

## Mat för vardag och fest

Lokal kurs inrättad 2000-08

**Ämne:** Matlagning

**Kurskod:** MAKU 1501

**Poäng:** 100

### Mål

#### Mål för kursen

Kursen skall ge en inblick i och praktiska kunskaper kring svenska och utländska maträtter och mattraditioner.

#### Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

- Kunna tillaga olika maträtter med tillämpning av olika matlagningsmetoder.
- Kunna baka enklare matbröd och kaffebröd av jästdegare samt enklare mjuka kakor och småbröd.
- Kunna planera en varierad matsedel ur en näringsriktig synvinkel.
- Kunna utföra enklare dukning, uppläggning och servering.
- Kunna planera och organisera sitt eget arbete med rätt arbetsmetoder.
- Kunna använda enkla köksmaskiner.
- Känna till och kunna tillaga mat från andra länder.
- Känna till de svenska mattraditionerna samt kunna planera och tillaga mat för festliga tillfällen.

---

Rektor

---

Namnförtydligande

## **Betygskriterier**

### **Kriterier för betyget Godkänd (G)**

- 

### **Kriterier för betyget Väl Godkänd (VG)**

- 

### **Kriterier för betyget Mycket Väl Godkänd (MVG)**

- Eleven tillagar med viss handledning svenska och utländska maträtter samt framställer olika typer av mat och kaffebröd.
- Eleven skall kunna svenska mattraditioner och kunna kombinera råvaror till varierande och näringsriktiga måltider.
- Eleven skall kunna utföra dukning, uppläggning och servering.