Konditorboka*

Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programområder på vg2 restaurant og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211046024
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 276
Vekt : 769

Trygg mat, bransje og arbeidsliv rettar seg mot elevar som går vg1 restaurant- og matfag eller eitt av dei tre programområda på vg2 bakar og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandlar trygg mat, bransje og arbeidsliv i desse læreplanane. Boka er delt i to delar; ein om trygg mat og ein om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevane skal ære i løpet av dei to åra på skolen.

Stoffet er skrivne i eit enkelt språk med mange relevante eksempel henta frå dei ulike yrka vg2-områda spring ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurar og fotografi. Både teoretiske og praktiske oppgåver er samla sist i kapitla. Fagomgrep er definert i marginen, og kvart kapittel startar med ei kort oppsummering av det viktigaste innhaldet i kapitlet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv kan brukast saman med andre læremiddel frå Fagbokforlaget:vg1 restaurant og matfagvg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka

Konditorboka

Lærebok for vg2/3 konditorfaget

Angela Stelander, Cathrine Nilsen, Gudrunn Berntsen, Gunvor Fiskå, Tonje Svendsen



ISBN : 9788211044600
Pris : 809,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 279
Vekt : 755

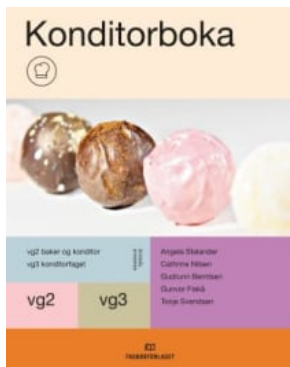
Konditorboka er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 konditorfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det konditorfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som konditor, og den er skrevet etter ny læreplan i 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i konditoriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å bli kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida. For vg2 baker og konditor kommer også disse bøkene: Bakerboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og Konditorbransjens landsforening.

Konditorboka, brettboka

Lærebok for vg2/3 konditorfaget

Angela Stelander, Cathrine Nilsen, Gudrunn Berntsen, Gunvor Fiskå, Tonje Svendsen



ISBN : 9788211044617
Pris : 269,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 279

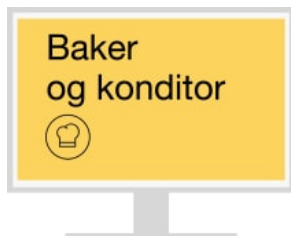
Konditorboka er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 konditorfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det konditorfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som konditor, og den er skrevet etter ny læreplan i 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i konditoriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å bli kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida.

For vg2 baker og konditor kommer også disse bøkene: Bakerboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og Konditorbransjens landsforening.

Baker og konditor nettressurs

Digitalt læremiddel for Vg2 baker og konditor



ISBN : 9788211044563
Pris : 69,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2021
Utgave : 1

Baker og konditor nettressurs for Vg2/Vg3 baker og konditor er et supplement til bøkene i faget og har godt med innhold til både elev og lærer. Ressursen blir tilgjengelig med noe innhold i august og vil ferdigstilles med alt innhold i desember 2021.

Ressursen er bygget opp av fem moduler: Illustrerte fagbegreper: en omfattende søkbar database med sentrale begreper i fagene. Filmer: Pedagogisk oppbygde filmer som både støtter innlæringen av faget og gir inspirasjon til å utforske faget. Flere av filmene fokuserer på innlæring av praktiske teknikker, som håndelting eller håndpisking. Modulen MyFoodOffice er et arbeidsverktøy hvor elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjon. Eleven kan lage egne oppskrifter, beregne kostnader og skrive ut etiketter med riktig deklarasjon. Dokumentasjonsverktøy: dette er et helt nyutviklet verktøy for yrkesfagene hvor eleven får støtte og inspirasjon til å skrive refleksjonsnotater etter endt økt i kjøkkenet.

Restaurant- og matfag vg1

Digitalt læremiddel i programfag for Vg1 restaurant og matfag



Kulinarisk akademi

(Utgiver) Kulinarisk akademi

ISBN : 9788211044556
Pris : 239,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2021
Utgave : 1

Nettressursen for vg1 restaurant- og matfag er et heldigitalt læremiddel som dekker alle kompetansemålene i læreplanen etter fagfornyelsen. Nettressursen er bygget opp av ti moduler, er rikt utstyrt med korte informative filmer, litt lengre undervisningsfilmer, mye infografikk, korte fagartikler og praktiske oppgaver og undervisningsopplegg. Læremiddelet får en årsplan som binder alt stoffet sammen og sikrer at elevene lærer det skal i løpet av det første skoleåret på restaurant- og matfag.

