

**Programmaterial för gymnasie-  
särskola och sÄrvux**

**GysÄr 1995:11**

**KURSPLANER**

**-95**



**GÖTEBORGS UNIVERSITETSBIBLIOTEK**



**100150 6246**

# **GymnasiesÄrskolan**

**KursfÖrteckning**

**Kursplaner fÖr enstaka kurser**

**TILLHÖR REFERENSBIBLIOTEKET  
UTLÄNAS EJ**

*olverket*

LÄroplan  
134

1995:11



Pedagogiska biblioteket

Läroplan 1134

Ex 400

Gysär 1995:11

# Gymnasiesärskolan

**Kursförteckning**

**Kursplaner för enstaka kurser**

**Boken beställs från:**

**Fritzes, 106 47 Stockholm**

**Fax 08-20 50 21, telefon 08-690 91 90**

**Butik: Regeringsgatan 12, Stockholm**

**Gymnasiesärskolan, Kursförteckning, Kursplaner för enstaka program**

**Upplaga 1:1**

**ISSN 1400-6081**

**ISBN 91-38-30777-4**

**© Skolverket och CE Fritzes AB**

**Omslag: Örjan Nordling, Ligature**

**Tryck: Norstedts Tryckeri AB, Stockholm**



---

# Innehåll

---

Inledning . . . . .	5
Översikt över enstaka kurser med sidhänvisningar . . . . .	7
Enstaka kurser på programnivå – Kursplaner och betygskriterier . . . . .	9
Kursförteckning – Förteckning över samtliga kurser på programnivå . . . . .	39
Gymnasiesärskolans nationella program . .	49
Timplan . . . . .	51



---

# Inledning

---

Detta häfte består av två delar, dels kursplaner och betygskriterier för kurser som inte hör till fullständiga program, dels en förteckning över samtliga kurser på programnivå. Med kurser på programnivå avses här sådana kurser som ingår i gymnasiesärskolans nationella program samt enstaka kurser som inte ingår i fullständiga program, men som ligger på motsvarande nivå. Kurserna gäller också för gymnasial särvtux.

## Kurser som inte hör till fullständiga program

Av gymnasieskolans nationella program har åtta anpassats till gymnasiesärskolan. Inget av de återstående programmen i gymnasieskolan lämpar sig att anpassa till gymnasiesärskolan i sin helhet. Inom vissa program finns emellertid kurser som kan vara väl lämpade för gymnasiesärskolan. Främst gäller det Barn- och fritids-, Omvårdnads- och Livsmedelsprogrammen. Sammanlagt har kursplaner och betygskriterier för 27 kurser inom yrkesämnen som inte hör till fullständiga program utarbetats. Av dessa har flertalet sin direkta motsvarighet i gymnasieskolan, men några är utvecklade särskilt för gymnasiesärskolan. Det gäller t.ex. kurserna boende och fritid inom omvårdnads- respektive barn- och fritidsområdena.

De enstaka yrkeskurserna kan sättas samman till specialutformade program eller kan komplettera de nationella programmen. De kan också ingå i det lokala tillägget eller i elevernas individuella val.

Bland de enstaka kurserna finns två som inte är yrkesämne, nämligen svenska som andraspråk och hemspråk.

## Kursförteckning

Kursförteckningen upptar samtliga kurser som ingår i nationella program samt de enstaka kurser som beskrivs ovan. Kurser som är avsedda för yrkesträning eller verksamhetsträning är däremot inte upptagna i denna förteckning. De återfinns i häftet om det individuella programmet i gymnasiesärskolan.

Kurserna är ordnade i bokstavsordning efter kursnamnet. Förteckningen upptar också kurskod, ämne och ämneskod samt uppgift om i vilket eller vilka program kursen förekommer. Kursplanerna återfinns i respektive programhäfte. Kursplaner för kärnämnen finns i samtliga programhäften.

## Specialutformade program

Ett specialutformat program skall i fråga om utbildningens nivå motsvara ett nationellt program. Det betyder bland annat att alla åtta kärnämnen skall ingå i det specialutformade programmet och att övriga kurser skall ligga på programnivå, dvs. hämtas från de nationella programmen eller från

de enstaka kurserna i detta häfte. Lokala kurser kan också ingå. Samma timplan gäller som för de nationella programmen och den totala omfattningen är alltså 3 600 timmar.

