Statens skolverks författningssamling

Skolverket

ISSN 1102-1950

Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet mat och butik i gymnasieskolan;

SKOLFS 2010:69
Utkom från trycket
den 28 oktober 2010

beslutade den 22 oktober 2010.

Skolverket föreskriver följande med stöd av 1 kap. 6 § tredje stycket gymnasieförordningen (1992:394)[1].

1 § Av 1 kap. 6 § gymnasieförordningen (1992:394) framgår att det för varje ämne ska finnas en ämnesplan. Av ämnesplanen ska framgå ämnets syfte, vilka kurser som ingår i ämnet, det centrala innehållet för varje kurs, hur många gymnasiepoäng varje kurs omfattar och kunskapskraven för varje kurs.

2 § Ämnesplanen för ämnet mat och butik finns i bilagan till dessa föreskrifter.

Dessa föreskrifter träder i kraft två veckor efter den dag då föreskrifterna enligt uppgift på dem utkom från trycket.

På Skolverkets vägnar

HELÉN ÄNGMO

Jan Sydhoff

[1] Senaste lydelse 2010:235.

Mat och butik

Ämnet mat och butik behandlar hur råvaror och andra produkter inom olika varugrupper i dagligvaruhandeln kan användas, kombineras och tillagas. I ämnet behandlas också grunderna i matlagning och bakning.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet mat och butik ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om olika råvaror och produkter, deras ursprung, kvalitet, användningsområden och hantering. Eleverna ska också ges möjlighet att utveckla kunskaper om dagligvaruhandelns struktur och omfattning samt om hur den praktiska verksamheten inom olika avdelningar bedrivs. Dessutom ska undervisningen ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper i grundläggande matlagning och bakning med inriktning mot butik. I undervisningen ska eleverna även ges möjlighet att utveckla förmåga att kommunicera med kunder och kunna ge råd och information om hur olika råvaror och produkter kan kombineras och tillredas till enstaka rätter eller hela måltider.

Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att utveckla kunskaper i att använda och vårda redskap och maskiner, samt kunskaper om förpackningsmaterial och märkningsbestämmelser. Dessutom ska undervisningen leda till att eleverna utvecklar kunskaper i att göra ekonomiska beräkningar, beställa och exponera varor.

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 bidra till att eleverna utvecklar färdigheter i att organisera och utföra arbetet samt förmåga att reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet.

Dessutom ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar kreativitet och problemlösningsförmåga samt förmåga att utföra sina uppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra.

Genom praktisk tillämpning ska undervisningen ge eleverna möjlighet att erfara olika arbetsuppgifter som förekommer inom dagligvaruhandeln.

Undervisningen i ämnet mat och butik ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

1. Kunskaper om dagligvaruhandelns struktur och om olika råvaror och produkter.
2. Kunskaper om den dagliga driften och lönsamheten inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln.
3. Förmåga att planera, organisera och genomföra arbetet inom olika verksamhetsområden i butik.
4. Färdigheter i att laga mat och baka samt förmåga att hantera lämpliga redskap, maskiner och annan utrustning.

5. Förmåga att kombinera råvaror till maträtter och måltider samt att ge råd om tillredning och måltidslösningar.

6. Förmåga att arbeta på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

7. Kunskaper om lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.

8. Förmåga att utvärdera sitt arbete och resultat.

Kurser i ämnet

Mat och butik 1, 100 poäng.
Mat och butik 2, 100 poäng, som bygger på kursen mat och butik 1.
Mat och butik – specialisering, 100 poäng, som bygger på kursen mat och butik 2. Kursen kan läsas flera gånger med olika innehåll.

Mat och butik 1, 100 poäng

Kurskod: MAOMAT01

Kursen mat och butik 1 omfattar punkterna 1–8 under rubriken Ämnets syfte, med särskild betoning på punkterna 1 och 3. I kursen behandlas grundläggande färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Råvaror och produkter och hur de används för att skapa kombinationer och anrättningar, till exempel hur kött och charkuterivaror kan kombineras med frukt och grönt samt mejeri.
- Dagligvaruhandelns struktur samt hur verksamheten på olika avdelningar bedrivs, till exempel beställning och exponering av varor, uppläggning, paketering och prismärkning.
- Grundläggande matlagning och bakning i butik samt beredning av uppläggningar inom till exempel delikatess-, ost- samt frukt- och gröntområdet.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid matlagning och bakning samt inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln.
- Rådgivning till kunder om hur olika varor och produkter kan kombineras och tillredas till en maträtt eller måltid.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen.
- Butiksekonomiska begrepp samt metoder för utvärdering av arbete och resultat.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för dagligvaruhandels olika varor och produkter samt hanterar dem **i samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör

översiktligt för olika arbetsuppgifter och rutiner inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare enklare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **i samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **visst** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **tillfredsställande** kvalitet. Eleven väljer **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial.

