

GÖTEBORGS UNIVERSITETSBIBLIOTEK



100164 2088

Läroplaner 1989:3

Läroplan för gymnasieskolan

1989:3 Treårig Restauranglinje, försöksverksamhet

TILLHÖR REFERENSBIBLIOTEKET
UTLÅNAS EJ

Läroplan
668

Innehåll

Treårig Restauranglinje, försöksverksamhet	3
Timplan	4
Föreskrifter till timplan	4
Kursplaner	5
Modulförteckning	7



Pedagogiska biblioteket

REF. Läroplaner

668

Innehåll

Treårig Restauranglinje, försöksverksamhet	3
Timplan	4
Föreskrifter till timplan	4
Kursplaner	5
Modulförteckning	7



Pedagogiska biblioteket

REF Läroplan
668

Läroplan för gymnasieskolan

1988-12-15

SÖ fastställer med stöd av Förordning om försöksverksamhet med treåriga yrkesinriktade studievägar i gymnasieskolan 1988/89 - 1990/91 (Läroplaner 1988:73, andrahandstryck) 20 och 21 §§ tim- och kursplaner med mål och innehåll för moduler inom ämnet livsmedelsteknik i årskurs 1 vid försöksverksamhet med treårig

Restauranglinje

Nordisk yrkesklassificering nr	91
Studievägs- och ansökningskod	Re
Kurslängd	3 läsår
Klasstorlek högst	16 elever

I Läroplan för gymnasieskolan, allmän del, anges mål och riktlinjer fastställda av regeringen samt allmänna kommentarer om gymnasieskolans verksamhet utfärdade av SÖ.

Jan Thulin

Bengt Olof Bengtsson
G 2



TREÅRIG RESTAURANGLINJE

med grenar för restaurang, servering, storhushåll och
sjöintendentur i årskurs 3

TIMPLAN

Ämne	Antal vtr åk 1-3	Antal lektioner åk 1-3
Svenska	7	238
Samhällskunskap	5	170
Engelska	6	204
Idrott	4	136
Tillvalsämne	6	34
Timme till förfogande	1	204
Livsmedelsteknik	82	2 788
Specialarbete åk 3	3	102
Summa	114	3 876 1)

1) SÖ:s föreskrifter om allmänna timresurser kungörs i SÖ-FS

Föreskrifter till timplan

Skolstyrelse beslutar om fördelning av lektioner på årskurser.
Det totala antalet veckotimmar i skolförlagd utbildning skall uppgå till högst 40 per årskurs.

Omfattningen av allmänna ämnen i årskurs 1 utöver idrott får ej överstiga 7 vtr eller 238 lektioner.

Obligatoriskt tillvalsämne är matematik, bild och musik samt de ämnen skolstyrelse fastställer för tillval inom utbudet av existerande ämnen/kursplaner inom gymnasieskolan.

I utbildningen ingår två obligatoriska temamoduler

- livsmedel
- nutrition

Dessa moduler planeras lokalt. Temastudierna skall omfatta 100 undervisningstimmar i årskurs 1 och 70 undervisningstimmar i årskurs 2.

KURSPLANER

Mål

Utbildningen skall följa Mål och riktlinjer i Läroplan för gymnasieskolan.

Utbildningen skall ge de grundläggande kunskaper och färdigheter som krävs för arbete inom storhushåll, hotell och restaurang och möjliggöra specialisering mot olika yrkesområden.

Utbildningen skall ge färdighet att utföra de beräkningar som är nödvändiga inom yrkesområdet.

Utbildningen skall ge kunskaper i såväl övergripande som yrkes-specifika miljövårdsfrågor.

Utbildningen skall ge förmåga att utföra yrkesarbetet på ett från skydds- och miljösynpunkt säkert sätt och att inhämta erforderlig information ur lagar och föreskrifter.

Därutöver skall utbildningen ge

- språkliga färdigheter för såväl yrkesverksamhet som samhällsliv samt kunskaper om kultur och samhälle,
- kunskaper och färdigheter för egen personlig utveckling och för aktivt deltagande i samhällslivet,
- förmåga att bedöma olika frågor ur ett internationellt perspektiv,
- grund för fortsatta studier.

Arbetsformer

Eleven skall aktivt delta i planering och genomförande av undervisningen och ta ansvar för sina egna arbetsuppgifter.

En helhetssyn på utbildningen skall prägla arbetet och komma till uttryck såväl i samverkan mellan linjens olika ämnen som mellan den skolförlagda och den arbetsplatsförlagda utbildningen.