## Lokala kurser

Skolan har möjlighet att anordna lokala kurser. En kurs skall omfatta minst 50 timmar i gymnasiesärskolan och minst 45 timmar i särvox. Styrelsen för utbildningen fastställer kursplaner och betygskriterier för lokala kurser. Också kurskoder för dessa kurser fastställs lokalt. Kurskod skapas av nationellt fastställd bokstavskod för ämnet samt ett löpnummer inom det intervall som gäller för skolformen. För gymnasiesärskolan gäller intervallet 150–199. För särvox gäller 125–149.

## Arbetsplatsförlagd utbildning, APU

Arbetsplatsförlagd utbildning skall förekomma på alla nationella och specialutformade program. Endast kurser i yrkesämnena får arbetsplatsbeläggas. Den arbetsplatsförlagda utbildningen skall uppgå till minst 22 veckor. En arbetsplatsförlagd vecka motsvarar 24 timmars undervisning i skolan enligt timplanen. Se vidare gymnasiesärskoleförordningen 5 kap. 9 §. Det skall finnas en plan för genomförandet av den arbetsplatsförlagda utbildningen i arbetsplanen.

## Betyg

Betyg skall sättas på varje avslutad kurs. Som betyg skall användas betygsstegen Godkänd (G) och Väl godkänd (VG). För den som inte uppnår betyget Godkänd utfärdas ett intyg om att eleven deltagit i kursen. Se vidare i gymnasiesärskoleförordningen 7 kap.



# Översikt över enstaka kurser

SKOLFS 1995: 61  
SKOLFS 1995: 40

## Yrkesämnen

### Barn- och fritidsområdet

Ämne	Kurskod	Kurs	sid
BARN- OCH FRITIDSKUNSKAP	BAF150	Barn och fritid som verksamhetsområde	9
	BAF151	Utveckling, livsvillkor och socialisation	9
BARN- OCH FRITIDSPEDAGOGIK	BAP150	Kommunikationsprocesser	10
BARN- OCH FRITIDSVERKSAMHET	BAV152	Fritid A	11
	BAV153	Fritid B	12
	BAV150	Natur och friluftsliv	12
	BAV151	Skapande dramatik	13

### Livsmedelsområdet

Ämne	Kurskod	Kurs	sid
BAGERIKUNSKAP	BAK150	Bageri – grundkurs	15
CHARKUTERIKUNSKAP	CHK150	Charkuteri - grundkurs	16
KONDITORIKUNSKAP	KOND150	Choklad och konfektyr	16
	KOND151	Konditori – grundkurs	17
LIVSMEDELSKUNSKAP	LMK152	Livsmedel – bageri och konditori	18
LIVSMEDELSTEKNIK	LIV150	Livsmedelsteknik	19
MATERIAL- OCH MASKINKUNSKAP	MMK152	Livsmedelsutrustning A	20
	MMK153	Livsmedelsutrustning B	20
STYCKNINGSKUNSKAP	STYK150	Styckning – grundkurs	21

### Omvårdnadsområdet

Ämne	Kurskod	Kurs	sid
HÄLSOKUNSKAP	HÄ152	Boende A	23
	HÄ153	Boende B	23
	HÄ150	Hälsa	24
	HÄ151	Hälso- och omsorgskunskap	25
	MÄNNISKOKUNSKAP	MÄNK150	Människan – socialt och kulturellt
OMVÅRDNADSKUNSKAP	OKU150	Omvårdnad	26
SOCIAL OMSÖRGSKUNSKAP	SOO150	Social omsorg	27
	SOO151	Teknik inom omsorg, omvårdnad eller tandvård	28
	TANDVÅRDSKUNSKAP	TDVKU150	Tandvård

### **Tvätt och rengöring**

<i>Ämne</i>	<i>Kurskod</i>	<i>Kurs</i>	<i>sid</i>
FASTIGHETSTEKNIK	FASTE151	Städning och rengöring	30
HYGIEN	HGN151	Disk och rengöring	30
	HGN152	Tvätt med efterbehandling	31

### **Övriga ämnen**

<i>Ämne</i>	<i>Kurskod</i>	<i>Kurs</i>	<i>sid</i>
HEMSPRÅK	HEMSP150	Hemspråk	33
SVENSKA SOM ANDRASPRÅK	SV2150	Svenska som andraspråk	36

# Enstaka kurser

## KURSPLANER OCH BETYGSKRITERIER

SKOLFS 1995: 61

### BARN- OCH FRITIDSOMRÅDET

**Ämne:** Barn-och fritidskunskap  
**Kurs:** Barn och fritid som verksamhetsområde

#### Mål

Kursen skall ge erfarenheter av och vissa kunskaper om olika verksamhetsområden inom barn- och fritidsverksamheten. Kursen skall även ge viss kunskap om det pedagogiska värdet av olika verksamheter och aktiviteter.

