

Kost och hushållning

Lokal kurs inrättad 2000-08

Ämne: Matlagningskunskap

Kurskod: MAKU1500

Poäng: 100

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge grundläggande praktiska och teoretiska kunskaper om och färdigheter inom matlagning, näringslära, livsmedelskunskap och konsumentkunskap.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

- Ha grundläggande kunskaper i näringslära och livsmedelshygien.
- Känna till och kunna kvalitetsbedöma olika råvaror utifrån pris och användningsområden.
- Ha kunskaper om redskap och maskinell utrustning.
- Kunna laga och servera olika maträtter.
- Vara förtrogen med viktiga konsumentfrågor.

Rektor

Namnförtydligande

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd (G)

- Ha grundläggande kunskaper i näringslära och livsmedelshygien.
- I viss mån känna till och kunna bedöma olika råvaror ur olika aspekter.
- Med viss handledning kunna arbeta på ett rationellt sätt med matlagning och servering.
- Ha elementära kunskaper om redskap och maskinell utrustning.
- Vara förtrogen med konsumentens rättigheter och skyldigheter.

Kriterier för betyget Väl Godkänd (VG)

- Ha utvidgade kunskaper i näringslära och livsmedelshygien.
- Känna till och kunna bedöma olika råvaror ur olika aspekter.
- Kunna arbeta relativt självständigt på ett rationellt sätt.
- Ha goda kunskaper om redskap och maskinell utrustning.
- Relativt självständigt kunna arbeta med sina arbetsuppgifter inom matlagning och servering.
- Ha godtagbara kunskaper om konsumentens rättigheter och skyldigheter.

Kriterier för betyget Mycket Väl Godkänd (MVG)

- Ha utvidgade kunskaper i näringslära och livsmedelshygien.
- Känna till och kunna bedöma olika råvaror ur olika aspekter.
- Ha goda kunskaper om redskap och maskinell utrustning.
- Med stor självständighet och ansvarstagande kunna laga och servera ett antal maträtter.
- Ha relativt goda kunskaper vad gäller konsumentens rättigheter och skyldigheter.