- 1. Råstoff-** Ca 300 filmer fordelt på 45 råstoffkategorier- Egne råstoffark som oppsummerer det viktigste for hvert av råstoffene
- 2. Hygiene og trygg mat-** Artikler og infografikk
- 3. Matkultur-** Korte fagartikler om norsk, samisk og internasjonal matkultur.
- 4. Utstyr og redskap-** Kartotek kort med bilde og kort forklarende tekst. Tar for seg redskap og utstyr for alle de elleve yrkesretningene.
- 5. Trygg mat og kvalitet-** Korte artikler og infografikk som viser flytskjema og gir en innføring i internkontroll.
- 6. Bærekraft-** Undervisningsfilm som har som mål å skape refleksjon og som fokuserer på hva bærekraft betyr i matindustrien.
- 7. Arbeidsliv-** Korte fagartikler som oppsummerer det elevene trenger å vite om forskrifter og lover som gjelder i matindustrien.- Korte fagartikler om partene i arbeidslivet.
- 8. Førstehjelp-** Undervisningsfilm som gir elevene den praktiske kunnskapen de trenger om førstehjelp.
- 9. Yrker i matbransjen-** Korte fagartikler som presenterer de ulike yrkene og hvilke produksjonsmetoder som brukes.
- 10. Praktiske oppgaver-** Undervisningsopplegg for lærer

Kjøttfagene

Pølsemakerfaget, kjøttskjærerfaget og slakterfaget vg3

Steinar Moe, Jan Idsøe



ISBN : 9788245013153
Pris : 569,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2014
Utgave : 1
Sider : 282
Vekt : 601

Denne boka er ei felles lærebok for de «industrielle kjøttfagene»: pølsemakerfaget, kjøttskjærerfaget og slakterfaget. Den er skrevet for elever på Vg3 og for lærlinger i bedrift.

Pølsemakeren lærer om produksjon av farsevarer, om røyking og koking, om hjelpe- og tilsetningsstoffer om salting og om bruk av tarmen i pølseproduksjonen. Også kalkulasjon og prissetting av produkter er et viktig tema. Kjøttskjæreren lærer om råvarer og produksjon, mens slakteren blant annet lærer om transport og slakting, ulike slaktedyrras, slaktedyrras anatomi, behandling av kjøtt og sporing. Noen tema er felles for alle de tre kjøttfagene. Det gjelder bruk av emballasje, hygiene og internkontroll.

Jan Idsøe har bakgrunn både som butikkslakter, pølsemaker og kjøttskjærer og har lang og bred arbeidserfaring i kjøttbransjen. Han har i en årrekke vært faglærer i kjøttfag ved Godalen videregående skole.

Steinar Moe har bakgrunn som kokk, pølsemaker, slakter og kjøttskjærer. Han arbeider i dag som slakter og kjøttskjærer ved Norturas småfe- og storfeanlegg i Trøndelag. Han har mangeårig erfaring innen fagopplæring i kjøttfag og som medlem i flere fagnemder innen kjøttfagene.

Butikkslakterfaget

Restaurant- og matfag vg3

Jan Idsøe



ISBN : 9788245010299
Pris : 499,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2011
Utgave : 1
Sider : 289
Vekt : 614

Denne boka er en lærebok for butikkslakterfaget, restaurant- og matfag Vg3, i yrkesfaglig utdanningsprogram.

Kunnskapen som trengs for å kunne tilberede og presentere kjøtt og kjøttprodukter, sjømat, frukt og grønt, bakeprodukter, ost og melkeprodukter, står sentralt i boka. Boka fokuserer på samspillet mellom butikkslakteren og kunden og hvordan vi kan sikre profesjonell service og kundebehandling. Vi kan også lese om eksponering og vareplassering for å skape et salgbart miljø i butikken, og vi finner stoff om verktøy og redskaper, kalkulasjon, prissetting og emballasje.

Komponenter:

- Lærebok
- Nettressurs

Jan Idsøe har bakgrunn både som butikkslakter, pølsemaker og kjøttkjærer og har lang og bred arbeidserfaring i kjøttbransjen. Han har i en årrekke vært faglærer i kjøttfag ved Godalen videregående skole.