#### Efter genomgången kurs skall eleven

ha erfarenhet av och viss kunskap om barn och fritid som verksamhetsområde,

ha utvecklat viss kreativitet och fantasi utifrån erfarenheter av och kunskaper om olika aktiviteter och verksamheter,

ha viss insikt om hur miljöer och utrustning påverkar verksamheten,

kunna ge exempel på hur planering, genomförande och utvärdering av en aktivitet kan ske.

#### Betygskriterier

##### Godkänd

Eleven har erfarenhet av att använda sin kreativitet och fantasi i samband med olika aktiviteter och verksamheter. Eleven deltar under handledning i planering, genomförande och utvärdering av aktiviteter inom något verksamhetsområde. Eleven är orienterad om hur miljöer och utrustning påverkar verksamheten. Eleven ger exempel på olika fritidsaktiviteter samt verksamhetsformer för barn och skolbarnsomsorg.

---

**Ämne:** Barn- och fritidskunskap  
**Kurs:** Utveckling, livsvillkor och socialisation

#### Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om människans livsvillkor och om hur dessa villkor påverkar utvecklingen. Kursen skall även ge praktiska

och vissa teoretiska kunskaper om barns utveckling och dagliga vård. Kursen skall dessutom utveckla förståelse och respekt för individuella, sociala och kulturella olikheter.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

ha tillägnat sig vissa grundläggande kunskaper om barns utveckling och behov,

känna till vilken utrustning som behövs för daglig omvårdnad, kostens betydelse samt förebyggande av barnolycksfall,

ha vissa kunskaper om lekens betydelse samt om olika sysselsättningsmaterial för olika åldrar,

känna till barns och ungdomars rätt i familj och samhälle,

vara orienterad om hur utveckling, livsvillkor och socialisation påverkas av omgivningens bemötande och förhållningssätt.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven har kännedom om barns behov. Eleven ger exempel på utrustning för daglig omvårdnad, kostens betydelse samt kan med stöd beskriva hur man förebygger barnolycksfall. Eleven har viss insikt i lekens betydelse, deltar med handledning i aktiviteter med barn i olika åldrar samt är orienterad om olika sysselsättningsmaterial.

Eleven kan med stöd beskriva hur utvecklingen påverkas av omgivningens bemötande och förhållningssätt. Eleven är orienterad om barn- och ungdomars rätt i familj och samhälle.

---

**Ämne: Barn och fritidspedagogik**  
**Kurs: Kommunikationsprocesser**

### Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om hur kommunikationsprocessen påverkas av sociala faktorer och kulturella mönster. Kursen skall utveckla elevens förmåga att uttrycka sig, visa på vad som kan ske hos dem som tar emot ett sänt budskap samt ge erfarenhet av att använda olika kommunikationsformer.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

ha vissa grundläggande kunskaper om och kunna ge exempel på hur kommunikation kan påverkas av etniska, sociala, kulturella och könsmässiga skillnader,

ha utvecklat sin förmåga att kommunicera,

ha viss kännedom om grundläggande pedagogiska principer för information och kommunikation,

känna till olika tekniker och hjälpmedel vid information,

ha viss förmåga att i samtal bearbeta egna känslor i samband med konfliktsituationer.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven har vissa grundläggande kunskaper om kommunikation. Eleven kan med handledning ge exempel på några faktorer av social eller kulturell art som påverkar kommunikationen. Eleven har viss orientering om grundläggande pedagogiska principer vid information. Eleven använder med handledning olika tekniker och hjälpmedel vid information i enklare situationer. Eleven kan med stöd delta i diskussion av egna känslor i samband med konfliktsituationer.

---

**Ämne: Barn- och fritidsverksamhet**  
**Kurs: Fritid A**

## Mål

Kursen skall ge eleverna praktisk erfarenhet av att självständigt välja ur och delta i det fritidsutbud som samhället erbjuder. Den skall även ge eleverna möjlighet att pröva på ett flertal olika fritidsaktiviteter.

Kursen skall ge eleverna modeller för hur man tar kontakt på ett socialt accepterat sätt. Kursen skall göra eleverna medvetna om att många fritidsaktiviteter kostar pengar.

