

Matlagning 1

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

- Grundläggande matlagning och matlagningsmetoder.
- Kalla och varma maträtter.
- Kökets redskap, maskiner och annan utrustning. Hur de används och hanteras på ett säkert sätt.
- Grunderna i identifiering, behandling och hantering av råvaror samt smakmässiga och ekonomiska konsekvenser av hur råvaror behandlas och förvaras.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler och utrustning.
- Ergonomi i det egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen.
- Grundläggande kommunikation för arbete i kök.