Kokk- og servitørfag

Restaurant- og matfag vg2

Per-Øystein Sandvin



ISBN	: 9788245006469
Pris	: 749,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2008
Utgave	: 1
Sider	: 534
Vekt	: 1117

Denne boka er en del av et læreverk for programområdet kokk- og servitørfag innen restaurant- og matfag Vg2, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Den tar for seg tema som er viktige for alle som skal tilberede eller servere mat, for eksempel mikrobiologi og hygiene, kvalitet og regelverk, kosthold, ernæring og helse. Den tar også for seg etikk og miljø, marked, økonomi og service, og den forteller litt om drikkevarer og om tradisjon og trender når det gjelder mat. Per-Øystein Sandvin er hovedforfatter og redaktør for boka. Han er utdannet kokk og har videreutdanning i matteknikk, akvakultur, sjømatforedling, matkultur og pedagogikk. Han har bred arbeidserfaring, og har undervist i matfagene i den videregående skolen, blant annet ved Norconserv næringsmiddelteknisk fagskole. Læreverket i restaurant- og matfag Vg2 er utviklet i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

Matfag

Restaurant- og matfag vg2



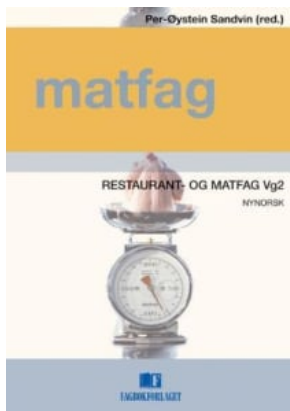
Per-Øystein Sandvin
(red.) Per-Øystein Sandvin

ISBN : 9788245006421
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2008
Utgave : 2
Sider : 365
Vekt : 778

Boka er en del av et læreverk for programområdet matfag innen restaurant- og matfag Vg2, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boka tar for seg tema som er viktige for alle som skal arbeide med mat, for eksempel hygiene, konservering, matkjemi, kvalitet og regelverk. Den tar også for seg etikk og miljø, prosess, automasjon og måleteknikker, og den forteller litt om marked og økonomi når det gjelder mat. Til boka er det også en lærerveiledning og interaktive læringsressurser på Internett. Per-Øystein Sandvin er hovedforfatter og redaktør for boka. Han er utdannet kokk og har videreutdanning i matteknikk, akvakultur, sjømatforedling, matkultur og pedagogikk. Han har bred arbeidserfaring, og har undervist i matfagene i den videregående skolen, blant annet ved Norconserv næringsmiddelteknisk fagskole. Læreverket i restaurant- og matfag Vg2 er utviklet i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

Matfag

Restaurant- og matfag vg2



Per-Oystein Sandvin
(red.) Per-Oystein Sandvin

ISBN : 9788245006438
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2008
Utgave : 1
Sider : 365
Vekt : 768

Boka er ein del av eit læreverke for programområdet matfag innan restaurant- og matfag Vg2, skriven i samsvar med læreplanen og intensjonane i Kunnskapsløftet. Boka tek for seg tema som er viktige for alle som skal arbeide med mat, til dømes hygiene, konservering, matkjemi, kvalitet og regelverk. Ho tek også for seg etikk og miljø, prosess, automasjon og måleteknikk, og ho fortel litt om marknad og økonomi når det gjeld mat. Til boka er det også ei lærarretteleing og interaktive læringsressursar på Internett. Per-Oystein Sandvin er hovudforfattar og redaktør for boka. Han er utdanna kokk og har vidareutdanning i matteknikk, akvakultur, sjømatforedling, matkultur og pedagogikk. Han har brei arbeidserfaring, og har undervist i matfaga i den vidaregåande skolen, mellom anna ved Norconserv næringsmiddelteknisk fagskole. Læreverket i restaurant- og matfag Vg2 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

Kosthold og livsstil

Restaurant- og matfag vg1



Gunn Elin Hodne

(red.) Gunn Elin Hodne

ISBN : 9788245005226
Pris : 419,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2007
Utgave : 1
Sider : 153
Vekt : 338