Undervisningen skall utformas så att den ger lika goda förutsättningar för alla elever och därmed skapa likvärdiga valalternativ för flickor och pojkar.

Undervisningen skall planeras så att elever med olika förutsättningar kan använda olika lång tid för de enskilda modulerna.

SVENSKA, ENGELSKA, MATEMATIK, BILD

Se Lgy, allmän del, 1983

SAMHÄLLSKUNSKAP

Se Läroplaner 1988:82

IDROTT

Se SÖ-FS 1987:76

MUSIK

Se SÖ-FS 1985:172

ÖVRIGA TILLVALSÄMNE

Se SÖ:s regelförteckning del B, 1987-07-01, där också hänvisning sker till befintligt kommentarmaterial.

RESTAURANGLINJE

MODULFÖRTECKNING. LIVSMEDELSTEKNIK. ÅK 1

Introduktion

Matproduktion - grundläggande metoder 1

Matproduktion - grundläggande metoder 2

Matproduktion - grundläggande metoder 3 kallskänk

Matproduktion - grundläggande metoder 4 bakning

Servering

Hygien

Material - maskiner

Ekonomi

Hotell

Livsmedel, temastudier

Nutrition, temastudier

MODULFÖRTECKNING. LIVSMEDELSTEKNIK. ÅK 2

Matproduktion Experimentell matlagning

Matproduktion Restaurang - Varmkök

Matproduktion Kallskänk

Matproduktion Storhushåll - Produktion

Matproduktion Storhushåll - Specialkoster

Servering

Hygien

Ekonomi

Service - samarbete

Livsmedel, temastudier

Nutrition, temastudier

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: INTRODUKTION

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- utbildningens mål, uppläggning och organisation,
- för verksamheten nödvändiga skydds- och arbetsföreskrifter.
- restaurang-, storhushålls- och hotellsektorns omfattning och utveckling samt motsvarande verksamhetsområde inom sjöfarten.

kunna

- planera sin utbildning med stöd av klassföreståndaren,
- genomföra utbildningen på ett sådant sätt att personlig eller annan fara ej uppstår,
- aktivt medverka i skolans elevverksamhet.

INNEHÅLL

YRKESINFORMATION

Yrkets innebörd och branschens utveckling inom

- restaurang
- storhushåll
- hotell
- sjöfart

ARBETSMETODIK

Utbildningens mål, innehåll och uppläggning

Läromedel och övrigt utbildningsmaterial

Studieteknik

SKOLANS ORGANISATION

Utbildningsansvariga

Klassråd och elevråd

Elevvård

Utbildningslokaler

Övrig verksamhet

ARBETSMILJÖ OCH SKADERISKER

Brand-, skydds- och säkerhetsföreskrifter

Ventilation

Ergonomi

Personlig hygien

Samarbets- och ordningsfrågor

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: MATPRODUKTION -
GRUNDLÄGGANDE MATLAGNINGS-
METODER 1

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- typrätter tillagade enligt de grundläggande matlagningssmetoderna,
- variationsmöjligheter vid tillagning av huvudrätter samt olika måltidskomponenter,
- hur en måltid planeras med utgångspunkt från vardagsrätter.
- de vanligaste matlagningstermerna,
- receptteknik, receptläsning,
- portionsberäkning,
- grundregler för näringsämnenas bevarande i samband med matlagning,
- hur olika råvaror förvaras,
- metoder för varmhållning, nedkylning och kylförvaring,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- betydelsen av att kunna arbeta enskilt och i grupp,
- bestämmelser om personlig hygien och arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med arbete i storkökhåll och restaurang,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik.

kunna

- tillämpa allmänna principer för grundläggande matlagningssmetoder, såväl i metodmatlagning som produktion,
- portionera maträtter,
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika metoder.
- tillämpa grundläggande metoder för djupfrysning,
- utföra diskning för hand och i maskin,
- rengöra arbetslokaler med hjälp av rätt rengöringsmedel och rätt utrustning.