### Efter genomgången kurs skall eleven

med visst stöd kunna finna önskad information om aktuellt fritidsutbud,

med viss handledning kunna planera och kostnadsberäkna genomförandet av vald aktivitet,

ha erfarenhet av några olika fritidsaktiviteter och självständigt ha genomfört en eller flera självvalda aktiviteter på sin fritid,

ha viss kännedom om hur man tar kontakt på ett socialt accepterat sätt.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven söker med handledning information om samt har deltagit i planering och kostnadsberäkning av självvald aktivitet. Eleven har prövat på några

olika fritidsaktiviteter samt har på sin fritid självständigt deltagit i någon aktivitet och då fungerat tillsammans med andra människor på ett socialt accepterat sätt.

---

**Ämne: Barn- och fritidsverksamhet**  
**Kurs: Fritid B**

Förkunskap: Fritid A

### Mål

Kursen skall ge eleverna sådan tilltro till sin egen förmåga att de självständigt kan välja ur och deltaga i det fritidsutbud som samhället erbjuder. Den skall även stimulera eleverna att utifrån sina förutsättningar och önskemål finna ett intresseområde där de på egen hand kan aktivera sig.

Kursen skall ge eleverna modeller för hur man självständigt tar olika sociala kontakter. Kursen skall fördjupa elevernas kunskap om kostnader i samband med olika fritidsaktiviteter.

### Efter genomgången kurs skall eleven

finna information om och med tilltro till sin förmåga delta i någon eller några aktiviteter ur samhällets fritidsutbud,

ha prövat en mängd olika aktiviteter och om möjligt etablerat ett eget intresseområde,

kunna ta kontakter och uppträda på ett socialt accepterat sätt,

kunna planera och beräkna kostnader för egna fritidsaktiviteter.

### Betygskriterier

#### Godkänd

Eleven finner och tillgodogör sig information om samhällets fritidsutbud, planerar, kostnadsberäknar samt deltar i någon aktivitet. Eleven hämtar stimulans ur ett eget intresseområde. Eleven tar kontakter och uppträder på ett socialt accepterat sätt.

---

**Ämne: Barn- och fritidsverksamhet**  
**Kurs: Natur och friluftsliv**

### Mål

Kursen skall ge en orientering om hur olika sätt att se på natur och friluftsliv, historiskt och kulturellt, leder till olika bruk av naturens resurser.

Den skall ge möjlighet till upplevelse av naturen samt ge viss kunskap om naturens värde som inspirationskälla.

Kursen skall ge vana att vistas i naturen under olika årstider samt kunskaper i överlevnadsteknik. Kursen skall även ge vissa kunskaper om vilka rättigheter och skyldigheter som finns vid vistelse i skog och mark.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna inspirera andra till intresse och aktivitet i naturen,

kunna inspirera andra till ett intresse för friluftsliv,

ha vissa kunskaper som krävs för att vistas i naturen under olika årstider,

ha kännedom om lämplig utrustning för friluftsliv under olika årstider,

med stöd av instruktion kunna tillämpa viss överlevnadsteknik,

ha viss kunskap om olika naturmiljöers särart.

## Betygskriterier

### Godkänd

Med stöd av läraren planerar och genomför eleven vanligt förekommande friluftaktiviteter under olika årstider. Eleven deltar i enklare överlevnadsövning. Eleven beskriver med stöd olika naturmiljöers särart.

---

**Ämne: Barn- och fritidsverksamhet**  
**Kurs: Skapande dramatik**

### Mål

Kursen skall bidra till personlighetsutveckling genom att frigöra kreativa resurser samt förmåga till att kommunicera genom dramaövningar. Kursen skall även utveckla en förmåga att samarbeta under arbetets gång och ge erfarenhet av olika former av problemlösningar.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

ha erfarenhet av problemlösningsprocessen i anslutning till en dramatisering,

ha erfarenhet av olika dramaövningar samt ha vissa kunskaper om idéerna bakom skapande dramatik,

ha utvecklat förmåga att kommunicera med kropp och rörelse, röst och tal,

ha viss förmåga att i samtal bearbeta upplevelser av dramaövningar.

## Betygskriterier

### **Godkänd**

Eleven har deltagit i och har viss förståelse för vad som sker i samband med en dramatisering.

Eleven kan med stöd redogöra för idéerna bakom skapande dramatik.

Eleven har utvecklat sin förmåga att kommunicera med kropp och rörelse, röst och tal. Eleven kan med visst stöd uttrycka sina upplevelser av dramaövningar.



