

## Matlagning specialisering

### 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 och experimentell matlagning inom valt specialiseringsområde. Exempel på specialiseringsområden kan vara kreativ matlagning, molekylär gastronomi, internationell matlagning, tematisk matlagning och snabbmat eller street food.
- Tillverkning av avancerade och experimentella maträtter och anrättningar.
- Matlagningens trender, traditioner och utveckling inom valt specialiseringsområde.
- Matkulturer i dag och i ett historiskt perspektiv inom valt specialiseringsområde. Hur matkulturer påverkas av andra kulturer.
- Ekonomiska och näringsmässiga konsekvenser vid val och inköp av råvaror samt vid tillagning och förvaring.
- Framtagande av recept, matsedlar och menyer inom valt specialiseringsområde.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler och utrustning.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området.
- Kommunikation med andra samt fackterminologi.