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: MATPRODUKTION -
GRUNDLÄGGANDE MATLAGNINGS-
METODER 1 (FORTS)

INNEHÅLL

Mått- och viktsystemet	Förvaring av olika råvaror
Ansa, skala, skära, hacka	Varmhållning och förvaring
Allmänna principer för kokning	Näringsämnenas bevarande
Allmänna principer för stekning	Personlig hygien
Allmänna principer för panering	Arbetsplatsen och dess organisation
Allmänna principer för redningar med olika mjölsorter	Organisation av arbetet
Allmänna principer för tillredning av buljong och sky	Samarbetsteknik
Allmänna principer för tillredning av grundsåser	Arbetsplatsens hygien
- Vit grundsås	Skyddsföreskrifter
- Ljus grundsås	Ergonomi
- Brun grundsås	Diskning
- Majonnäs	Rengöring och städning
Allmänna principer för tillredning av enklare soppa	
Allmänna principer för tillredning av enklare färser	
Portionering vid olika serveringsformer	
Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll	
Recept	
Portionsberäkning	
Grundläggande facktermer	
Måltidsplanering där stor variation av vardagsrätter skall ingå	
Måltidskomponenter	

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: MATPRODUKTION -
GRUNDLÄGGANDE MATLAGNINGS-
METODER 2

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- de vanligaste typrätterna baserade på olika livsmedelsgrupper,
- grundprinciperna för grov- och detaljstyckning av kött,
- i modulen förekommande facktermer,
- hur en matsedel komponeras ur gastronomisk och näringsmässig synpunkt,
- receptteknik, receptläsning,
- portionsberäkningar,
- regler för näringsämnenas bevarande i samband med matlagning,
- metoder för varmhållning, nedkylning och kylförvaring,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med arbete i storhushåll och restaurang,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt lyft- och bärteknik,
- datorns användning inom storhushålls- och restaurangbranschen,
- hur förberedelser, matlagnings- och rengöringsarbete fungerar i storhushålls- och restaurangkök

kunna

- tillaga vanligt förekommande typrätter, baserade på samtliga livsmedelsgrupper med tillämpning av grundläggande matlagningstekniker, såväl i metodmatlagning som produktion,
- tillaga vanligt förekommande husmanskosträtter,
- tillaga såser och andra måltidskomponenter,
- lägga upp, portionera och garnera olika maträtter,
- förvara de vanligast förekommande råvarorna,
- frysa in olika typer av livsmedel,
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika metoder,
- utföra köksdisk i maskin.
- tillämpa bestämmelser rörande personlig hygien,
- beräkna råvarukostnader för en måltid,
- samarbeta inom gruppen vid utförandet av de i modulen förekommande arbetsuppgifterna.

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: MATPRODUKTION -
GRUNDLÄGGANDE MATLAGNINGS-
METODER 2 (FORTS)

INNEHÅLL

Beredning	Portionsberäkning
- Rensa	
- Filea	Matsedelsplanering
Styckning	Förvaring av olika råvaror
Styckningsprinciper	Hållbarhetsbehandling
- Gris	- Djupfrysning
- Nöt	Varmhållning och förvaring
- Lamm	Näringsämnenas bevarande
Matlagningssmetoder	Personlig hygien
- Koka	Arbetsplatsen och dess organisation
- Blanchera	Organisation av arbetet
- Pochera	Samarbetsteknik
- Kontaktsteka	Arbetsplatsens hygien
- Grilla	Skyddsföreskrifter
- Halstra	Ergonomi
- Gratinerar	Diskning
- Friterar	Rengöring och städning
- Ugnsteka	Exempel på datorernas användning för näringsvärdesberäkning och rekvisition av råvaror
- Bräsera	
Grundsåser med variationer	
Uppläggning och garnering	
Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll	
Recept	

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: MATPRODUKTION -
GRUNDLÄGGANDE MATLAGNINGS-
METODER 3 - KALLSKÄNK

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- olika majonnässåser, dressingar och smörblandningar,
- olika sill- och strömmingsrätter,
- olika sallader såväl med som utan majonnäsbas.
- hur olika pålägg och garnityrer kombineras vid smörgåsberedning
- i modulen förekommande facktermer
- principer för uppläggning och garnering vid olika serveringsformer,
- hur färdigberedda för- och efterrätter skall kylförvaras.
- receptteknik och receptläsning,
- portionsberäkning
- arbetsplatsens utformning samt arbetsorganisation,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med arbete i storhushåll och restaurang.
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik.

kunna

- tillaga vanligt förekommande för- rätter, tillbehör och efterrätter baserade på olika livsmedelsgrupper med tillämpning av grundläggande matlagningstekniker
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika metoder.
- samarbeta inom gruppen vid utförandet av de i modulen förekommande arbetsuppgifterna.