Denne boken er en del av et større læreverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag Vg1, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boken tar for seg sider ved kostholdet vårt som er viktige å kjenne til for alle som arbeider med mat. Den forteller også om ernæring og kosthold hos spesielle grupper og tar for seg tradisjonsmat, både fra Norge og fra mange andre land. Gunn Elin Hodne er utdannet næringsmiddelteknolog og har tileggsutdannelse i anatomi og fysiologi. Hun har vært trainee i Tine og har hatt ulike stillinger i Gilde, blant annet avdelingsleder for salteri og hermetikk. Hun har også arbeidet ved Norconserv og er nå ansatt ved Gastronomisk Institutt AS. Læremiddelverket i restaurant- og matfag Vg1 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia

Bransje, fag og miljø

Restaurant- og matfag vg1



Britt Elisabeth Olsen

(red.) *Britt Elisabeth Olsen*

ISBN : 9788245005516
Pris : 429,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2007
Utgave : 1
Sider : 126
Vekt : 286

Denne boken er en del av et større læreverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag Vg1, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boken tar først og fremst for seg de ulike bransjene, fagene og yrkene innen restaurant- og matfagene. Men vi lærer også om regelverk og om merking av matvarer, om ergonomi og helse, om organisasjonene i arbeidslivet, rammebetingelser og konkurranseforhold. Og ikke minst lærer vi hva god service er. Britt Elisabeth Olsen er hovedforfatter og redaktør for boken. Hun er utdannet kokk og næringsmiddeltekniker og har bred arbeidserfaring fra fiskehandel, forskningsinstitutt og en rekke restauranter og hoteller i inn- og utland. Hun arbeider nå som produktutvikler og faglig konsulent ved Gastronomisk Institutt AS. Læremiddelverket i restaurant- og matfag Vg1 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia

Råstoff og produksjon

Restaurant- og matfag vg1



Britt Elisabeth Olsen
(red.) *Britt Elisabeth Olsen*

ISBN : 9788245005066
Pris : 599,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2007
Utgave : 1
Sider : 403
Vekt : 844

Den boken du nå holder i hånden, er en del av et større læreverk for utdanningsprogrammet restaurant- og matfag Vg1, skrevet i samsvar med læreplanen og intensjonene i Kunnskapsløftet. Boken tar for seg tema som er viktige for alle som skal arbeide med mat, for eksempel hygiene, maskiner, utstyr og de råstoffene vi bruker når vi lager mat. Boken beskriver forskjellige drikkevarer, og vi lærer å vurdere kvalitet og kostnader i matproduksjonen. Den forteller også litt om de mange bransjene i restaurant- og matfagene. Britt Elisabeth Olsen er hovedforfatter og redaktør for boken. Hun er utdannet kokk og har bred arbeidserfaring fra en rekke restauranter og hoteller i inn- og utland. Hun arbeider nå som produktutvikler og faglig konsulent ved Gastronomisk Institutt AS. Læremiddelverket i restaurant- og matfag Vg1 er utvikla i samarbeid mellom Fagbokforlaget, Gastronomisk Institutt og Grieg Multimedia.

Oppskriftsboka

matlaging fra A-Å



Per Ballangrud, Aslaug Bjørbæk Myhrvold

ISBN : 9788241206429
Pris : 399,-
Forlag : Vett & viten
Utgitt : 2007
Utgave : 2
Sider : 284
Vekt : 820

Boka legger opp til at elevene skal lære grunnelementene i matlaging, og inneholder et helt spekter av oppskrifter på tradisjonelle retter. Har oppskriftsregister.

Restaurant- og matfag vg1

Digitalt læremiddel i programfag for Vg1 restaurant og matfag



Kulinarisk akademi

(Utgiver) Kulinarisk akademi

ISBN : 9788211044556
Pris : 239,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2021
Utgave : 1

Nettressursen for vg1 restaurant- og matfag er et heldigitalt læremiddel som dekker alle kompetansemålene i læreplanen etter fagfornyelsen. Nettressursen er bygget opp av ti moduler, er rikt utstyrt med korte informative filmer, litt lengre undervisningsfilmer, mye infografikk, korte fagartikler og praktiske oppgaver og undervisningsopplegg. Læremiddelet får en årsplan som binder alt stoffet sammen og sikrer at elevene lærer det skal i løpet av det første skoleåret på restaurant- og matfag.

