

Matlagningskunskap

Ämnet matlagningskunskap behandlar tillagning av olika maträtter. Ämnet handlar om råvaror, matlagningsmetoder och utrustning som används vid tillagning av mat. I ämnet ingår näringslära samt hygien och säker livsmedelshantering.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet matlagningskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om råvaror och matlagningsmetoder samt förmåga att tillaga olika maträtter. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att välja samt använda råvaror utifrån kvalitet och näringsinnehåll. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla kunskaper om olika matlagningsmetoder. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förmåga att använda och sköta redskap, maskiner samt annan utrustning. I undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla förståelse för maträttens estetiska utformning. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att välja råvara, metod och utrustning för att tillaga välsmakande, näringsriktiga samt estetiskt tilltalande maträtter.

Vidare ska undervisningen ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper om livsmedelshygien och säker livsmedelshantering. Undervisningen ska också bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att arbeta på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt i samband med matlagning.

Praktiskt arbete samt ett undersökande och problemlösande arbetssätt ska ingå i undervisningen. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att reflektera över och samtala om arbetsprocess samt resultat av genomfört arbete.

Undervisningen i ämnet matlagningskunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

1. Kunskaper om råvaror och matlagningsmetoder.
2. Förmåga att välja råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter.
3. Förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Kurser i ämnet

- Matlagning 1, 100 poäng.
- Matlagning 2, 100 poäng, som bygger på kursen matlagning 1.
- Matlagning 3, 100 poäng, som bygger på kursen matlagning 2.

Matlagning 1, 100 poäng

Kurskod: MAGMAT51

Kursen matlagning 1 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Kalla och varma maträtter.
- Råvaror, kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Hantering och förvaring av råvaror.
- Matlagning och matlagningsmetoder.
- Måltiden. Näringsriktiga, välsmakande och estetiskt tilltalande maträtter.
- Specialkost, till exempel kost för diabetiker och kost för allergiker.
- Fackuttryck och logistik inom köksbranschen.
- Köksredskap, maskiner och annan utrustning. Hygienisk och säker användning.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler samt utrustning.
- Egenkontroll, till exempel kontroll av temperatur i kyl och frys, rengöring samt arbetsrutiner.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och konsumentköplagen.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva råvaror och matlagningsmetoder. Eleven **medverkar** i att välja råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter. Eleven **medverkar** också i att utföra arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver råvaror och matlagningsmetoder **på ett enkelt sätt**. Eleven väljer **på ett delvis ändamålsenligt sätt** råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter. Eleven utför också **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver råvaror och matlagningsmetoder **på ett utvecklat sätt**. Eleven väljer **på ett ändamålsenligt sätt** råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter. Eleven utför också **med gott resultat** arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Matlagning 2, 100 poäng

Kurskod: MAGMAT52

Kursen matlagning 2 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Kalla och varma maträtter. Trender och traditioner.
- Måltiden. Näringsriktiga, välsmakande och estetiskt tilltalande maträtter.
- Specialkost, till exempel kost för diabetiker och kost för allergiker.
- Råvaror. Ursprung, kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Hantering och förvaring av råvaror.
- Matlagning och matlagningsmetoder inom restaurang och storkök.
- Fackuttryck och logistik inom köksbranschen.
- Köksredskap, maskiner samt annan utrustning inom restaurang och storkök. Hygienisk och säker användning.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler samt utrustning.
- Egenkontroll, till exempel kontroll av temperatur i kyl och frys, rengöring samt arbetsrutiner.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och konsumentköplagen.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva råvaror och matlagningsmetoder. Eleven **medverkar** i att välja råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter. Eleven **medverkar** också i att utföra arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver råvaror och matlagningsmetoder **på ett enkelt sätt**. Eleven väljer **på ett delvis ändamålsenligt sätt** råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter. Eleven utför också **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver råvaror och matlagningsmetoder **på ett utvecklat sätt**. Eleven väljer **på ett ändamålsenligt sätt** råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter. Eleven utför också **med gott resultat** arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Matlagning 3, 100 poäng

Kurskod: MAGMAT53

Kursen matlagning 3 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Fördjupning inom något eller några av ämnets kunskapsområden.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler och utrustning.
- Egenkontroll, till exempel kontroll av temperatur i kyl och frys, rengöring samt arbetsrutiner.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och konsumentköplagen.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva råvaror och matlagningsmetoder inom kunskapsområdet. Eleven **medverkar** i att välja råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter inom kunskapsområdet. Eleven **medverkar** också i att utföra arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver råvaror och matlagningsmetoder inom kunskapsområdet **på ett enkelt sätt**. Eleven väljer **på ett delvis ändamålsenligt** sätt råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter inom kunskapsområdet. Eleven utför också **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver råvaror och matlagningsmetoder inom kunskapsområdet **på ett utvecklat sätt**. Eleven väljer **på ett ändamålsenligt** sätt råvaror, metoder och utrustning vid tillagning av maträtter inom kunskapsområdet. Eleven utför också **med gott resultat** arbetsmoment inom matlagning på ett hygieniskt och säkert sätt.