

GÖTEBORGS UNIVERSITETSBIBLIOTEK



100164 2120

Läroplaner 1990:25-26

Läroplan för gymnasieskolan

1990:25 Treårig Restauranglinje. Försöksverksamhet

1990:26 Normalutrustning för ämnet restaurang och storhushåll

**TILLHÖR REFERENSBIBLIOTEKET
UTLÅNAS EJ**

Läroplan
700

	Innehåll	sida
1990:25	Försöksverksamhet med treårig restauranglinje	3
	Timplan	4
	Linjens struktur	
	Kursplaner	5
	Modulindelning	7
	Moduler:	
	Restaurang och storhushåll årskurs 1	9
	Restaurang och storhushåll årskurs 2	26
	Restaurang årskurs 3	41
	Servering årskurs 3	45
	Storhushåll årskurs 3	49
	Sjöintendentur årskurs 3	53
1990:26	Normalutrustning för ämnet restaurang och storhushåll	58



Pedagogiska biblioteket

*REF Läroplaner
700*



	Innehåll	sida
1990:25	Försöksverksamhet med treårig restauranglinje	3
	Timplan	4
	Linjens struktur	
	Kursplaner	5
	Modulindelning	7
	Moduler:	
	Restaurang och storhushåll årskurs 1	9
	Restaurang och storhushåll årskurs 2	26
	Restaurang årskurs 3	41
	Servering årskurs 3	45
	Storhushåll årskurs 3	49
	Sjöintendentur årskurs 3	53
1990:26	Normalutrustning för ämnet restaurang och storhushåll	58



Pedagogiska biblioteket

*REF Läroplan
700*

Läroplan för gymnasieskolan

1990-03-05

SÖ fastställer med stöd av Förordning om försöksverksamhet med treåriga yrkesinriktade studievägar i gymnasieskolan 1988/89 - 1990/91 (Läroplaner 1988:73, andrahandstryck) 20 och 21 §§ tim- och kursplaner med moduler för försöksverksamhet med treårig

Restauranglinje

Nordisk yrkesklassificering nr	91
Studievägs- och ansökningskod	RE
Kurslängd	3 läsår
Klasstorlek högst	16 elever

SÖ har 1988-12-15 för linjen fastställt tim- och kursplaner med moduler för årskurs 1. Dessa upphävs och ersätts från och med 1990-07-01 av nedan kungjorda.

SÖ:s beslut om normalutrustning för linjen publiceras i Läroplaner 1990:26.

I läroplan för gymnasieskolan, allmän del, anges mål och riktlinjer fastställda av regeringen samt allmänna kommentarer om gymnasieskolans verksamhet utfärdade av SÖ.

Jan Thulin

Bengt Olof Bengtsson

TIMPLAN¹⁾

Ämne	Antal veckotimmar åk 1 - 3	Antal lektioner åk 1 - 3
Svenska	7	238
Samhällskunskap	5	170
Engelska	6	204
Idrott	4	136
Tillvalsämne ²⁾	6	204
Timme till förfogande	1	34
<i>Karaktärsämnena</i>	82	2 788
Restaurang och storhushåll ³⁾		
Restaurang ⁴⁾		
Servering ⁴⁾		
Storhushåll ⁴⁾		
Sjöintendentur ⁴⁾		
Specialarbete åk 3	3	102
Summa	114	3 876

1) SÖ:s föreskrifter om allmänna timresurser kungörs i SÖ-FS.

2) Tillvalsämnena som skall erbjudas är matematik, bild och musik. Därutöver får skolstyrelse besluta om tillval av andra ämnen som förekommer i gymnasieskolan.

3) Ämnet restaurang och storhushåll läses i åk 1-2. I detta ämne ingår två obligatoriska temamoduler

- livsmedel
- nutrition

som skall omfatta 100 undervisningstimmar i åk 1 och 70 i åk 2.

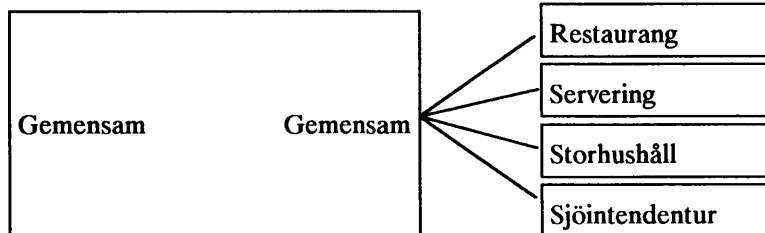
4) Ämnena restaurang, servering, storhushåll respektive sjöintendentur ingår i gren i årskurs 3 med samma namn.

Linjestruktur

Årskurs 1

Årskurs 2

Grenar i årskurs 3



Kursplaner

Allmänt utbildningsmål

Utbildningen skall ge de grundläggande kunskaper och färdigheter som krävs för arbete inom restaurang, storhushåll, hotell och sjöintendentur (lastfartyg) samt möjliggöra specialisering mot olika yrkesområden.

Utbildningen skall ge färdighet att utföra de beräkningar som är nödvändiga inom yrkesområdet.

Utbildningen skall ge kunskaper i såväl övergripande som yrkes-specifika miljövårdsfrågor.

Utbildningen skall ge förmåga att utföra yrkesarbetet på ett från skydds- och miljösynpunkt säkert sätt och att inhämta erforderlig information ur lagar och föreskrifter.

Därutöver skall utbildningen ge

- språkliga färdigheter för såväl yrkesverksamhet som samhällsliv samt kunskaper om kultur och samhälle,
- kunskaper och färdigheter för egen personlig utveckling och för aktivt deltagande i samhällslivet,
- förmåga att bedöma olika frågor ur ett internationellt perspektiv,
- insikt om betydelsen av ökad jämställdhet i arbetslivet,
- grund för fortsatta studier.

Arbetsformer

Eleven skall aktivt delta i planering och genomförande av undervisningen och ta ansvar för sina egna arbetsuppgifter.

En helhetssyn på utbildningen skall präglar arbetet och komma till uttryck såväl i samverkan mellan linjens olika ämnen som mellan den skolförlagda och den arbetsplatsförlagda utbildningen.

Undervisningen skall utformas så att den ger lika goda förutsättningar för alla elever och därmed skapa likvärdiga valalternativ för flickor och pojkar.

Undervisningen skall planeras så att elever med olika förutsättningar kan använda olika lång tid för de enskilda modulerna.

Svenska, engelska, matematik och bild

Se Lgy, allmän del, 1983

Samhällskunskap

Se Läroplaner 1988:82

Idrott

Se Läroplaner 1987:76

Musik

Se SÖ-FS 1985:172

Övriga tillvalsämnen

Se SÖ:s regelförteckning del B, 1987-07-01, där också hänvisning sker till befintligt kommentarmaterial.

Karaktärsämnen

Kursplanerna är modulindelade. Mål och innehåll anges för varje modul.

Modulförteckning

Restaurang och storhushåll årskurs 1

Introduktion	9
Matproduktion grundläggande metoder 1	10
Matproduktion grundläggande metoder 2 ¹	12
Matproduktion grundläggande metoder 3 - kallskänk	14
Matproduktion grundläggande metoder 4 - bakning	16
Servering 1	17
Hygien 1	19
Material - Maskiner	21
Ekonomi 1	22
Hotell	23
Livsmedel - temastudier 1	24
Nutrition - temastudier 1	25

Restaurang och storhushåll årskurs 2

Matproduktion experimentell matlagning	26
Matproduktion restaurang - varmkök ¹	27
Matproduktion restaurang - kallskänk ¹	29
Matproduktion storhushåll - produktion ¹	31
Matproduktion storhushåll - specialkost	33
Servering 2 ¹	34
Hygien 2	36
Ekonomi 2	37
Service och samarbete	38
Livsmedel - temastudier 2	39
Nutrition - temastudier 2	40

Restaurang årskurs 3

Matproduktion ¹	41
Gastronomi - Viner	43
Ekonomi	44

Servering årskurs 3

Serveringsteknik ¹	45
Gastronomi - Drycker - Service	47
Ekonomi	48

¹ Modulen får delvis förläggas till arbetsplats.

