

Matlagning 3

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet matlagningskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att yrkesmässigt laga mat med moderna och traditionella hantverksmetoder. Den ska även bidra till att eleverna utvecklar förmåga att tillämpa näringslära och fastställda rekommendationer för god hälsa. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla förmåga att utforma recept samt göra näringsvärdesberäkningar.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet. Den ska ge eleverna möjlighet att utveckla färdigheter i att organisera och utföra arbetet samt förmåga att bedöma arbetet och reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet. Undervisningen ska dessutom bidra till att eleverna utvecklar kreativitet, problemlösningsförmåga och initiativförmåga samt förmåga att utföra sina uppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra.

Genom att praktiskt tillämpa sina kunskaper ska eleverna ges möjlighet att pröva olika arbetsuppgifter som förekommer inom ämnesområdet.

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll

- Yrkesmässig matlagning och metoder, tekniker, redskap, maskiner och annan utrustning avsedd för restaurang och storkök.
- Kreativt skapande av kalla och varma maträtter.
- Kemiska och fysikaliska processer vid matlagning och hantering av råvaror.
- Fördjupning av hur råvaror kan hanteras och förvaras.
- Råvarors kvalitet och näringsinnehåll samt ekonomiska beräkningar när det gäller val av råvaror och prissättning av maträtter.
- Framtagande av recept, matsedlar och menyer.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler och utrustning.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen.
- Egenkontroll.
- Kommunikation och logistik för arbete i kök samt fackterminologi.