## LIVSMEDELSOMRÅDET

**Ämne: Bagerikunskap**  
**Kurs: Bageri – grundkurs**

Förkunskapskrav: Livsmedelsteknik

### Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskap om och erfarenheter av att framställa några olika sorters mat- och kaffebröd. Den skall även ge kunskap om produktkvalitet samt enklare receptberäkningar. Kursen skall ge kunskaper hur man arbetar ergonomiskt riktigt.

#### Efter genomgången kurs skall eleven

kunna framställa några olika sorter av vanligt förekommande matbröd och kaffebröd,

känna till hur råvarorna och de färdiga produkterna hanteras och förvaras,

kunna planera enklare arbetsmoment samt benämna, använda och vårda de verktyg och maskiner som används,

ha viss kunskap om hur god produktkvalitet uppnås och kunna utföra enklare receptberäkningar,

kunna tillämpa gällande bestämmelser om såväl personlig hygien som arbetsplatsens hygien,

ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt kunna arbeta säkert och på ett ergonomiskt riktigt sätt.

### Betygskriterier

#### Godkänd

Eleven framställer under överinseende av lärare vanligt förekommande matbröd och kaffebröd. Eleven redovisar hur råvaror och färdiga produkter hanteras så att god produktkvalitet uppnås. Eleven utför enklare receptberäkningar. Eleven tillämpar med visst stöd av lärare bestämmelserna om personlig hygien och arbetsplatsens hygien. Eleven kontrollerar med stöd av lärare hygienstandarden enligt egenkontrollprogram. Eleven tillämpar på godtagbar nivå säkerhetsföreskrifter och ergonomiskt riktiga arbetsställningar.

**Ämne: Charkuterikunskap**  
**Kurs: Charkuteri – grundkurs**

Förkunskapskrav: Livsmedelsteknik

**Mål**

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om och erfarenhet av tillverkning av blandade och oblandade charkuterivaror. Kursen skall även ge kunskap om produktkvalitet och enklare kalkylering.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna framställa några vanligt förekommande blandade och oblandade charkuterivaror,

kunna hantera vanligt förekommande råvaror samt vara införstådd med hur man framställer produkter av hög kvalitet,

kunna använda och vårda vanligt förekommande verktyg och maskiner inom verksamhetsområdet,

kunna utföra enkla receptberäkningar och enkel kalkylering,

följa gällande bestämmelser för arbetsplatsens hygien,

ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt arbeta på ett säkert och ergonomiskt riktigt sätt.

**Betygskriterier**

**Godkänd**

Eleven framställer med handledning några vanligt förekommande blandade och oblandade charkuterivaror. Eleven planerar med stöd av lärare sitt arbete samt använder och vårdar utrustning.

Eleven beskriver med stöd av lärare hur man tillverkar vanligt förekommande charkuteriprodukter av hög kvalitet och kan med handledning ta fram en enkel kalkyl. Eleven tillämpar på godtagbar nivå säkerhetsföreskrifter och ergonomiskt riktiga arbetsställningar. Eleven tillämpar på godtagbar nivå olika hygienbestämmelser enligt egenkontrollprogrammet.

---

**Ämne: Konditorikunskap**  
**Kurs: Choklad och konfektyr**

Förkunskapskrav: Konditori – grundkurs

**Mål**

Kursen skall ge kunskaper om och erfarenhet av framställning av choklad- och marsipanprodukter. Kursen skall även ge kunskaper om produktkvalitet, förpackningsmaterial och kalkylering.

### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna framställa några vanligt förekommande choklad- och marsipanprodukter,

kunna hantera, förvara och lagra såväl råvaror som färdiga produkter samt ta fram enklare produktkalkyler,

kunna använda och vårda maskiner och övrig utrustning,

känna till livsmedelslagstiftningens föreskrifter vid paketering, märkning och förvaring av choklad- och marsipanvaror,

kunna tillämpa bestämmelser om såväl personlig hygien som arbetsplatsens hygien,

ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt arbeta säkert och på ett ergonomiskt riktigt sätt.

## Betygskriterier

### **Godkänd**

Eleven organiserar enklare arbetsuppgifter och framställer med handledning vanligt förekommande choklad och marsipanprodukter. Eleven redogör för de färdiga produkternas kvalitet samt förklarar vikten av produktkalkylering.

Eleven tillämpar på grundläggande nivå livsmedelslagstiftningens anvisningar vid paketering, märkning och förvaring av färdiga produkter. Eleven tillämpar på godtagbar nivå hygienarbetsbestämmelserna enligt egenkontrollprogrammet. Eleven tillämpar på godtagbar nivå säkerhetsföreskrifter och ergonomiskt riktiga arbetsställningar.

