

Klassiska rätter A

Lokal kurs inrättad 2001-08

Ämne: Matlagningskunskap

Kurskod: MAKU1502

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskaper om och färdigheter i klassiska rätter, dess historia, tillagning och livsmedelsval.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

- Ha kännedom om de mest klassiska rätternas historia.
- Kunna tillaga de mest traditionsbundna klassiska rätterna.
- Känna till betydelsen av livsmedelsval till respektive klassiska rätt.

Rektor

Namnförtydligande

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd (G)

- Eleven har kännedom om de mest klassiska rätterna och dess historia.
- Eleven utför på tillfredsställande nivå tillagning av de mest klassiska traditionsbundna rätterna.
- Eleven förstår betydelsen av livsmedelsval till respektive rätt.

Kriterier för betyget Väl Godkänd (VG)

- Eleven har god kännedom om de mest klassiska rätterna och känner till dess historia.
- Eleven utför på god nivå tillagning av de mest traditionsbundna klassiska rätterna.
- Eleven kan självständigt välja och förstår betydelsen av att göra rätt livsmedelsval till respektive klassiska rätt.

Kriterier för betyget Mycket Väl Godkänd (MVG)

- Eleven har mycket god kännedom om de mest klassiska rätterna och kan redogöra på ett korrekt sätt dess historia.
- Eleven kan yrkesmässigt och säkert tillaga de mest traditionsbundna klassiska rätterna.
- Eleven kan mycket självständigt välja rätt livsmedel till respektive klassiska rätt samt har även stor kunskap om dess betydelse.