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: MATPRODUKTION -
GRUNDLÄGGANDE MATLAGNINGS-
METODER 3 - KALLSKÄNK (FORTS)

INNEHÅLL

Majonnäs samt majonnäsbase- rade såser	Kombinationen grundråvara - garnityr
Dressing	Kylförvaring
Smörblandningar	Arbetsplatsen och dess organisation
Sill- och strömmingsrätter	Organisation av arbetet
Sallader	Samarbetsteknik
Förrättscocktail	Arbetsplatsens hygien
Smörgåsbere- dning	Skyddsföreskrifter
- Smörgåsar	Ergonomi
- Landgångar	Diskning
- Sandwiches	
- Varma smörgåsar	
Soppor och krämer	Rengöring och städning
Kompotter	
Puddingar	
- Fromage	
- Äggpudding	
Gryndesserter	
Pannkaksrätter	
Branddeg	
Efterrättssåser	
Portionering, uppläggning och garne- ring	
Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll	
Recept	
Portionsberäkning	

AMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: GRUNDLÄGGANDE MATLAG-
NINGSMETODER 4 - BAKNING

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- olika användningsområden för paj och mördeg.
- receptteknik och receptläsning,
- hur råvaror avsedda för bakning förvaras,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt rätt lyft- och bärteknik.

kunna

- baka olika brödtyper med utgångspunkt från grunddegarna,
- baka paj- och mördeg samt mjuka kakor,
- välja rätt redskap och rätt utrustning vid tillämpning av olika baktningmetoder.
- rengöra arbetslokaler med hjälp av rätt rengöringsmedel och rätt utrustning.

INNEHÅLL

Mått- och viktsystemet

Vitt matbröd

Grovt matbröd

Bakpulverbröd

Mjuka kakor

Bakverk av pajdeg

Bakverk av mördeg

Utrustning och redskap för grundläggande baktningmetoder

Recept

Temperaturer, tider

I modulen förekommande facktermer

Förvaring av olika råvaror

Arbetsplatsen och dess organisation

Organisation av arbetet

Arbetsplatsens hygien

Skyddsföreskrifter

Ergonomi

Diskning

Rengöring och städning

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: SERVERING

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- olika serveringsformer inom skilda typer av storhushålls- och restaurangverksamhet,
- kraven på service vid olika serveringsformer,
- grunderna för och vikten av god gästkontakt,
- matsedelns utformning och tekniska uppställning,
- grunderna för kombination av mat och dryck,
- metoder för servering av olika måltidsdrycker,
- hantering av såväl ren som använd serveringsutrustning,
- i modulen förekommande facktermer,
- olika betalningsmedel,
- arbetsplatsens utformning och arbetsorganisation,
- principen för stationsindelning och ansvarsvakter i en matsal,
- hur arbetsuppgifter organiseras,
- bestämmelser om personlig hygien och arbetsplatsens hygien,
- olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser i samband med servering inom storhushåll och restaurang,
- vikten av ergonomiskt riktiga arbetsställningar samt lyft- och bärteknik.

kunna

- tillämpa portionering, utlämning, distribution och servering i storhushåll,
- utföra olika moment vid upp- och avdukning samt ge service till gäster i samband med bordsservering på restaurang,
- servera vanligt förekommande måltidsdrycker,
- agera positivt och kreativt i olika servicesituationer,
- ta emot telefonsamtal på ett korrekt sätt,
- samarbeta med kolleger i serveringsarbetet,
- bonga på kassaregister samt genomföra enkel kassaredovisning,
- välja rätt redskap och utrustning vid tillämpning av olika serveringsformer,
- diska serveringsutrustning i maskin,
- rengöra arbetslokaler med hjälp av rätt rengöringsmedel och rätt utrustning.

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: SERVERING (FORTS)

INNEHÅLL

Distributions- och serveringsformer inom storhushållssektorn	Ergonomi
Serveringsformer inom olika typer av restauranger	Maskindisk
Portionering och servering	Rengöring och städning
Bestämmelser angående serveringstemperaturer för mat	
Beställningsrutiner	
Serveringsmetoder för mat och dryck	
Bärteknik	
Redskap och utrustning avsedd för restaurang och storhushåll	
Stationsindelning - ansvarsvakter	
Kassaregister - kassaredovisning	
Betalningsmedel	
Matsedelsteknik	
Gästservice i samband med måltider	
Samarbetsteknik	
Telefonkultur	
Gästpsykologi	
Försäljningsteknik	
Arbetsplatsen och dess organisation	
Organisation av arbetet	
Personlig hygien	
Arbetsplatsens hygien	

AMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: HYGIEN

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

kunna

- de vanligaste mikroorganismernas förekomst, betydelse och livsbetingelser samt deras positiva och negativa inverkan i livsmedelsproduktionen,

- redogöra för hur hygieniska principer och arbetsmetoder påverkar hanteringen av livsmedel,

- de hygieniska kraven vid rengöring av livsmedelslokaler,

- hantera förekommande maskiner och redskap på ett ergonomiskt och säkert sätt vid städning och diskning,

- arbetsmetoder, redskap, maskiner och kemisk-tekniska hjälpmedel som används vid städning och diskning,

- välja rätt arbetsmetoder vid städning och diskning.

- olika ytmaterial i inredning,

- tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen.

INNEHÅLL

Personlig hygien, arbetskläder, arbetshygien

Diskteknik

- Hand- och maskindiskning
- Diskmaskinens funktion
- Grovdisk, porslinsdisk

Personlig hälsovård och ansvar vid egen sjukdom

Livsmedelslagstiftningen

Städteknik

- Torra, fuktiga och våta städmetoder
- Maskinell rengöring och utrustning
- Storstädning

Livsmedelshygien

- Mikroorganismer
- Smittkällor, smittspridning och bekämpning
- Livsmedelsburna infektioner
- Bakteriella matförgiftningar

Ytmaterial

- Golv och väggar

Avfallshantering

- Riskavfall
- Matavfall
- Övrigt avfall

Säkerhetsföreskrifter

- Elkunskap
- Skyddsanordningar
- Hantering och förvaring av brand- och hälsofarliga ämnen

Hygieniska krav vid rengöring av redskap, maskiner och lokaler

Livsmedelslagstiftningen

Kemisk-tekniska hjälpmedel

- Rengöringsmedel

Ergonomi

- Belastningsskador
- Arbetsrotation
- Lyft- och bärteknik

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: MATERIAL - MASKINER

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- köksutrustning för matproduktion,
- serveringsutrustning för grundläggande servering,
- förekommande utrustning för disk och rengöring,
- materialens utformning, konstruktion och egenskaper.

kunna

- använda och vårda kökets redskap och maskinella utrustning,
- använda och vårda vanligt förekommande utrustning för distribution och servering,
- använda och vårda utrustning och allmänt förekommande maskiner som används i samband med disk och rengöring,
- redogöra för givna säkerhetsanvisningar för olika maskiner.

INNEHÅLL

Material - maskiner

- Funktion, användning och skötsel av
 - köksredskap
 - köksmaskiner
 - serveringsutrustning
 - distributionsutrustning
 - diskutrustning
 - diskmaskiner
 - städutrustning
 - städmaskiner
 - avfallspressar

AMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: EKONOMI

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

- inköpsrutiner för restaurang, storhushåll och hotell samt motsvarande inom sjöfarten,

- lagerhållningsrutiner för olika typer av varor,

- datorns användning inom storhushålls-, restaurang- och hotellbranschen.

kunna

- tillämpa grundläggande matematik i olika yrkesfunktioner

- utföra receptberäkningar,

- beräkna råvarukostnaden för måltider.

INNEHÅLL

Repetition av grundläggande matematik tillämpad på frekventa beräkningar inom storhushåll, restaurang och hotell

- Sorter och sortförvandling
- Receptberäkningar

Råvarukostnader för enklare maträtter

Distribution

Inköp och lagerhållning

Följesedlar, fakturor

Datoranvändning

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: HOTELL

MÅL: Efter genomgången modul skall eleven

känna till

kunna

- olika boendeformer
- gästservice i olika funktioner och i olika boendeformer,
- hotellstadgan,
- olika bokningssystem.

- redogöra för olika målgrupper
- redogöra för hotellets olika funktioner och hur dessa samverkar sammellan och med restaurangrörelsen

INNEHÅLL

Boendeformer

- hotell
- konferenshotell
- turisthotell
- kursgårdar
- färjor
- stugbyar
- camping

Målgrupper

Bokningsformer

Inkvarteringsbestämmelser

Gästkontakter

Gästservice

Olika krav på service

Samspelet mellan olika funktioner i en anläggning

ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: LIVSMEDEL, TEMASTUDIER

MÅL: Efter genomgången undervisning skall eleven

känna till

kunna

- användningsområdet för de vanligaste livsmedlen i varje grupp,

- redogöra för livsmedelsgrupperna och vad de omfattar

- näringsinnehållet i de vanligaste livsmedlen,

- identifiera de vanligaste livsmedlen och redogöra för dess egenskaper,

- kvalitetsbestämmelser för olika livsmedel,

- förvara livsmedel på rätt sätt.

- tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen.

INNEHÅLL

Livsmedelsgrupperna

- Frukt, bär
- Grönsaker
- Rotfrukter och potatis
- Sädesslagens produkter
- Mejeriprodukter
- Matfett
- Kött
- Fisk
- Ägg
- Kryddor
- Jäst och jäsmedel
- Kaffe, the, kakao
- Drycker

Råvarorna inom respektive livsmedelsgrupp behandlas avseende

- Utseende
- Kvalitet
- Egenskaper
- Förvaring
- Användningsområde
- Näringsinnehåll

Livsmedelslagstiftningen



ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

PEDAGOGISKA
BIBLIOTEKET

MODUL: NUTRITION, TEMASTUDIER

MÅL: Efter genomgången utbildning skall eleven

känna till

- kostsituationen i Sverige och världen,
- kostens betydelse för vår hälsa,
- kroppens närings- och energibehov,
- de vanligaste specialkosterna,
- grundregler för näringsämnenas bevarande i samband med lagring och matlagning.

kunna

- redogöra för de sex huvudgrupperna av näringsämnen,
- redogöra för näringsämnenas förekomst i de vanligaste livsmedlen,
- redogöra för dagsbehovet av olika näringsämnen,
- redogöra för näringsämnenas betydelse i kroppen.

INNEHÅLL

Världens livsmedelsförsörjning

Kostsituationen i Sverige

Kostcirkeln, basmat och tillägg

Dagens måltider

Näringsämnen

- Proteiner
- Fetter
- Kolhydrater
- Vitaminer
- Mineralämnen
- Vatten

Energibehov

Specialkost

- Diabeteskost
- Energireducerad kost
- Kost vid glutenintolerans
- Kost vid laktosintolerans
- Vegetarisk kost

Näringsvärdets förändring i sambar med lagring, matlagning och varmhållning av mat



ÄMNE: LIVSMEDELSTEKNIK

MODUL: NUTRITION, TEMASTUDIER

MÅL: Efter genomgången utbildning skall eleven

känna till

- kostsituationen i Sverige och världen,
- kostens betydelse för vår hälsa,
- kroppens närings- och energibehov,
- de vanligaste specialkosterna,
- grundregler för näringsämnenas bevarande i samband med lagring och matlagning.

kunna

- redogöra för de sex huvudgrupperna av näringsämnen,
- redogöra för näringsämnenas förekomst i de vanligaste livsmedlen,
- redogöra för dagsbehovet av olika näringsämnen,
- redogöra för näringsämnenas betydelse i kroppen.

INNEHÅLL

Världens livsmedelsförsörjning

Kostsituationen i Sverige

Kostcirkeln, basmat och tillägg

Dagens måltider

Näringsämnena

- Proteiner
- Fetter
- Kolhydrater
- Vitaminer
- Mineralämnen
- Vatten

Energibehov

Specialkost

- Diabeteskost
- Energireducerad kost
- Kost vid glutenintolerans
- Kost vid laktosintolerans
- Vegetarisk kost

Näringsvärdets förändring i samband med lagring, matlagning och varmhållning av mat

Läroplan för gymnasieskolan

Lgy⁷⁰

Ansvarig utgivare: Organisationsdirektören Bengt Karlin,
Skolöverstyrelsen, 106 42 Stockholm
Redaktör: Martin Johansson
Redaktionens adress: Skolöverstyrelsen, 106 42 Stockholm
Telefon: 08-783 21 80 redaktören direkt; SÖ:s vx 783 20 00
Prenumerationspris: 360 kr för 1989 (exklusive moms). Prenumerationen omfattar 500 sidor fördelade på ett antal häften.
Separatexemplar till särskilt pris: Liber, Kundtjänst Utbildningsförlaget, 162 89 Stockholm. Telefon 08-739 96 60
Prenumeration: Liber, Prenumeration Utbildningsförlaget, 162 89 Stockholm. Telefon 08-739 96 10

Utges av Utbildningsförlaget
Svenskt Tryck Stockholm 1989 903302

ISBN 91-47-03101-8
ISSN 0283-491X