---

**Ämne: Konditorikunskap**  
**Kurs: Konditori – grundkurs**

Förkunskapskrav: Livsmedelsteknik

## Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om och erfarenhet av att framställa några olika slag av konditorivaror. Den skall även ge kunskap om produktkvalitet samt enklare kalkylering. Kursen skall ge kunskap om hur man arbetar på ett hygieniskt och ergonomiskt riktigt sätt.

### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna framställa några olika sorter av vanligt förekommande konditorivaror,

känna till hur råvarorna och de färdiga produkterna hanteras och förvaras,

kunna planera vanligt förekommande arbetsuppgifter samt använda och vårda de verktyg och maskiner som används,

ha kännedom om hur god produktkvalitet uppnås,

kunna utföra enklare receptberäkningar och kalkyler,

kunna tillämpa gällande bestämmelser om såväl personlig hygien som arbetsplatsens hygien,

ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt arbeta på ett säkert och ergonomiskt riktigt sätt.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven planerar med hjälp av lärare och framställer med stöd vanligt förekommande konditorivaror. Eleven redogör för hur man framställer produkter av god kvalitet och gör med stöd av lärare några enkla receptberäkningar och kalkyler. Eleven känner till hur man använder och underhåller maskiner och övrig utrustning.

Eleven iakttar godtagbar hygien i arbetet samt vårdar utrustning så att bestämmelserna uppfylls enligt egenkontrollprogrammet. Eleven tillämpar på godtagbar nivå säkerhetsbestämmelser och ergonomiskt riktiga arbetsställningar.

---

**Ämne: Livsmedelskunskap**  
**Kurs: Livsmedel – bageri och konditori**

## Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om råvaror och färdiga produkter inom området bageri och konditori.

### Efter genomgången kurs skall eleven

känna till hur man bedömer bageri- och konditoriråvaror med hänsyn till pris och kvalitet,

känna till råvarornas framställning, hantering och lagring samt en del typiska egenskaper och användningsområden,

ha insikt i tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven bedömer på en godtagbar nivå råvarornas kvalitet och har viss insikt i deras användningsområden. Eleven är orienterad om tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen.

**Ämne: Livsmedelsteknik**  
**Kurs: Livsmedelsteknik**

## Mål

Kursen skall ge viss kunskap om och erfarenhet av framtagning av enklare produkter inom områdena bageri och konditori samt områdena styckning och charkuteri. Kursen skall ge grundläggande kunskap om hantering, paketering och förvaring av livsmedel samt om livsmedelsbranschens produktionsförhållanden.

### Efter genomgången kurs skall eleven

kunna tillverka några produkter av vanligt förekommande jästa grunddegar och konditorivaror,

kunna utföra enkel styckning och framställa några enklare blandade och oblandade charkuterivaror,

ha kunskaper om vanligt förekommande råvaror, hur de benämns, förvaras och används,

känna till olika redskap och annan utrustning samt hur de vårdas på ett säkert sätt,

känna till hur man förvarar och packar färdiga produkterna,

ha kunskap om bestämmelser för såväl personlig hygien som arbetsplatsens hygien,

ha grundläggande kunskap om disk och lokalvård i produktionslokalerna samt ha grundläggande kunskaper om hur man kontrollerar hygienstandarden enligt egenkontrollprogram,

ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt kunna arbeta på ett säkert och ergonomiskt riktigt sätt.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven framställer med handledning några sorters mat- och kaffebröd, samt några enklare konditorivaror. Eleven demonstrerar med hjälp av lärare olika moment vid styckning och sortering av griskött samt redogör för framställning av några vanliga charkuterivaror.

Eleven redovisar med stöd av lärare för hur olika råvaror hanteras och används, samt hur de färdiga produkterna förpackas och förvaras enligt gällande bestämmelser.

Eleven tillämpar med varierande insikt bestämmelserna om personlig hygien och arbetsplatsens hygien och kontrollerar med visst stöd av läraren hygienstandarden enligt egenkontrollprogrammet. Eleven tillämpar på god-

tagbar nivå säkerhetsföreskrifter och använder ergonomiskt riktiga arbetsställningar.

---

**Ämne: Material- och maskinkunskap**  
**Kurs: Livsmedelsutrustning A**

### Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om och erfarenheter av användning och underhåll av maskiner och övrig utrustning som används i bageri- och konditori- samt i stycknings- och charkuterilokaler.

