

# KATALOG

Restaurant- og matfag  
vg2 matproduksjon





## 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 skrivt 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

## 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*

## 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 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. **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

## 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 skrivi 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 matfag vg2 kokk- og servitørfag vg2 baker- og konditor nettressurs vg2/3 Bakerbok vg2/3 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*



## 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 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. **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, 9 fem yrkespedagogiske videreutdanninger og går siste året på masterutdanning. Han jobber nå som



# FORFATTERE

Anne Momrak-Haugan ..... 2,3,4,6,7,8  
Tonje Svendsen ..... 2,3,4,6,7,8

Per-Øystein Sandvin ..... 9  
Trond Andresen ..... 2,3,4,5,6,7,8,9



# TITLER



Matproduksjon vg2 .....	9	Trygg mat, bransje og arbeidsliv .....	8
-------------------------	---	--	---