Storhushåll årskurs 3

Matproduktion ¹	49
Nutrition - Dietetik	51
Ekonomi	52

Sjöintendentur årskurs 3

Matproduktion ¹	53
Mat - Viner - Service	55
Ekonomi	56
Skyddstjänst	57

¹ Modulen får delvis förläggas till arbetsplats.

Modul:

Introduktion

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- utbildningens mål, uppläggnings- och organisation,
- för verksamheten nödvändiga skydds- och arbetsföreskrifter,
- restaurang-, storhushålls- och hotellsektorns omfattning och utveckling samt motsvarande verksamhetsområde inom sjöfarten.

Innehåll

YRKESINFORMATION

Yrkets innebörd och branschens utveckling inom

- Restaurang
- Storhushåll
- Hotell
- Sjöfart

ARBETSMETODIK

Utbildningens mål, innehåll och uppläggning

Läromedel och övrigt utbildningsmaterial
Studieteknik

Kunna

- planera sin utbildning med stöd av lärare i karaktärsämnet,
- genomföra utbildningen på ett sådant sätt att personlig eller annan fara ej uppstår,
- aktivt medverka i skolans eleverksamhet.

SKOLANS ORGANISATION

Utbildningsansvariga

Klassråd och elevråd

Elefvård

Utbildningslokaler

Övrig verksamhet

ARBETSMILJÖ OCH SKADERISKER

Brand-, skydds- och säkerhetsföreskrifter

Ventilation

Ergonomi

Personlig hygien

Samarbets- och ordningsfrågor

*Modul:***Matproduktion grundläggande metoder 1****Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- typrätter tillagade enligt de grundläggande matlagningsmetoderna,
- variationsmöjligheter vid tillagning av huvudrätter samt olika måltidskomponenter,
- hur en måltid planeras med utgångspunkt från vardagsrätter,
- de vanligaste matlagningstermerna,
- receptteknik och receptläsning,
- portionsberäkning,
- grundregler för näringsämnenas bevarande i samband med matlagning,
- hur olika råvaror förvaras,
- metoder för varmhållning, nedkyllning och kylförvaring,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- betydelsen av att kunna arbeta enskilt och i grupp,
- bestämmelser om personlig hygien och arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med arbete i storhushåll och restaurang,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik.

Kunna

- tillämpa allmänna principer för grundläggande matlagningsmetoder i såväl metodmatlagning som produktion,
- portionera maträtter,
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika metoder,
- tillämpa grundläggande metoder för djupfrysning,
- diska för hand och i maskin,
- rengöra arbetslokaler med hjälp av rätt rengöringsmedel och rätt utrustning.

Innehåll

Enhetssystemet

Ansa, skala, skära, hacka

Allmänna principer för kokning

Allmänna principer för stekning

Allmänna principer för panering

Allmänna principer för redningar med olika mjölsorter

Allmänna principer för tillredning av buljong och sky

Allmänna principer för tillredning av grundsåser

- Vit grundsås
- Ljus grundsås
- Brun grundsås
- Majonnäs

Allmänna principer för tillredning av enklare soppor

Allmänna principer för tillredning av enklare färser

Portionering vid olika serveringsformer

Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll

Recept

Portionsberäkning

Grundläggande facktermer

Måltidsplanering där stor variation av vardagsrätter skall ingå

Måltidskomponenter

Förvaring av olika råvaror

Varmhållning och förvaring

Näringsämnenas bevarande

Personlig hygien

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Samarbetsteknik

Arbetsplatsens hygien

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring och städning

*Modul:***Matproduktion grundläggande metoder 2****Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- de vanligaste typrätterna baserade på olika livsmedelsgrupper,
- grundprinciperna för grov- och detaljstyckning av kött,
- i modulen förekommande facktermer,
- hur en matsedel komponeras ur gastronomisk och näringsmässig synpunkt,
- receptteknik och receptläsning,
- portionsberäkningar,
- regler för näringsämnenas bevarande i samband med matlagning,
- metoder för varmhållning, nedkylning och kylförvaring,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med arbete i storhushåll och restaurang,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- datorns användning inom storhushålls- och restaurangbranschen,
- hur förberedelser, matlagnings- och rengöringsarbete fungerar i storhushålls- och restaurangkök.

Kunna

- tillaga vanligt förekommande typrätter, baserade på samtliga livsmedelsgrupper med tillämpning av grundläggande matlagningsmetoder, i såväl metodmatlagning som produktion,
- tillaga vanligt förekommande husmanskosträtter,
- tillaga såser och andra måltidskomponenter,
- lägga upp, portionera och garnera olika maträtter,
- förvara de vanligast förekommande råvarorna,
- frysa in olika typer av livsmedel,
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika metoder,
- utföra köksdisk i maskin,
- tillämpa bestämmelser rörande personlig hygien,
- beräkna råvarukostnader för en måltid,
- samarbeta inom gruppen vid utförandet av de i modulen förekommande arbetsuppgifterna.

Innehåll

Beredning

- Rensa
- Filéa

Styckning

Styckningsprinciper

- Gris
- Nöt
- Lamm

Matlagningsmetoder

- Koka
- Blanchera
- Pochera
- Kontaktsteka
- Grilla
- Halstra
- Gratinera
- Friter
- Ugnsteka
- Bräsera

Grundsåser med variationer

Uppläggning och garnering

Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll

Recept

Portionsberäkning

Matsedelsplanering

Förvaring av olika råvaror

Hållbarhetsbehandling

- Djupfrysning

Varmhållning och förvaring

Näringsämnenas bevarande

Personlig hygien

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Samarbetsteknik

Arbetsplatsens hygien

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring och städning

Exempel på datoranvändning för näringsvärdesberäkning och rekvisition av råvaror

Modul:

Matproduktion grundläggande metoder 3 - kallskänk

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- olika majonnäsåser, dressingar och smörblandningar,
- olika sill- och strömmingsrätter,
- olika sallader såväl med som utan majonnäsbas,
- hur olika pålägg och garnityrer kombineras vid smörgåsbredning,
- i modulen förekommande facktermer,
- principer för uppläggning och garnering vid olika serveringformer,
- hur färdigberedda för- och efterrätter skall kylförvaras,
- receptteknik och receptläsning,
- portionsberäkning,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med arbete i storhushåll och restaurang,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik.

Kunna

- tillaga vanligt förekommande förrätter, tillbehör och efterrätter baserade på olika livsmedelsgrupper med tillämpning av grundläggande matlagning-metoder,
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika metoder,
- samarbeta inom gruppen vid utförandet av de i modulen förekommande arbetsuppgifterna.

Matproduktion grundläggande metoder 3 - kallskänk

Innehåll

Majonnäs samt majonnäsbaseade såser

Dressingar

Smörblandningar

Sill- och strömmingsrätter

Sallader

Förrättscocktail

Smörgåsbredning

- Smörgåsar
- Landgångar
- Sandwiches
- Varma smörgåsar

Soppor och krämer

Kompotter

Puddingar

- Fromage
- Äggpudding

Gryndesserter

Pannkaksrätter

Branddeg

Efterrättssåser

Portionering, uppläggning och garnering

Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll

Recept

Portionsberäkning

Kombinationen grundråvara - garnityr

Kylförvaring

Näringsämnenas bevarande

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Samarbetsteknik

Arbetsplatsens hygien

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring och städning

Modul:

Matproduktion grundläggande metoder 4 - bakning

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- olika användningsområden för paj- och mördeg,
- receptteknik och receptläsning,
- hur råvaror avsedda för bakning förvaras,
- i modulen förekommande facktermer,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik.

