

## Kursnamn

Lokal kurs inrättad

## Tävlingsmatlagning

**Ämne:**

**Matlagningskunskap**

**Kurskod:**

**MAKU 1505**

**Poäng:**

**50**

## Mål

### Mål för kursen

Kursen skall ge kunskap och insikt om olika former av matlagning med inriktning mot tävling. Den ska ge kunskaper om olika sätt att tillaga mat, både experimentellt och med olika teman. Målet med kursen är även att ge eleven förståelse om vikten av att kunna använda sin fantasi och skaparglädje när det gäller matlagning. Mål för kursen är även att inspirera eleven till ett kreativt sätt att laga mat och att på egen hand kunna komponera menyer och maträtter som kan användas i matlagningstävlingar. Kursen skall öka skolans deltagande i nationella matlagningstävlingar.

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

- Med handledning kunna organisera och planera matlagning och arbete i kök till olika teman och tävlingar.
- Kunna hantera receptskrivande och kunna beskriva olika matlagningsmetoder
- På ett inspirerande sätt kunna komponera maträtter och recept anpassat till tävlingsmatlagning
- Ha kännedom om olika typer av matlagningstävlingar och hur man på ett framgångsrikt sätt ska laga mat till teman och tävlingar
- Ha möjlighet att delta i olika matlagningstävlingar, både nationella tävlingar och interna tävlingar på skolan

---

Rektor

---

Namnförtydligande

## Betygskriterier

### Kriterier för betyget Godkänd (G)

- Eleven redogör för olika sätt att tillämpa matlagning med inriktning mot tävling.
- Eleven skall med handledning och på ett fantasifullt sätt kunna komponera och planera maträtter och menyer avsedda för tävling eller matlagning med tema.
- Eleven utför sina arbetsuppgifter inriktat mot tävling på ett säkert och hygieniskt sätt.
- Eleven känner till kvalitén hos olika livsmedel och råvaror och kan hantera dessa på ett fördelaktigt sätt vid tävlingsmatlagning och dess moment och delar.

### Kriterier för betyget Väl Godkänd (VG)

- Eleven kan på egen hand komponera och skriva recept avsedda för tävling och maträtter med teman.
- Eleven kan tillaga tävlingsmat på egen hand och tillsammans med andra.
- Eleven utför uppgifter på ett inspirerande, fantasifullt och kunnigt sätt.
- Eleven tar ansvar för gemensamma uppgifter.
- Eleven utför sina arbetsuppgifter i samverkan med andra.
- Eleven hanterar livsmedel och råvaror på ett kostnadsmedvetet, kvalitativt och hygieniskt sätt.

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

- Eleven hanterar receptskrivande och beskriver tillagningsmetoder på egen hand.
- Eleven kan på egen hand organisera och planera matlagning mot tävling och med tema, samt på ett fantasifullt sätt delta och lyckas med matlagning med tävlingstema.
- Eleven tar ansvar för egna och gemensamma uppgifter och tillagningsmoment vid tillagning och presentation av råvaror och maträtter.
- Eleven kan muntligt och teoretiskt presentera mat och menyer avsedda för tävling.