#### Efter genomgången kurs skall eleven

vara orienterad om vanligt förekommande maskiner och övrig utrustning som används inom områdena bageri och konditori samt styckning och charkuteri,

kunna använda förekommande maskinell utrustning för disk och rengöring,

kunna med stöd av instruktioner använda och vårda maskiner och utrustning inom verksamhetsområdet,

känna till för- och nackdelar med olika material i redskap och maskinell utrustning,

kunna tillämpa givna säkerhetsanvisningar för maskiner och annan utrustning.

### Betygskriterier

#### Godkänd

Eleven använder, rengör och vårdar vanligt förekommande maskiner och övrig produktionsutrustning under överinseende av lärare. Eleven har viss insikt om för- och nackdelar med olika material. Eleven förstår betydelsen av att följa givna säkerhetsbestämmelser och anvisningar.

---

**Ämne: Material- och maskinkunskap**  
**Kurs: Livsmedelsutrustning B**

Förkunskapskrav: Livsmedelsutrustning A

### Mål

Kursen skall ge fördjupade kunskaper i att använda och underhålla maskiner och övrig utrustning.

### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna använda förekommande produktionsutrustning med visst stöd av lärare,

kunna använda och underhålla såväl maskiner för disk som för övrig rengöring,

kunna tillämpa givna säkerhetsanvisningar för maskiner och övrig utrustning,

kunna redogöra för för- och nackdelar med olika material och konstruktioner inom yrkesområdet,

ha kunskap om olycksfallsrisker samt arbeta säkert och på ett ergonomiskt riktigt sätt.

## Betygskriterier

### **Godkänd**

Eleven använder maskiner och övrig livsmedelsutrustning under överinseende av lärare. Eleven underhåller och vårdar produktionsutrustning med visst stöd av lärare och förstår betydelsen av att följa och tillämpa givna säkerhetsbestämmelser. Eleven använder på ett godtagbart sätt förekommande utrustning för rengöring. Eleven har viss insikt om för- och nackdelar med olika material och konstruktioner för redskap och annan utrustning.

---

**Ämne: Styckningskunskap**  
**Kurs: Styckning – grundkurs**

Förkunskapskrav: Livsmedelsteknik

## Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om och erfarenhet av hur man styckar, skär ner och sorterar griskött. Den skall även ge kunskaper om enklare kalkylering. Kursen skall ge kunskaper om hur man arbetar på ett hygieniskt och ergonomiskt riktigt sätt.

### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna demonstrera hur man styckar, skär ner och sorterar griskött,

känna till metoder och teknik som tillämpas vid styckning och nedskärning av griskött samt kunna välja verktyg vid styckning,

kunna hantera och förvara råvaror samt följa gällande bestämmelser om arbetsplatsens hygien,

kunna ta fram enklare styckningskalkyler,

ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt kunna arbeta ergonomiskt riktigt.

## Betygskriterier

### **Godkänd**

Eleven styckar, skär ner och sorterar gris med en hel del stöd av lärare. Eleven känner till hur man hanterar råvaror och styckningsdetaljer. Eleven tar med lärarstöd fram enklare styckningskalkyler. Eleven tillämpar på godtagbar nivå olika hygienbestämmelser enligt egenkontrollprogrammet. Eleven tillämpar på godtagbar nivå säkerhetsföreskrifter och ergonomiskt riktiga arbetsställningar.



## OMVÅRDNADSOMRÅDET

**Ämne: Hälsokunskap**

**Kurs: Boende A**

### Mål

Kursen skall ge eleverna kunskaper om och träning i att utföra de sysslor som är nödvändiga för det dagliga livet i sin bostad. Den omfattar färdigheter i personlig hygien, matlagning, städning och ekonomi.

#### Efter genomgången kurs skall eleven

ha viss förståelse för pengars värde, kunna hantera pengar vid inköp samt känna till enkel kassabokföring,

iakta god personlig hygien,

självständigt kunna laga frukost samt några enklare maträtter,

kunna sortera tvätt, använda de vanligaste maskintvättprogrammen samt på lämpligt sätt efterbehandla tvätten,

kunna bädda, vädra, diska, dammsuga samt kunna rengöra en toalettstol.

### Betygskriterier

#### Godkänd

Eleven sköter sin grundläggande personliga hygien samt kan utföra enklare rengöring av en bostad. Eleven planerar och tillagar en frukost och någon enkel maträtt samt har tillägnat sig vissa inköpsrutiner. Eleven tillämpar några enkla rutiner för tvätthantering.