Innehåll

Enhetssystemet

Vitt matbröd

Grovt matbröd

Bakpulverbröd

Vetebröd

Mjuka kakor

Bakverk av pajdeg

Bakverk av mördeg

Utrustning och redskap för grundläggande baktingsmetoder

Kunna

- baka olika brödtyper med utgångspunkt från grunddegarna,
- baka paj- och mördeg samt mjuka kakor,
- välja rätt redskap och rätt utrustning vid tillämpning av olika baktingsmetoder,
- rengöra arbetslokaler med hjälp av rätt rengöringsmedel och rätt utrustning.

Recept

Temperaturer, tider

Förvaring av olika råvaror

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Arbetsplatsens hygien

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring och städning

Modul:

Servering 1**Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- olika serveringsformer inom skilda typer av storhushålls- och restaurangverksamhet,
- kraven på service vid olika serveringsformer,
- grunderna för och vikten av god gästkontakt,
- matsedelns utformning och tekniska uppställning,
- grunderna för kombination av mat och dryck,
- metoder för servering av olika måltidsdrycker,
- hantering av såväl ren som använd serveringsutrustning,
- i modulen förekommande facktermer,
- olika betalningsmedel,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- principen för stationsindelning och ansvarsvakter i en matsal,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om personlig hygien och arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med servering inom storhushåll och restaurang,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik.

Kunna

- tillämpa portionering, utlämning, distribution och servering i storhushåll,
- utföra olika moment vid upp- och avdukning samt ge service till gäster i samband med bordsservering på restaurang,
- servera vanligt förekommande måltidsdrycker,
- agera positivt och kreativt i olika servicesituationer,
- ta emot telefonsamtal på ett korrekt sätt,
- samarbeta med kolleger i serveringsarbetet,
- bonga på kassaregister samt genomföra enkel kassaredovisning,
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika serveringsformer,
- diska serveringsutrustning i maskin,
- rengöra arbetslokaler med hjälp av rätt rengöringsmedel och rätt utrustning.

Innehåll

Distributions- och serveringsformer inom storhushållssektorn

Serveringsformer inom olika typer av restauranger

Portionering och servering

Bestämmelser angående serveringstemperaturer för mat

Beställningsrutiner

Serveringsmetoder för mat och dryck

Bärteknik

Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll

Stationsindelning - ansvarsvakter

Kassaregister/terminal

Kassaredovisning

Betalningsmedel

Matsedelsteknik

Gästservice i samband med måltider

Samarbetsteknik

Telefonkultur

Gästpsykologi

Försäljningsteknik

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Personlig hygien

Arbetsplatsens hygien

Ergonomi

Maskindisk

Rengöring och städning

Modul:

Hygien 1

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- de vanligaste mikroorganismernas förekomst, betydelse och livsbetingelser samt deras positiva och negativa inverkan i livsmedelsproduktionen,
- de hygieniska kraven vid rengöring av livsmedelslokaler,
- arbetsmetoder, redskap, maskiner och kemisk-tekniska hjälpmedel som används vid städning och diskning,
- olika ytmaterial i inredning,
- tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen.

Innehåll

Personlig hygien, arbetskläder, arbetshygien

Personlig hälsovård och ansvar vid egen sjukdom

Livsmedelslagstiftningen

Livsmedelshygien

- Mikroorganismer
- Smittkällor, smittspridning och bekämpning
- Livsmedelsburna infektioner
- Bakteriella matförgiftningar

Kunna

- tillämpa hygieniska principer och arbetsmetoder vid hanteringen av livsmedel,
- hantera förekommande maskiner och redskap på ett ergonomiskt och säkert sätt vid städning och diskning,
- välja rätta arbetsmetoder vid städning och diskning.

Avfallshantering

- Riskavfall
- Matavfall
- Övrigt avfall

Hygieniska krav vid rengöring av redskap, maskiner och lokaler

Kemisk-tekniska hjälpmedel

- Rengöringsmedel

Diskteknik

- Hand- och maskindiskning
- Diskmaskinens funktion
- Grovdisk, porlinsdisk

Innehåll

Städteknik

- Torra, fuktiga och våta städmetoder
- Maskinell rengöring och utrustning
- Storstädning

Ytmaterial

- Golv och väggar

Säkerhetsföreskrifter

- Elkunskap
- Skyddsanordningar
- Hantering och förvaring av brand- och hälsofarliga ämnen

Ergonomi

- Belastningsskador
- Arbetsrotation
- Lyft- och bärteknik

Modul:

Material - Maskiner

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- köksutrustning för matproduktion,
- serveringsutrustning för grundläggande servering,
- förekommande utrustning för disk och rengöring,
- materialens utformning, konstruktion och egenskaper.

Kunna

- använda och vårda kökets redskap och maskinella utrustning,
- använda och vårda vanligt förekommande utrustning för distribution och servering,
- använda och vårda utrustning och allmänt förekommande maskiner som används i samband med disk och rengöring,
- tillämpa givna säkerhetsanvisningar för olika maskiner.

Innehåll

Funktion, användning och skötsel av

- Köksredskap
- Köksmaskiner
- Serveringsutrustning
- Distributionsutrustning
- Diskutrustning
- Diskmaskiner
- Städutrustning
- Städmaskiner
- Avfallspressar

Modul:

Ekonomi 1

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- inköpsrutiner för restaurang, storhushåll och hotell samt motsvarande inom sjöfarten,
- lagerhållningsrutiner för olika typer av varor,
- datorns användning inom storhushålls-, restaurang- och hotellbranschen.

Kunna

- tillämpa grundläggande matematik i olika yrkesfunktioner,
- utföra receptberäkningar,
- beräkna råvarukostnaden för måltider.

Innehåll

Repetition av grundläggande matematik tillämpad på frekventa beräkningar inom storhushåll, restaurang och hotell

- Sorter och sortförvandling
- Receptberäkningar

Råvarukostnader för enklare maträtter

Distribution

Inköp och lagerhållning

Följesedlar, fakturor

Datoranvändning

Modul:

Hotell

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- hotellets olika funktioner och hur dessa samverkar sinsemellan och med restaurangrörelsen,
- olika boendeformer,
- olika målgruppers krav på boende,
- gästservice i olika funktioner och i olika boendeformer,
- hotellstadgan,
- olika bokningssystem.

Innehåll

Boendeformer

- Hotell
- Konferenshotell
- Turisthotell
- Kursgårdar
- Färjor
- Stugbyar
- Camping

Målgrupper

Bokningsformer

Inkvarteringsbestämmelser

Gästkontakter

Gästservice

Olika krav på service

Samspelet mellan olika funktioner i en anläggning

Modul:

Livsmedel - temastudier 1

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- livsmedelsgrupperna och vad de omfattar,
- användningsområden för de vanligaste livsmedlen i varje grupp,
- näringsinnehållet i de vanligaste livsmedlen,
- kvalitetsbestämmelser för olika livsmedel,
- tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen.

Innehåll

Livsmedelsgrupperna

- Frukt, bär
- Grönsaker
- Rotfrukter och potatis
- Sädesslagens produkter
- Mejeriprodukter
- Matfett
- Kött
- Fisk
- Ägg
- Kryddor
- Jäst och jäsmedel
- Kaffe, te och kakao
- Drycker

Kunna

- identifiera de vanligaste livsmedlen och redogöra för deras egenskaper,
- förvara livsmedel på rätt sätt.

