

Svenska mattraditioner A

Lokal kurs inrättad 2001-08

Ämne: Matlagningskunskap

Kurskod: MAKU1503

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskaper om och färdigheter i den svenska matkulturen.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

- Ha insikt om den svenska matkulturens historia.
- Kunna skriva en typisk svensk meny för olika gäst kategorier.
- Ha kännedom om svensk husmanskost förr och nu och vissa framtida visioner.
- Känna till de mest typiska landskapsrätterna och dess uppkomst.

Rektor

Namnförtydligande

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd (G)

- Eleven har kunskaper och färdigheter om den svenska matkulturen och har vetskap om dess historia.
- Eleven kan skriva en typisk svensk meny för olika gäst kategorier.
- Eleven har grundläggande kunskaper om svensk husmanskost förr och nu samt framtida visioner.
- Eleven känner till de mest typiska landskapsrätterna och dess upphov.

Kriterier för betyget Väl Godkänd (VG)

- Eleven har goda kunskaper och färdigheter om den svenska matkulturen och dess historia.
- Eleven kan självständigt skriva och kombinera ihop en typisk svensk meny för olika gäst kategorier.
- Eleven har god kännedom om svensk husmanskost förr och nu och kan redogöra för dess framtida visioner.
- Eleven har god kännedom om de typiska och mest förekommande landskapsrätterna och kan förklara dess upphov.

Kriterier för betyget Mycket Väl Godkänd (MVG)

- Eleven har mycket goda kunskaper och färdigheter om den svenska matkulturen och kan redogöra för dess historia.
- Eleven kan självständigt och säkert skriva och kombinera ihop en typisk svensk meny för olika gästers önskemål.
- Eleven har mycket god kännedom om svensk husmanskost förr och nu och kan på ett bra sätt redogöra för dess framtida visioner.
- Eleven har mycket god kännedom om de typiska och mest förekommande landskapsrätterna och kan förklara dess uppkomst.