

Matlagning

Ämnet matlagning förbereder eleverna för arbete med mat inom till exempel restaurang och storkök. Ämnet behandlar grundläggande matlagningsmetoder och variationer av dessa. Dessutom behandlas lagar och andra bestämmelser om hygien och arbetsmiljö vid matlagning.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet matlagning ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att yrkesmässigt tillaga mat inom restaurang och storkök samt att utföra tillhörande arbetsuppgifter inom området. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att tillaga mat och utföra andra göromål i ett kök på ett hygieniskt, säkert och ergonomiskt sätt samt i enlighet med de lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet.

Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att följa recept, använda metoder och tekniker inom matlagning samt att välja och använda redskap och annan utrustning som används inom området. Eleverna ska också ges möjlighet att utveckla kunskaper om råvaror och förmåga att hantera dessa. Dessutom ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om olika faktorer som påverkar slutprodukten. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förståelse av hur arbetet planeras och organiseras.

Undervisningen ska stimulera elevernas kreativitet och problemlösningsförmåga samt intresse för skapande av estetiskt och sensoriskt tilltalande maträtter. Undervisningen ska även ge eleverna de kunskaper som behövs för att utföra arbetsuppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra. I undervisningen ska eleverna även ges möjligheter att utveckla sin nyfikenhet och lust att lära genom att diskutera och reflektera över sina upplevelser och erfarenheter av arbetet. Det kan till exempel gälla frågor om hållbarhet och etik.

Undervisningen i ämnet matlagning ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

- Kunskaper om matlagning inom restaurang och storkök.
- Förmåga att tillaga mat samt att utföra andra arbetsuppgifter inom restaurangkök och storkök.

Nivåer i ämnet matlagning

- Nivå 1, 100 poäng.
- Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1.
- Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2.

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: MATA1N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet matlagning på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Grundläggande matlagningsmetoder och tekniker inom restaurang och storkök.
- Organisering av den egna arbetsuppgiften.
- Hantering, användning, märkning och förvaring av råvaror.
- Råvarornas betydelse för slutprodukten.
- Matlagning enligt recept. Mätning och vägning.
- Personlig hygien, klädsel och den egna stationen. De vanligast förekommande kemtekniska produkterna.
- Vanliga ord och uttryck inom yrkesområdet. Vikten av god kommunikation i arbetssammanhang.
- De vanligast förekommande redskapen inom restaurang och storkök. Vad de används till och hur de vårdas.
- Allergener, anpassad kost och kostval inom restaurang och storkök.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Nivå 2, 100 poäng

Nivåkod: MATA2N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet matlagning på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll:

- Rationella matlagningsmetoder och tekniker inom restaurang och storkök. Val och anpassning av metoder och tekniker utifrån situationens förutsättningar, till exempel logistik vid flera portioner.
- Samband mellan den egna arbetsuppgiften och det kollegorna gör.
- Förädling och process av råvaror. Processer som påverkar smakupplevelsen, samt hållbarhetstid och näringsinnehåll.
- Anpassning och omräkning av recept. Skattning av omräkningens rimlighet avseende volym och vikt.
- Arbetsplatsens hygien- och städrutiner.
- Användning av ord och uttryck i köket i kommunikationen med arbetskamrater.
- Vanligt förekommande redskap och utrustning som används inom restaurang och storkök. Vad de används till och hur de vårdas.
- Anpassad användning av produkter utifrån allergener, anpassad kost och kostval.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Nivå 3, 200 poäng

Nivåkod: MATA3N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet matlagning på nivå 3 ska behandla följande centrala innehåll:

- Simultana arbetsuppgifter i matlagningsarbetet. Framförhållning, genomförande och efterarbete.
- Delaktighet och ansvarstagande i det gemensamma arbetet.
- Förädling av råvaror med hänsyn till ekonomi, etik och miljö.
- Användning av recept med hänsyn till ekonomi, etik och miljö.
- Livsmedelshantering i enlighet med lagar och andra bestämmelser. Egenkontroll.
- Kommunikation på ett för yrkesområdet relevant sätt.
- Användning och vård av specialiserade redskap och specialiserad utrustning som används vid matlagning och annat arbete i restaurang och storkök.
- Matlagningsarbete och annat arbete i restaurang och storkök med hänsyn till allergener, anpassad kost och kostval.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Betygskriterier

Av 18 kap. 23 § andra stycket och 20 kap. 37 § andra stycket skollagen (2010:800) följer att läraren vid betygssättningen i ett ämne ska göra en sammantagen bedömning av elevens kunskaper på den aktuella nivån i ämnet i förhållande till de betygskriterier som gäller för ämnet som helhet och sätta det betyg som bäst motsvarar elevens kunskaper. Samtliga kriterier för betyget E ska dock vara uppfyllda för att eleven ska kunna få ett godkänt betyg.

Betyget E

Eleven visar **vissa kunskaper** om matlagning inom restaurang och storkök.

Eleven utför på ett **delvis fungerande** sätt matlagning och andra arbetsuppgifter inom restaurang och storkök.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven visar **kunskaper** om matlagning inom restaurang och storkök.

Eleven utför på ett **i huvudsak fungerande** sätt matlagning och andra arbetsuppgifter inom restaurang och storkök.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven visar **goda kunskaper** om matlagning inom restaurang och storkök.

Eleven utför på ett **fungerande** sätt matlagning och andra arbetsuppgifter inom restaurang och storkök.