Råvarorna inom respektive livsmedelsgrupp behandlas avseende

- Utseende
- Kvalitet
- Egenskaper
- Förvaring
- Användningsområde
- Näringsinnehåll

Livsmedelslagstiftningen

Modul:

Nutrition - temastudier 1

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- kostsituationen i Sverige och världen,
- kostens betydelse för vår hälsa,
- kroppens närings- och energibehov,
- de sex huvudgrupperna av näringsämnen,
- näringsämnenas betydelse i kroppen,
- de vanligaste specialkosterna,
- grundregler för näringsämnenas bevarande i samband med lagring och matlagning.

Innehåll

Världens livsmedelsförsörjning

Kostsituationen i Sverige

Kostcirkeln, basmat och tillägg

Dagens måltider

Näringsämnena

- Proteiner
- Fetter
- Kolhydrater
- Vitaminer
- Mineralämnen
- Vatten

Energibehov

Kunna

- gruppera de vanligaste livsmedlen med hänsyn till näringsinnehåll,
- kombinera olika livsmedel så att dagsbehovet av olika näringsämnen tillfredsställs.

Specialkost

- Diabeteskost
- Energireducerad kost
- Kost vid glutenintolerans
- Kost vid laktosintolerans
- Vegetarisk kost

Näringsvärdets förändring i samband med lagring, matlagning och varmhållning av mat

Modul:

Matproduktion experimentell matlagning

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- utrustning för experimentell matlagning,
- de energigivande näringsämnenas förändring vid tillagning.

Kunna

- utföra experimentell matlagning med tillämpning av de grundläggande matlagningssätten på olika livsmedel,
- bedöma resultat av experimenten.

Innehåll

Tillagningsmetoder

- Kokning
- Stekning

Livsmedel

- Fukt, bär
- Grönsaker, svamp
- Rotfrukter, potatis
- Sädesslagens produkter
- Matfett
- Kött, organ
- Fågel
- Fisk, skaldjur
- Ägg

Prefabricerade livsmedel

Bedömningsgrunder

- Viktförluster
- Smak
- Konsistens
- Utseende

Modul:

Matproduktion restaurang - varmkök

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- specialrätter från olika länder,
- hur fisk, kött och fågel trancheras,
- hur överbliven mat omhändertas,
- prefabricerade livsmedel,
- hur olika livsmedel förvaras under vakuum,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med restaurangarbete,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- datorns användning i restaurangkök.

Kunna

- tillaga på restaurang vanligt förekommande rätter med tillhörande garnityr,
- utföra detalj- och portionsstyckning av kött,
- tillaga såser och andra måltidskomponenter,
- lägga upp, portionera och garnera olika maträtter,
- tillämpa rätta metoder för varmhållning, nedkylning och kylförvaring,
- använda rätt redskap och utrustning,
- portionsberäkna råvaruåtgången för olika rätter,
- beräkna råvarukostnaden för olika rätter,
- arbeta efter givna recept,
- organisera dagens arbete efter given meny,
- komponera en matsedel från gastronomisk synpunkt,
- använda rätta facktermer för utrustning och matlagningsmetoder,
- följa gällande bestämmelser för arbetsplatsens hygien.

Innehåll

Repetition och fördjupning av samtliga förekommande matlagningstekniker och variationer av dessa vid beredning av

- Redningar
- Buljonger, skyer, fonder
- Såser baserade på grundsåser och emulsionssåser
- Smörblandningar
- Soppor
- Äggrätter
- Fiskrätter
- Skaldjursrätter
- Köträtter från tamboskap och vilt
- Inälvsrätter
- Fågelrätter från tam- och viltfågel
- Mjöl- och grynätter
- Grönsaks- och svamprätter
- Potatis- och rotfruktsrätter

Styckning

- Grundprinciper för grovstyckning
- Detalj- och portionsstyckning

Prefabricerade livsmedel**Marinering****Tranchering****Vakuumförvaring****Portionering, uppläggning och garnering****Garnityr****Varmhållning och förvaring****Omhändertagande av överbliven mat****Näringsämnenas bevarande****Redskap och utrustning avsedd för restaurang****Recept****Portionsberäkning****Kalkylering****Facktermer****Matsedelsplanering****Produktionsplanering**

- Dagens meny
- à la carte

Organisation av arbetet**Arbetsplatsens hygien****Ergonomi****Datoranvändning**

Modul:

Matproduktion restaurang - kallskänk

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- hur överbliven mat omhändertas,
- prefabricerade livsmedel,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med restaurangarbete,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- datorns användning i kallskänk.

Kunna

- tillaga vanligt förekommande kallskänksrätter,
- grava fisk och kött,
- baka på restaurang vanligt förekommande bakverk,
- lägga upp, portionera och garnera olika maträtter,
- tillämpa rätta metoder för nedkyllning och kylförvaring,
- använda rätt redskap och utrustning,
- portionsberäkna råvaruåtgången för olika rätter,
- beräkna råvarukostnaden för olika rätter,
- arbeta efter givna recept,
- organisera dagens arbete efter given meny,
- använda rätta facktermer för utrustning och matlagningsmetoder,
- följa gällande bestämmelser för arbetsplatsens hygien.

Innehåll

Tillämpning av samtliga förekommande matlagningsmetoder och variation av dessa vid beredning av

- Såser baserade på majonnäs
- Senapssåser
- Dressingar
- Smörblandningar

Förrätter

- Sill- och strömmingsrätter
- Skaldjurs-, lax- och ålrätter
- Sallader
- Förrättscocktails
- Smörgåsar, sandwiches, toast
- Äggrätter
- Förrättstallrikar
- Smörgåsbord
- Varma förrätter

Efterrätter

- Soppor, krämer
- Kompotter
- Puddingar
- Mjöl- och grynefterrätter
- Djupfrysta efterrätter
- Varma efterrätter
- Efterrättssåser

Bakning

- Vitt matbröd
- Grovt matbröd
- Vetebröd
- Mjuka kakor
- Bakverk av pajdeg
- Bakverk av mördeg
- Bakverk av smördeg
- Bakverk av branddeg
- Tårtor

Prefabricerade livsmedel

Gravning, rimning

Portionering, uppläggning och garnering

Garnityr

Omhändertagande av överbliven mat

Näringsämnenas bevarande

Servettbrytning

Redskap och utrustning avsedd för restaurang

Recept

Portionsberäkning

Nedkylning, kylförvaring

Facktermer

Produktionsplanering

- Dagens meny

- à la carte

Organisation av arbetet

Arbetsplatsens hygien

Ergonomi

Datoranvändning

Modul:

Matproduktion storhushåll - produktion

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- hur överbliven mat omhändertas,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med storhushållsarbete,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- datorns användning i storhushåll.

Kunna

- tillaga inom storhushåll vanligt förekommande rätter med tillämpning av där förekommande metoder,
- tillaga vanligt förekommande specialkost,
- använda prefabricerade livsmedel,
- lägga upp och portionera olika rätter,
- tillämpa rätt metoder för varmhållning, nedkyllning och kylförvaring,
- tillämpa metoder för upptining,
- använda rätt redskap och utrustning,
- portionsberäkna råvaruåtgången för olika rätter,
- beräkna råvarukostnaden för olika rätter,
- arbeta efter givna recept,
- planera och organisera arbetet,
- komponera en veckomatsedel och näringsberäkna den,
- använda rätta facktermer för utrustning,
- följa gällande bestämmelser för arbetsplatsens hygien.

Innehåll

Tillämpning av samtliga förekommande matlagningstekniker anpassade för olika typer av storhushållsproduktion vid tillagning av

- Redningar
- Såser
- Dressingar
- Soppor
- Äggrätter
- Fiskrätter
- Kött- och inälvsrätter
- Fågelrätter
- Mjöl- och grynätter
- Grönsaks- och svampätter
- Potatis- och rotfruktsrätter
- Sallader

Specialkost

Vegetarisk kost

Prefabricerade livsmedel

Portionering, upplägning

Omhändertagande av överbliven mat

Varmhållning och förvaring

Djupfrysning, upptining

Näringsämnenas bevarande

Redskap och utrustning avsedd för storhushåll

Recept

Portionsberäkning

Kalkylering

Facktermer

Matsedelplanering

Produktionsplanering

Organisation av arbetet

Näringsvärdesberäkningar

Arbetsplatsens hygien

Ergonomi

Datoranvändning

Modul:

Matproduktion storhushåll - specialkost

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- i vilka sammanhang de olika specialkosterna är nödvändiga,
- produkter för olika specialkost.

