Statens skolverks författningssamling

Skolverket

ISSN 1102-1950

Skolverkets föreskrifter om ämnesplan för ämnet mat och dryck i kombination i gymnasieskolan;

SKOLFS 2010:70
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 dryck i kombination 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 dryck i kombination

Ämnet mat och dryck i kombination behandlar betydelsen av att kombinera mat och dryck för en helhetsupplevelse av måltiden.

Ämnets syfte

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 sinnenas upplevelser 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.

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.

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.

Undervisningen i ämnet mat och dryck i kombination ska ge eleverna möjlighet att utveckla följande:

1. Kunskaper om olika traditionella och moderna maträtter och dryckesalternativ.
2. Kunskaper om måltiden ur ett historiskt och nutida perspektiv.
3. Förmåga att utifrån sinnenas upplevelser komponera och skapa måltider.
4. Förmåga att kombinera mat och dryck.
5. Kunskaper om sensoriska metoder.
6. Förmåga att skapa måltider utifrån olika teman.
7. Förmåga att utvärdera sitt arbete och resultat.
8. Förmåga att samarbeta och kommunicera med andra samt anpassa sitt språk efter situationen.

Kurser i ämnet

Mat och dryck i kombination, 100 poäng.

Kurskod: MACMAT0

Kursen mat och dryck i kombination omfattar punkterna 1–8 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande färdigheter i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- 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.
- Sinnenas betydelse 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.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven beskriver **översiktligt** olika traditionella och moderna maträtter och dryckesalternativ. Dessutom beskriver eleven **översiktligt** måltiden ur ett historiskt och nutida perspektiv.

Eleven komponerar **med viss säkerhet** måltider där mat och dryck samverkar utifrån traditioner och trender, olika kulturer och livsstilar samt speciella tillfällen. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** olika sensoriska provningsmetoder. Eleven motiverar **översiktligt** sin komposition dels utifrån sinnenas upplevelser, dels utifrån tradition och trend. Dessutom skapar eleven **med viss säkerhet enkla** måltider och menyer för olika teman. När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **enkla** omdömen.

I arbetet samarbetar och kommunicerar eleven **med viss säkerhet** samt anpassar **med viss säkerhet** sitt språk efter situationen.

Betyget D

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

Betyget C

Eleven beskriver **utförligt** olika traditionella och moderna maträtter och dryckesalternativ. Dessutom beskriver eleven **utförligt** måltiden ur ett historiskt och nutida perspektiv.

Eleven komponerar **med viss säkerhet** måltider där mat och dryck samverkar utifrån traditioner och trender, olika kulturer och livsstilar samt speciella tillfällen. I arbetet använder eleven **med viss säkerhet** olika sensoriska provningsmetoder. Eleven motiverar **utförligt** sin komposition dels utifrån sinnenas upplevelser, dels utifrån tradition och trend. Dessutom skapar eleven **med viss säkerhet** måltider och menyer för olika teman. När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen.

I arbetet samarbetar och kommunicerar eleven **med viss säkerhet** samt anpassar **med viss säkerhet** sitt språk efter situationen.

Betyget B

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

Betyget A

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** olika traditionella och moderna maträtter och dryckesalternativ. Dessutom beskriver eleven **utförligt och nyanserat** måltiden ur ett historiskt och nutida perspektiv.

Eleven komponerar **med säkerhet** måltider där mat och dryck samverkar utifrån traditioner och trender, olika kulturer och livsstilar samt speciella tillfällen. I arbetet använder eleven **med säkerhet** olika sensoriska provningsmetoder. Eleven motiverar **utförligt och nyanserat** sin komposition dels utifrån sinnenas upplevelser, dels utifrån tradition och trend. Dessutom skapar eleven **med säkerhet** måltider och menyer för olika teman. När arbetsuppgiften är utförd utvärderar eleven sitt arbete och resultat med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet och kompositionerna kan förbättras**.

I arbetet samarbetar och kommunicerar eleven **med säkerhet** samt anpassar **med säkerhet** sitt språk efter situationen.

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