Eleven kombinerar **med viss säkerhet** olika råvaror och produkter till **enkla** maträtter och ger **enkla** exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för dagligvaruhandels olika varor och produkter samt hanterar dem **efter samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör **utförligt** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare enklare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **efter samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **gott** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **tillfredsställande** kvalitet. Eleven väljer **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial.

Eleven kombinerar **med viss säkerhet** olika råvaror och produkter till **olika** maträtter **eller en hel måltid** och ger exempel **till kunden** på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för dagligvaruhandels olika varor och produkter samt hanterar dem **efter samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare enklare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **efter samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **mycket gott** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **god** kvalitet. Eleven väljer **med säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial.

Eleven **diskuterar med kunden** och kombinerar **därefter med säkerhet** olika råvaror och produkter till **olika** maträtter **eller hela måltider** och ger, **utifrån diskussionen med kunden**, exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Mat och butik 2, 100 poäng

Kurskod: MAOMAT02

Kursen mat och butik 2 omfattar punkterna 1–8 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Sambandet mellan arbetsrutiner, rationella metoder och ekonomiska beslut för lönsamhet i avdelningen.
- Råvaror och hur de kan kombineras på ett tilltalande sätt i olika anrättningar och för olika tillfällen.
- Den dagliga verksamheten på olika avdelningar, till exempel beställning och exponering samt förpackning och märkning av varor.
- Tillagning av maträtter och bakning i butik.
- Användning och vård av verktyg och utrustning.
- Rådgivning till kunder om användning av råvaror och om tillagning av maträtter eller måltider.
- Arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet.
- Hygien och egenkontroll.

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för dagligvaruhandels lönsamhet samt för olika varor och produkter och hanterar dem **i samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör **översiktligt** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln. Dessutom beställer eleven **med viss säkerhet** varor inom något område.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare enklare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **i samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **visst** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **tillfredsställande** kvalitet. Eleven väljer **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker varor.

Eleven diskuterar **med viss säkerhet** med kunden och kombinerar därefter **med viss säkerhet** olika råvaror och produkter till maträtter samt ger **enkla** exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för dagligvaruhandels lönsamhet samt för olika varor och produkter och hanterar dem **efter samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör **utförligt** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln. Dessutom beställer eleven **med viss säkerhet** varor inom något område **och exponerar dem i samråd med handledare**.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare enklare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **i samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **gott** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **tillfredsställande** kvalitet. Eleven väljer **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker varor.

Eleven diskuterar **med viss säkerhet** med kunden och kombinerar därefter **med viss säkerhet** olika råvaror och produkter till maträtter **eller hela måltider** samt ger exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser

om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för dagligvaruhandels lönsamhet samt för olika varor och produkter och hanterar dem **efter samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom olika avdelningar i dagligvaruhandeln. Dessutom beställer eleven **med säkerhet** varor inom något område **och exponerar dem efter samråd med handledare**.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare enklare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **efter samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **mycket gott** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **god** kvalitet. Eleven väljer **med säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker varor.

Eleven diskuterar **med säkerhet** med kunden och kombinerar därefter **med säkerhet** olika råvaror och produkter till maträtter **eller hela måltider** samt ger exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Mat och butik – specialisering, 100 poäng

Kurskod: MAOMAT00S

Kursen mat och butik – specialisering omfattar punkterna 1–7 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade färdigheter inom valt specialiseringsområde.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll;

- Fördjupning av råvaror och produkter inom valt specialiseringsområde. Exempel på specialiseringsområden kan vara kött och charkuteri, delikatess, catering, fisk, ost och mejeri samt frukt och grönt.