Kunna

- tillaga de vanligast förekommande specialkosterna.

Innehåll

Allmän sjukhuskost
Diabeteskost
Vegetarisk kost
Eliminationskost
Energireducerad kost
Glutenfri kost
Laktosfri kost
Fettreducerad kost
Blodfettsänkande kost
Natriumreducerad kost

Modul:

Servering 2

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- grunderna för kombination av mat och dryck,
- de stora kassasystemen,
- servettbrytning för festmåltider,
- arbetssätt vid olika storlekar av beställningsverksamhet,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med servering,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- hur man rätt vårdar inredning och utrustning i en matsal,
- datorns användning inom servering.

Kunna

- tillämpa samtliga serveringsmetoder för mat och olika typer av drycker inom restaurang och storhushåll,
- distribuera mat inom restaurang och storhushåll,
- utföra uppdukningar och bordsdekorationer till alla typer av menyer,
- bonga på ett av de stora kassasystemen, hantera olika betalningsmedel, samt genomföra kassaredovisning,
- ta emot bordsbeställningar på korrekt sätt,
- ge service till gäster i samband med yrkesutövandet,
- tillämpa principen för stationsindelning och ansvarsvakter i en matsal,
- organisera arbetet på en station,
- organisera arbetet vid bardisksystem och brickband,
- skriva enklare matsedlar samt inom restaurangsektorn översätta dessa till engelska, franska och tyska,
- förklara de vanligaste garnityrerna på en matsedel,
- förklara i modulen förekommande facktermer,
- förklara alkohollagstiftningens bestämmelser,

Servering 2

Kunna

- följa gällande bestämmelser om personlig hygien och arbetsplatsens hygien,
- hantera såväl ren som använd serveringsutrustning på ett rationellt sätt inom restaurang och storhushåll,
- rengöra arbetslokaler med hjälp av rätt rengöringsmedel och rätt utrustning.

Innehåll

Serveringsmetoder för mat och dryck

Serveringsregler

Bärteknik

Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll

Kassatjänst och redovisning

Datoranvändning

Betalningsmedel

Försäljningsteknik

Telefonkultur

Gästservice i samband med måltider

Servettbrytning

Bordsdekorationer, blomstervård

"Apotek" (kryddor, såser m m)

Stationsindelning, ansvarsvakter

Organisation av arbetet

Matsedelsteknik

Garnityrer

Facktermer

Alkohollagstiftning

Frukostservering

Rumsservice

Beredning och servering av kaffe och te

Buteljöppning

Festvåningsarbete

► Bordsformationer

► Stationsindelning

► Serveringsgången

Personlig hygien

Arbetsplatsens hygien

Ergonomi

Rengöring och städning

Modul:

Hygien 2

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- innebörden av föreskrifter som berör arbete i livsmedelslokaler,
- olika material i inredning och utrustning,
- arbetsorganisation gällande rengöring och diskning.

Innehåll

Allmän hygien

- Luft
- Vatten
- Avlopp
- Renhållning

Livsmedelslagstiftningen

Livsmedelshygien

- Mikroorganismer
- Parasitsjukdomar
- Skadedjur

Produkthygien

- Förvaring
- Hållbarhetsbehandling

Kemisk-tekniska hjälpmedel

- Specialmedel och desinfektionsmedel

Städteknik

- Högtrycksrengöring
- Storstädning

Diskteknik

- Olika diskmaskinstyper och skötsel av dessa.

Kunna

- hantera livsmedel så att de ej påverkas negativt av olika mikroorganismer,
- tillämpliga delar av livsmedelslagen,
- avgöra hur olika material i inredning och inventarier skall vårdas,
- bedöma kvaliteten på utfört rengöringsarbete,
- förebygga vanliga yrkesskador.

Material i inredning och inventarier

- Glas
- Porslin, keramiskt gods
- Metaller
- Trä
- Plaster
- Textilier

Skyddsron

- Den lokala skyddsverksamheten
- Förebyggande av yrkesskador

Ergonomi

- Luft
- Ljus
- Ljud
- Layout

Första hjälpen enligt ABC-modellen

Arbetsorganisation

- Arbetsplanering
- Rationella arbetsmetoder och arbetsredskap

Städ- och rengöringsekonomi

Modul:

Ekonomi 2

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- löneavtal,
- anställningsvillkor inom restaurang och storhushåll.

Kunna

- tillämpa inköps- och lagerhållningsrutiner,
- utföra enkla kalkyler,
- tillämpa redovisningssystem, inom restaurang och storhushåll,
- göra interna avräkningar,
- använda datorer i vissa funktioner inom restaurang och storhushåll.

Innehåll

Inköp

Lagerhållning, inventering

Kalkylering

- Förekalkyler
- Efterkalkyler

Kassaredovisning

Kollektivavtal

Datoranvändning inom restaurang och storhushåll

- Registrering
- Betalning
- Avläsning
- Redovisning
- Programmering av varutotaler och prisminne
- Råvaruberäkning
- Näringsberäkning
- Receptförändring

Modul:

Service och samarbete

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- utveckling och målsättning inom restaurang, storhushåll, hotell och sjöfart,
- faktorer som påverkar människan enskilt och i grupp,
- människans servicebehov under olika förhållanden,
- säljstimulerande åtgärder,
- olika sätt att bemöta klagomål från gäster,
- hur stress påverkar människor i olika situationer.

Innehåll

Historik inom servicegrenarna restaurang, storhushåll, hotell och sjöfart

Företagskultur, normer och målsättningar

Individens behov

Kommunikation

- Språket - ordet
- Kroppsspråket
- Intern information

Samarbete, konflikter, konfliktlösning

- inom grupper
- mellan grupper
- mellan arbetstagare och arbetsgivare

Kunna

- ge god service

Ledarskap

Service

- Serviceform
- Servicegrad

Gästpsykologi

Försäljningspsykologi

Reklamationer

Stress

Kreativitet

Modul:

Livsmedel - temastudier 2**Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- framställning, utseende, egenskaper och näringsinnehåll hos flertalet livsmedel,
- användningsområden för flertalet livsmedel inom storhushåll och restaurang,
- pris i förhållande till kvalitet och näringsinnehåll,
- konsumtionen av de viktigaste livsmedlen per person och år,
- sortiment av prefabricerade livsmedel,
- icke konventionella livsmedel.

Innehåll

Livsmedelsgrupper

- Frukt, bär, nötter
- Grönsaker, svamp
- Rotfrukter, potatis
- Sädesslagens produkter
- Mejeriprodukter
- Matfett
- Glass
- Kött, organ
- Charkuteriprodukter
- Fågel
- Fisk, skaldjur
- Ägg
- Kryddor, smakämnen
- Salt, socker, sötningsmedel, ättika
- Konserveringsmedel

Drycker

- Juice, nektar
- Öl, vatten

Kunna

- hantera och förvara livsmedel,
- tillämpa delar av livsmedelslagstiftningen.

- Lättvin
- Starkvin
- Spritdrycker
- Alkohol fria drycker

Råvarorna inom respektive livsmedelsgrupp behandlas avseende:

- Framställning
- Utseende
- Kvalitet
- Egenskaper
- Förvaring
- Användningsområde
- Näringsinnehåll

Prefabricerade livsmedel

Icke konventionella livsmedel

Tillämpliga delar av livsmedelslagen

Prisjämförelser

Livsmedelskonsumtionen

Modul:

Nutrition - temastudier 2

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- människokroppens uppbyggnad och funktion,
- kostrekommendationer,
- näringsämnenas uppbyggnad och förekomst i livsmedel,
- kroppens närings- och energibehov samt energiomsättningen,
- matspjälkningen,
- olika typer av livsmedelstillsatser,
- förekomsten av främmande ämnen i livsmedel,
- de vanligaste hälsoproblemen i världen,
- internationella hjälporganisationer.

