

Mat och dryck i kombination

<p>Ämnets syfte</p> <p>Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om måltiden som helhetsupplevelse utifrån olika sätt att kombinera mat och dryck. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla färdigheter i att utifrån sinnessupplevelser komponera måltider och välja drycker med hjälp av sensoriska metoder. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar färdigheter i att skapa måltider utifrån olika teman med utgångspunkt i att ge gästen en helhetsupplevelse. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om måltiden ur ett historiskt och nutida perspektiv.</p> <p>Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet. Den ska också bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och problemlösnings- och initiativförmåga samt förmåga att samarbeta.</p> <p>Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att genom praktisk tillämpning i kök och matsal få uppleva hur måltider kan komponeras, tillredas och serveras så att man skapar en positiv helhetsupplevelse av måltiden.</p>	<p>Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll</p> <ul style="list-style-type: none">• Traditionella och moderna kök samt mat- och dryckeskombinationer.• Trender, till exempel crossover-kök samt historiska mat- och dryckeskombinationer.• Grundsmakerna. Hur man skapar smakkombinationer.• Måltiden som helhetsupplevelse, till exempel hur råvaror, maträtter och dryck kan kombineras.• Sinnessupplevelse vid mat- och dryckesprovningar.• Sensoriska provningsmetoder för mat och dryck.• Tematiska måltider.• Dukning, färg, form och dekoration.• Planering, tillredning, uppdukning och servering i syfte att i praktiken pröva olika smakkombinationer, samt skapande av en helhetsupplevelse.• Kommunikationens och samverkans betydelse för intern service.
---	---