- Trender, influenser och utveckling inom valt specialiseringsområde.
- Lönsamhet samt ekonomiska konsekvenser vid val av inköp och försäljning av råvaror och produkter samt vid tillverkning och förvaring.
- Planering, komponering och tillagning av måltider samt bakning av bröd.
- Paketering och märkning av varor samt kampanjplanering.
- Rådgivning till kunder vid val av varor samt tillagning av maträtter och hela måltider.
- Arbetsmiljö, ergonomi och ergonomiska riskfaktorer samt säkerhet.
- Livsmedelshygien.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven redogör **översiktligt** för olika varor och produkter inom valt specialiseringsområde samt hanterar dem **i samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör **översiktligt** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom det valda specialiseringsområdet. Dessutom redogör eleven **översiktligt** för trender, influenser och utveckling inom valt specialiseringsområde.

Eleven planerar för beställning av varor inom valt specialiseringsområde och beställer dem **i samråd** med handledare. I arbetet gör eleven **med viss säkerhet** ekonomiska kalkyler samt redogör **översiktligt** för olika konsekvenser av val av varor. Dessutom ger eleven några exempel på tänkbara faktorer som kan påverka lönsamheten i verksamheten.

Eleven planerar och organiserar **i samråd** med handledare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **i samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **visst** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **tillfredsställande** kvalitet. Eleven väljer **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker varor.

Eleven diskuterar **med viss säkerhet** med kunden och kombinerar därefter **med viss säkerhet** olika råvaror och produkter till maträtter och hela måltider samt ger **enkla** exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven redogör **utförligt** för olika varor och produkter inom valt specialiseringsområde samt hanterar dem **efter samråd** med handledare på

lämpligt sätt. Eleven redogör **utförligt** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom det valda specialiseringsområdet. Dessutom redogör eleven **utförligt** för trender, influenser och utveckling inom valt specialiseringsområde.

Eleven planerar för beställning av varor inom valt specialiseringsområde och beställer dem **efter samråd** med handledare. I arbetet gör eleven **med viss säkerhet** ekonomiska kalkyler samt redogör **utförligt** för olika konsekvenser av val av varor. Dessutom ger eleven några exempel på **och förklarar översiktligt** tänkbara faktorer som kan påverka lönsamheten i verksamheten.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **efter samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **gott** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämplig för uppgiften. Maträtterna och brödet är av **tillfredsställande** kvalitet. Eleven väljer **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker varor.

Eleven diskuterar **med viss säkerhet** med kunden och kombinerar därefter **med viss säkerhet** olika råvaror och produkter till maträtter och hela måltider samt ger exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **översiktligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika varor och produkter inom valt specialiseringsområde samt hanterar dem **efter samråd** med handledare på lämpligt sätt. Eleven redogör **utförligt och nyanserat** för olika arbetsuppgifter och rutiner inom det valda specialiseringsområdet. Dessutom redogör eleven **utförligt och nyanserat** för trender, influenser och utveckling inom valt specialiseringsområde.

Eleven planerar för beställning av varor inom valt specialiseringsområde och beställer dem **efter samråd** med handledare. I arbetet gör eleven **med säkerhet** ekonomiska kalkyler samt redogör **utförligt och nyanserat** för olika konsekvenser av val av varor. Dessutom ger eleven några exempel på **och förklarar utförligt** tänkbara faktorer som kan påverka lönsamheten i verksamheten.

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare maträtter och bakning av bröd i butik. Dessutom tillagar och bakar eleven dessa metodiskt, hantverksmässigt och **efter samråd** med handledare. I arbetet använder eleven med **mycket gott** handlag vanliga tillagningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämpliga för uppgiften.

Maträtterna och brödet är av **god** kvalitet. Eleven väljer **med säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker varor.

Eleven diskuterar **med säkerhet** med kunden och kombinerar därefter **med säkerhet** olika råvaror och produkter till maträtter och hela måltider samt ger exempel på hur de kan tillredas.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Ansvarig utgivare: Ulrika Lindén
Redaktör: Ingela Byström
Redaktionens adress: Skolverket, 106 20 Stockholm
Telefon: 08-527 332 00
Telefax: 08-24 44 20
Prenumeration och separatexemplar:
Fritzes kundservice, 106 47 Stockholm
Telefon 08-690 91 80, orderfax 08-690 91 81
E-post: order.fritzes@nj.se
Internet: www.fritzes.se

Elanders Sverige AB, Vällingby 2010