Innehåll

Näringsämnena

- Proteiner
- Fetter
- Kolhydrater
- Vitaminer
- Mineralämnen
- Vatten

Kroppens sammansättning

- Cellens funktion

Energibehov och energiomsättning

Näringsberäkningar

Matspjälkning

Kostrekommendationer

Kost vid olika behov

- Allmän sjukhuskost
- Diabeteskost

Kunna

- näringsberäkna måltider,
- välja livsmedel för de vanligaste specialkosterna,
- tillämpa grundregler för näringsämnenas bevarande vid matlagning.

- Eliminationskost

- Vegetarisk kost

- Energireducerad kost

- Kost vid gluten- och laktosintolerans

- Fettreducerad kost

- Blodfettsänkande kost

- Natriumreducerad kost

Livsmedelsallergier

Näringsvärdets förändring i samband med matlagning och varmhållning

Livsmedelslagstiftningen

- Tillsynsmyndigheter

- Tillsatser, berikning, färgämnen

- Främmande ämnen

Globala kostproblem

- Internationella hjälporganisationer

Gren för restaurang

Modul:

Matproduktion**Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- vikten av ekonomiskt tänkande i produktionsarbetet,
- företagets inköps- och lagerhållningsrutiner,
- företagets kalkyleringsmetoder,
- restaurangdatorns funktioner,
- hur man kan förebygga olycksfall.

Kunna

- tillaga förekommande maträtter under de förhållanden och det tempo som råder inom branschen,
- tillaga vanligt förekommande specialkoster,
- detalj- och portionsstycka olika råvaror,
- kvalitetsbedöma och hantera olika livsmedel,
- använda och kvalitetsbedöma prefabricerade livsmedel,
- varmhålla och förvara livsmedel på olika sätt,
- tillämpa metoder för upptining,
- hantera livsmedel med bibehållet näringsvärde,
- använda och underhålla förekommande maskiner och övrig utrustning,
- beräkna råvaruåtgången för dagens menyer/beställningar,
- arbeta fram varierande maträtter från givet grundrecept,
- organisera arbetet med dagens menyer/beställningar,
- använda datorn i restaurangkök,

Matproduktion

Innehåll

Repetition och fördjupning av samtliga i årskurs 1 och 2 förekommande matlagningsmetoder i/vid:

- Köttboden
- Soppspisen
- Fiskspisen
- Stekspisen
- Kallskänken

Svenska restaurangspecialiteter

Matlagningstrender

Säsongsmatlagning

Styckning

Prefabricerade livsmedel

Garnityrer

Portionering, uppläggning, garnering

Djupfrysning och upptining

Varmhållning och förvaring

Vakuumförvaring

Näringsämnenas bevarande

Redskap och utrustning

Recept

Portionsberäkning

Kunna

- följa gällande bestämmelser för personlig hygien och arbetsplatsens hygien,
- tillämpa ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- utföra disk- och rengöringsarbete i anslutning till den dagliga verksamheten.

Kalkylering

Facktermer

Matsedelsplanering

Lagerhållning

Råvarukännedom

Produktionsplanering

- Dagens menyer
- à la carte
- Beställningar

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Service

Samarbete

Personlig hygien

Arbetsplatsens hygien

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring

Datoranvändning

Modul:

Gastronomi - Viner

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- gastronomins utveckling,
- det interna samarbetet för att nå hög servicegrad och god försäljningsvolym,
- framställning av och egenskaper hos olika typer av vin.

Kunna

- komponera olika typer av matsedlar,
- tillämpa fackfranska i samband med matsedelsskrivning,
- arrangera måltider med iakttagande av estetiska krav.

Innehåll

Gastronomins historia

Matlagningstrender

Matsedelsteknik

Fackfranska

Vinkunskap

Service

Försäljningsteknik

Färg och form

Gren för restaurang

Modul:

Ekonomi

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- rutiner i samband med prissättning, budgetering och uppföljning,
- formella krav på bokföringen,
- datorns användning i samband med inköp och lagerhållning,
- olika marknadsföringsformer,
- lagar och avtal som reglerar löne- och anställningsvillkor.

Kunna

- tillämpa inköpsrutiner i restaurangföretag av olika storlek,
- ta fram kalkyler för hela måltider/beställningar bl a med hjälp av dator,
- kontera affärshändelser enligt kontoplan,
- upprätta enkelt bokslut.

Innehåll

Inköp

Kalkylering

Prissättning

Budgetering

Redovisning

Uppföljning

Marknadsföring

Kollektivavtal

Datoranvändning

- Kalkylering
- Inköp och lagerhållning

Gren för servering

Modul:

Serveringsteknik**Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- hur arbetet organiseras i matsal och vid festvåningsverksamhet,
- drinkbarens uppbyggnad och funktion,
- de stora kassasystemen,
- olika redovisningssystem,
- restaurangdatorns funktioner,
- hur man kan förebygga olycksfall.

Kunna

- arbeta självständigt på en station i matsal och utföra samtliga arbetsuppgifter under de förhållanden och det tempo som råder inom branschen,
- utföra olika bordsdekorationer,
- informera om matsedlars innehåll samt kombinera mat och dryck,
- arbeta i ett team vid festvåningsarbete,
- tranchera och flambära i matsal,
- blanda de vanligaste drinkarna samt alkoholfria alternativ,
- använda och underhålla dryckesdispensrar,
- organisera och utföra frukostservering,
- ge service till gäster i samband med yrkesutövandet,
- använda och vårda inredning och utrustning i en matsal,
- använda datorn i kassafunktionen,
- följa gällande bestämmelser för personlig hygien och arbetsplatsens hygien,
- tillämpa ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- utföra rengöringsarbete i anslutning till den dagliga verksamheten.

Innehåll

Serveringsmetoder för mat och dryck

Bärteknik

Redskap och utrustning

Kassatjänst och redovisning

Datoranvändning

Betalningsmedel

Försäljningsteknik

Service

Samarbete

Servettbrytning

Bordsdekorationer

"Apotek" (kryddor, såser m m)

Arbetsplatsen och dess organisation

Stationsindelning, ansvarsvakter

Organisation av arbetet

Matsedelsteknik

Garnityrer

Facktermer

Vin- och spritkunskap

Drinkar och alkoholfria alternativ

Dryckesdispensrar

Tranchering och flambering

Festvåningsarbete

▸ Bordsformationer

▸ Stationsindelning

▸ Serveringsgången

Frukostservering

Personlig hygien

Arbetsplatsens hygien

Rengöring

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Modul:

Gastronomi - Drycker - Service

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- gastronomins utveckling,
- hur vinprovning arrangeras,
- framställning och egenskaper hos olika typer av öl, vin och sprit.

Innehåll

Gastronomins historia

Matsedelsteknik

Öl-, vin- och spritkunskap

- Öl
- Lättvin
- Starkvin
- Spritdrycker
- Alkoholfria viner

Kunna

- komponera olika typer av matsedlar samt översätta dem till engelska, franska och tyska,
- bemöta gäster i olika servicesituationer,
- planera säljstimulerande åtgärder,
- arrangera måltider med iakttagande av estetiska krav.

Vinprovning

Service

Gästpsykologi

Försäljningsteknik

Färg och form

Gren för servering

Modul:

Ekonomi**Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- rutiner i samband med prissättning, budgetering och uppföljning,
- formella krav på bokföringen,
- datorns användning i samband med inköp och lagerhållning,
- olika marknadsföringsformer,
- lagar och avtal som reglerar löne- och anställningsvillkor.