- 1. Råstoff-** Ca 300 filmer fordelt på 45 råstoffkategorier- Egne råstoffark som oppsummerer det viktigste for hvert av råstoffene
- 2. Hygiene og trygg mat-** Artikler og infografikk
- 3. Matkultur-** Korte fagartikler om norsk, samisk og internasjonal matkultur.
- 4. Utstyr og redskap-** Kartotek kort med bilde og kort forklarende tekst. Tar for seg redskap og utstyr for alle de elleve yrkesretningene.
- 5. Trygg mat og kvalitet-** Korte artikler og infografikk som viser flytskjema og gir en innføring i internkontroll.
- 6. Bærekraft-** Undervisningsfilm som har som mål å skape refleksjon og som fokuserer på hva bærekraft betyr i matindustrien.
- 7. Arbeidsliv-** Korte fagartikler som oppsummerer det elevene trenger å vite om forskrifter og lover som gjelder i matindustrien.- Korte fagartikler om partene i arbeidslivet.
- 8. Førstehjelp-** Undervisningsfilm som gir elevene den praktiske kunnskapen de trenger om førstehjelp.
- 9. Yrker i matbransjen-** Korte fagartikler som presenterer de ulike yrkene og hvilke produksjonsmetoder som brukes.
- 10. Praktiske oppgaver-** Undervisningsopplegg for lærer

Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programfag på vg2 restaurant- og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211045607
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 276
Vekt : 764

Trygg mat, bransje og arbeidsliv retter seg mot elever som går vg1 restaurant og matfag, eller ett av de tre programområdene på vg2: baker og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandler trygg mat, bransje og arbeidsliv i disse læreplanene. Boka er delt i to deler, én om trygg mat og én om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevene skal lære i løpet av de to årene på skolen.

Stoffet er skrevet i et enkelt språk med mange relevante eksempler hentet fra de ulike yrkene vg2-områdene springer ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurer og fotografier. Både teoretiske og praktiske oppgaver er samlet til sist i kapitlene. Fagbegreper er definert i marginen, og hvert kapittel starter med en kort oppsummering av det viktigste innholdet i kapitlet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv kan brukes sammen med andre læremidler fra Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag (heldigitalt læremiddel)vg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka

Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programområder på vg2 restaurant og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN : 9788211046024
Pris : 749,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 276
Vekt : 769

Trygg mat, bransje og arbeidsliv rettar seg mot elevar som går vg1 restaurant- og matfag eller eitt av dei tre programområda på vg2 bakar og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandlar trygg mat, bransje og arbeidsliv i desse læreplanane. Boka er delt i to delar; ein om trygg mat og ein om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevane skal ære i løpet av dei to åra på skolen.

Stoffet er skrivne i eit enkelt språk med mange relevante eksempel henta frå dei ulike yrka vg2-områda spring ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurar og fotografi. Både teoretiske og praktiske oppgåver er samla sist i kapitla. Fagomgrep er definert i marginen, og kvart kapittel startar med ei kort oppsummering av det viktigaste innhaldet i kapitlet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv kan brukast saman med andre læremiddel frå Fagbokforlaget:vg1 restaurant og matfagvg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka

FORFATTERE

Angela Stelander	11,12	Anne Momrak-Haugan	8,9,10,25,26
Aslaug Bjørbæk Myhrvold	23	Britt Elisabeth Olsen	21,22
Cathrine Nilsen	11,12	Gudrunn Berntsen	11,12
Gunn Elin Hodne	20	Gunvor Fiskå	12
Jan Idsøe	16	Kulinarisk akademi	6,14,24
Mathias Toresen	4,5,6	Per Ballangrud	23,23
Per-Øystein Sandvin	19	Steinar Moe	15,15
Tonje Svendsen	8,9,10,11,12,25,26	Trond Andresen	2,4,5,6,8,9,10,25,26

TITLER

Baker og konditor nettressurs	13	Bransje, fag og miljø	21
Butikkslakterfaget	16	Kjøttfagene	15
Kokk- og servitørfag	17	Kokk- og servitørfag vg2	5
Kokk- og servitørfag vg2 nettressurs	6	Konditorboka	11
Konditorboka, brettboka	12	Kosthold og livsstil	20
Matfag	19	Matproduksjon vg2	2
Oppskriftsboka	23	Restaurant- og matfag vg1	24
Råstoff og produksjon	22	Trygg mat, bransje og arbeidsliv	26