Kunna

- tillämpa inköpsrutiner i restaurangföretag av olika storlek,
- ta fram kalkyler för hela måltider och beställningar bl a med hjälp av dator,
- kontera affärshändelser enligt kontoplan,
- upprätta enkelt bokslut.

Innehåll

Inköp

Kalkylering

Prissättning

Budgetering

Redovisning

Uppföljning

Marknadsföring

Kollektivavtal

Datoranvändning

- Kalkylering

- Inköp och lagerhållning

Modul:

Matproduktion

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- vikten av ekonomiskt tänkande i produktionsarbetet,
- företagets inköps- och lagerhållningsrutiner,
- hur upphandling och inköp genomförs,
- hur man kan förebygga olycksfall.

kunna

- tillaga förekommande maträtter under de förhållanden och det tempo som råder inom branschen,
- tillaga förekommande specialkost,er,
- kvalitetsbedöma och hantera livsmedel i storhushåll,
- använda och kvalitetsbedöma prefabricerade livsmedel,
- varmhålla och förvara livsmedel på olika sätt,
- tillämpa metoder för upptining,
- hantera livsmedel med bibehållet näringsvärde,
- använda och underhålla förekommande maskiner och övrig utrustning,
- beräkna råvaruåtgången för dagens matsedel,
- arbeta efter givet recept,
- genomföra receptförändringar,
- komponera en matsedel omfattande fyra veckor,
- genomföra produktionsplanering för olika typer av storhushåll,
- använda datorn vid matsedelsplanering, råvaruinköp, kalkylering och näringsberäkningar,
- följa gällande bestämmelser för personlig hygien och arbetsplatsens hygien,

Matproduktion

Innehåll

Repetition och fördjupning av samtliga i årskurs 1 och 2 förekommande matlagningsmetoder i

- Varmkök
- Kallskänk
- Dietkök
- Personalkök

Specialkost

Prefabricerade livsmedel

Portionering, uppläggning

Djupfrysning och upptining

Varmhållning och förvaring

Vakuumförvaring

Näringsämnenas bevarande

Näringsberäkningar

Redskap och utrustning

Recept

Portionsberäkning

Kalkylering

kunna

- tillämpa ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- utföra disk- och rengöringsarbete i anslutning till den dagliga produktionen.

Facktermer

Matsedelsplanering

Lagerhållning

Råvarukännedom

Produktionsplanering

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Service

Samarbete

Personlig hygien

Arbetsplatsens hygien

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring

Datoranvändning

Modul:

Nutrition - Dietetik

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- sjukdomar som kräver specialkost.

Kunna

- utarbeta matsedlar avsedda för olika typer av storhushåll,
- utföra receptförändringar,
- utarbeta matsedlar för de vanligaste specialkosterna,
- näringsberäkna matsedlar,
- utföra näringsekonomiska beräkningar.

Innehåll

Grundläggande sjukdomslära

Matsedelsteknik

Specialkost

Receptförändringar

Näringsberäkningar

Näringsekonomi

Gren för storhushåll

Modul:

Ekonomi**Mål**

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- rutiner i samband med prissättning, budgetering och uppföljning,
- upphandlingsförfarande och upprättande av köpeavtal,
- formella krav på bokföringen,
- datorns användning i samband med inköp och lagerhållning,
- lagar och avtal som reglerar löne- och anställningsvillkor.

Kunna

- tillämpa inköpsrutiner i olika typer av storhushåll,
- ta fram kalkyler för kompletta måltider bl a med hjälp av dator,
- kontera affärshändelser enligt kontoplan,
- upprätta enkelt bokslut.

Innehåll

Inköp

Upphandling

Köpeavtal

Kalkylering

Prissättning

Budgetering

Redovisning

Uppföljning

Kollektivavtal

Datoranvändning

▸ Kalkylering

▸ Inköp och lagerhållning

Modul:

Matproduktion

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- vikten av ekonomiskt tänkande i produktionsarbetet,
- företagets inköps- och lagerhållningsrutiner,
- hur upphandling och inköp genomförs,
- olika länders matkultur,
- nationell och internationell lagstiftning avseende dumpning av avfall,
- hur man kan förebygga olycksfall.

Kunna

- tillaga förekommande maträtter under de förhållanden och det tempo som råder inom branschen,
- tillaga vanligt förekommande specialkost,
- kvalitetsbedöma och hantera olika livsmedel,
- använda och kvalitetsbedöma prefabricerade livsmedel,
- varmhålla och förvara livsmedel på olika sätt,
- tillämpa metoder för upptining,
- hantera livsmedel med bibehållet näringsvärde,
- använda och underhålla förekommande maskiner och övrig utrustning,
- beräkna råvaruåtgången för dagens matsedel,
- arbeta fram varierande maträtter från givet grundrecept,
- komponera en matsedel omfattande fyra veckor,
- genomföra produktionsplanering med viss framförhållning,
- använda datorn vid matsedelsplanering, råvaruinköp, kalkylering och näringsberäkningar,
- följa gällande bestämmelser för personlig hygien och arbetsplatsens hygien,

Innehåll

Repetition och fördjupning av samtliga i årskurs 1 och 2 förekommande matlagningsspecialiteter

Svenska restaurangspecialiteter

Specialkost

Internationell matlagning

Prefabricerade livsmedel

Portionering, uppläggning och garnering

Djupfrysning och upptining

Varmhållning och förvaring

Vakuumbekvaring

Näringsämnenas bevarande

Redskap och utrustning

Recept

Portionsberäkning

Kalkylering

Facktermer

Kunna

- tillämpa ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik,
- utföra disk- och rengöringsarbete i anslutning till den dagliga verksamheten.

Matsedelsplanering

Lagerhållning

Råvarukännedom

Produktionsplanering

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Service

Samarbete

Personlig hygien

Arbetsplatsens hygien

Avfallshantering

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring

Datoranvändning

Modul:

Mat - Viner - Service

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- gastronomins utveckling,
- framställning av och egenskaper hos olika typer av vin,
- livsmedelslagstiftning i olika länder.

Kunna

- komponera olika typer av matsedlar,
- kombinera mat och dryck,
- bemöta gäster i olika servicesituationer,
- använda engelska fackuttryck i samband med proviantering.

Innehåll

Gastronomins historia

Mattraditioner i olika länder

Matsedelsteknik

Fackengelska

Vinkunskap

Service

Livsmedelslagstiftning

Gren för sjöintendentur

Modul:

Ekonomi

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- rutiner i samband med prissättning, budgetering och uppföljning,
- upphandlingsförfarande och upprättande av köpeavtal,
- formella krav på bokföringen,
- datorns användning i samband med inköp och lagerhållning,
- lagar och avtal som reglerar löne- och anställningsvillkor.

Kunna

- tillämpa inköpsrutiner inom rederinringen,
- ta fram kalkyler för hela måltider bl a med hjälp av dator,
- kontera affärshändelser enligt kontoplan,
- upprätta enkelt bokslut,
- hantera utländska valuta- och viktssystem,
- föra arbetstidsjournal.

Innehåll

Inköp

Upphandling

Köpeavtal

Kalkylering

Prissättning

Budgetering

Redovisning

Uppföljning

Utländska valuta- och viktssystem

Sjömanssocial lagstiftning

Kollektivavtal

Datoranvändning

- Kalkylering

- Inköp och lagerhållning

Modul:

Skyddstjänst

Mål

Efter genomgången modul skall eleven

Känna till

- lagstiftning om skyddsverksamhet ombord.

Kunna

- uppfylla kraven för båtmanscertifikat,
- uppfylla kraven för brandskyddsutbildning enligt SBK:s normer,
- grundläggande regler för överlevnadsteknik enligt STCW-konventionen,
- ge första hjälpen enligt ABC-metoden,
- utföra hjärt-lungräddning.

Innehåll

Livbåtsmanöver

Brandövning

Första hjälpen

Hjärt-lungräddning

Säkerhetslagstiftning för fartyg



Normalutrustning för gymnasieskolan

1990-03-05

SÖ beslutar att normalutrustningslista för åk 1 och 2, på gren för storhushåll och restaurang på livsmedelsteknisk linje fastställd 1980-06-12 (dnr S 80:1230) skall, med nedanstående tillägg, gälla vid försöksverksamhet med ämnena

Restaurang och storhushåll

på

Treårig restauranglinje årskurserna 1 och 2

enligt kursplaner kungjorda i Läroplaner 1990:25

Utrustningslistorna upptar stadigvarande utrustning som SÖ anser nödvändig för att kursplanens mål skall kunna uppnås. Angiven utrustning kan ersättas med annan likvärdig om inte undervisningen därigenom försämras.

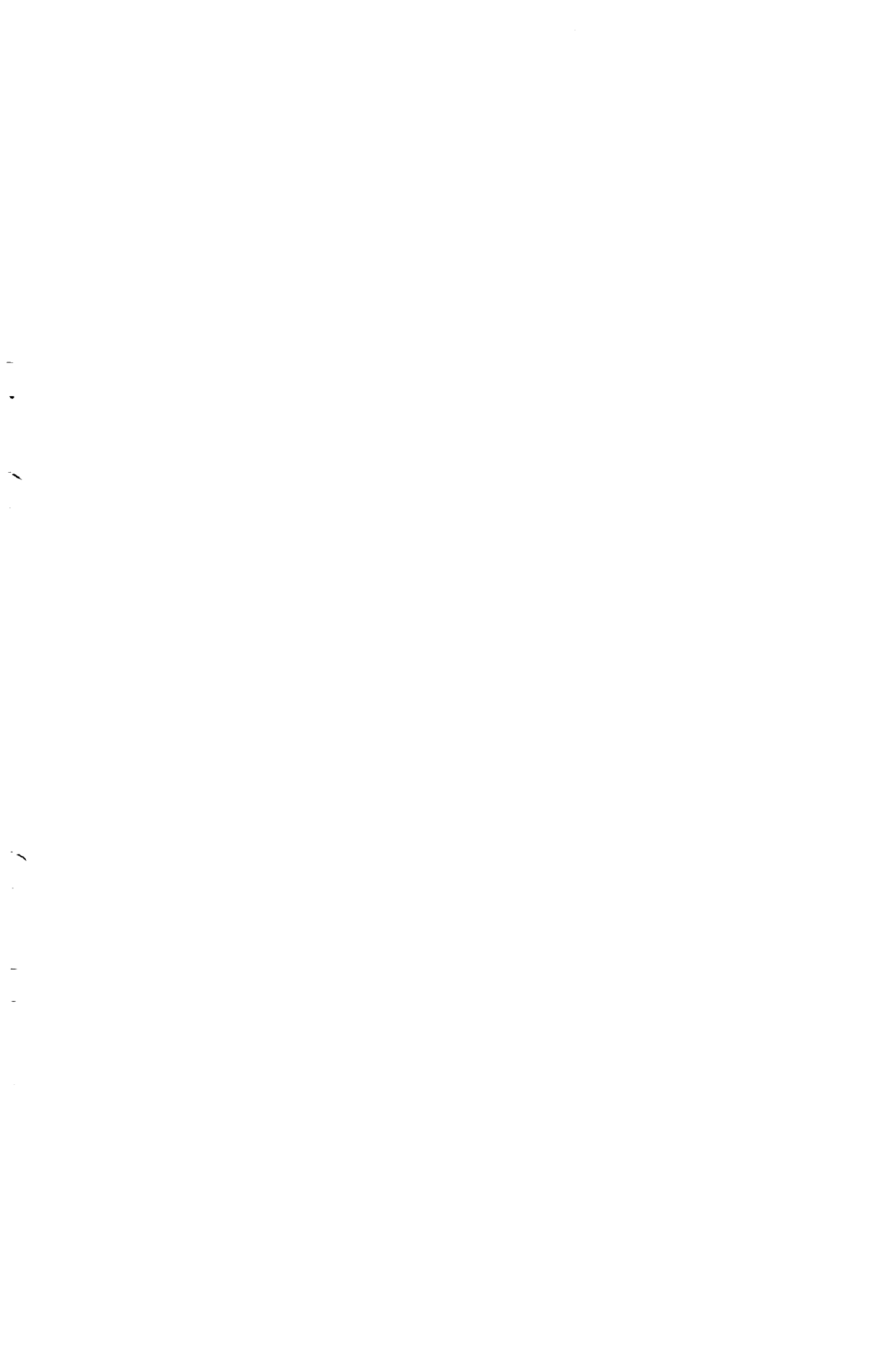
Föreskrifter om statsbidrag meddelas i SÖ-FS för aktuellt budgetår. Om undervisningen helt eller delvis kan genomföras med utrustning som är avsedd för annan linje eller kurs utgår som regel inte statsbidrag för motsvarande ny utrustning.

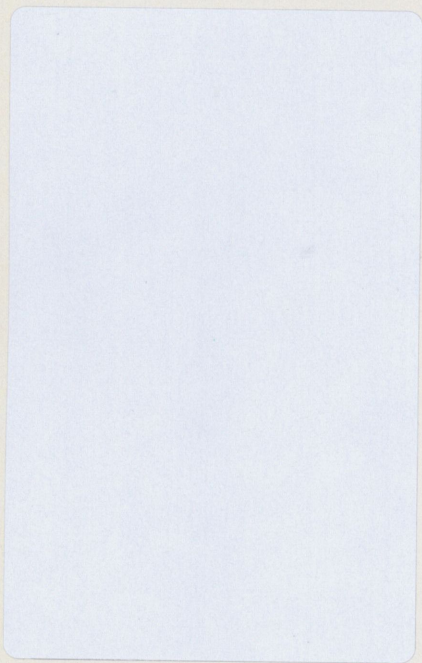
Jan Thulin

Bengt Olof Bengtsson

Utrustning	Antal
Åk 1 och 2	
Kassaregister för restaurangmatsal. Registret skall kunna programmeras för ett rikligt antal varutotaler.	1
Skrivare anslutna till kassaregistret för restaurangmatsalen, vilka placeras i kök, kallskänk och kassa.	3
Kassaregister för storhushållsmatsal. Registret skall kunna programmeras för minst ett tiotal varutotaler.	1
Dator inklusive skrivare och programvara för restaurangkök,	1
för storhushållskök.	1
för kallskänk.	1
för metodmatlagningskök (med gemensam skrivare)	4
Kylenhet för grönsaker och frukt	2
Nedkylningsskåp	1
Kombiugn med två stickvagnar	1
Vacumförslutare	1
Digitalvågar	4
Digitaltermometrar	4
Tallriksklockor	12







Läroplan för gymnasieskolan

Lgy⁷⁰

Ansvarig utgivare: Organisationsdirektören Bengt Karlin,
Skolöverstyrelsen, 106 42 Stockholm
Redaktör: Martin Johansson
Redaktionens adress: Skolöverstyrelsen, 106 42 Stockholm
Telefon: 08-783 21 80 redaktören direkt; SÖ:s vx 783 20 00
Separatexemplar till särskilt pris: Liber, Kundtjänst Utbildnings-
förlaget, 162 89 Stockholm. Telefon 08-739 96 60
Prenumeration: Liber, Prenumeration Utbildningsförlaget,
162 89 Stockholm. Telefon 08-739 96 10.

Utges av Utbildningsförlaget
Gotab, Stockholm 1990

ISBN 91-47-03362-2
ISSN 0283-491X