---

**Ämne: Hälsokunskap**

**Kurs: Boende B**

Förkunskapskrav: Boende A

### Mål

Kursen skall fördjupa elevernas kunskaper i de sysslor som är nödvändiga för det dagliga livet i sin bostad. Den skall ge eleverna rutiner för det dagliga livet och stimulera deras förmåga att göra praktiska, ekonomiska och sociala bedömningar. Kursen skall utveckla elevernas känsla för samspel med människor och myndigheter i närmiljön.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

inse vikten av ekonomisk planering, sköta in- och utbetalningar samt kunna inhämta råd om privatekonomi när så behövs,

kunna sköta sin personliga hygien och vårda sitt utseende samt klä sig fräscht och ändamålsenligt,

kunna planera och tillaga näringsriktig mat för olika tillfällen,

kunna hålla sin bostad ren och trivsamt,

ha utvecklat sin känsla för samspel med andra människor i samhället samt ha kännedom om var och hur man kan söka hjälp och råd.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven kan med visst stöd planera sin ekonomi och gör erforderliga betalningar. Eleven sköter på ett smakfullt och hygieniskt godtagbart sätt sin person, sina kläder och sin bostad. Eleven planerar och tillagar varierad kost.

Eleven har viss insikt i hur människor fungerar tillsammans i samhället.

---

**Ämne:   Hälsokunskap**  
**Kurs:    Hälsa**

## Mål

Kursen skall ge kunskaper om hälsobegreppet och betingelser för den egna hälsan.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

ha viss kunskap om hälsobegreppet och olika aspekter på hälsa,

ha kännedom om sin egen hälsoprofil,

ha viss kunskap om hälsorisker samt ohälsa i närområdet,

kunna ge exempel på friskvård,

kunna tillämpa metoder för egenvård,

ha viss kunskap om sex och samlevnad.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven beskriver på godtagbar nivå hälsobegreppet. Eleven är orienterad om hälsoprofiler. Eleven ger exempel på hälsorisker och ohälsa i närområdet. Eleven utför med stöd vissa handlingar för att upprätthålla

hälsan. Eleven utför viss egenvård. Eleven kan delta i diskussion om sex och samlevnad.

---

**Ämne: Hälsokunskap**  
**Kurs: Hälsa- och omsorgskunskap**

### Mål

Kursen skall ge viss kunskap om sociala omsorgens och omvårdnadens grunder och verksamhetsfält. Kursen skall också utveckla elevens förmåga att se sig själv som individ och i samspel med andra i arbetslivet.

#### Efter genomgången kurs skall eleven

kunna med handledning delta i stöd och hjälpåtgärder i vardagliga situationer,

ha viss kännedom om hur individens fysiska och psykosociala miljö samspelar med hälsa och välbefinnande,

kunna ge exempel på faktorer som påverkar mötet mellan människor, framförallt människor i beroendeställning

ha kännedom om likheter och skillnader mellan allmänmännisklig och yrkesmässig kompetens.

### Betygskriterier

#### Godkänd

Eleven deltar med handledning i stöd och hjälpåtgärder i vardagliga situationer.

Eleven ger exempel på faktorer som påverkar mötet mellan människor. Eleven är orienterad om hur individens fysiska och psykosociala miljö samspelar med hälsa och välbefinnande. Eleven ger exempel på likheter och skillnader mellan allmänmännisklig och yrkesmässig kompetens.

---

**Ämne: Människokunskap**  
**Kurs: Människan – socialt och kulturellt**

### Mål

Kursen skall ge vissa grundläggande kunskaper om människan i olika sociala sammanhang. Kursen skall skapa förståelse för olika kulturmönster främst genom kunskap om våra egna traditioner. Kursen skall även ge vissa

kunskaper i hur kommunikationen mellan människor påverkas av kulturbakgrund.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

ha viss kännedom om människors skilda livssituationer och viss orientering om förhållanden i olika länder,

känna till våra traditioner och vara medveten om hur dessa kan påverka vårt sätt att bemöta andra kulturer,

ha kännedom om hur synen på hälsa, sjukdom, behandling och sociala företeelser skiljer sig åt i olika kulturer,

vara orienterad om den svenska invandrings- och flyktingpolitiken samt känna till grundläggande mänskliga rättigheter och skyldigheter.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven har viss förståelse för människors skilda livssituationer i några olika länder.

Eleven är orienterad om våra egna traditioner och kan ge exempel på hur dessa påverkar vårt sätt att bemöta andra kulturer. Eleven beskriver med stöd olika kulturers syn på hälso- och omsorgsåtgärder. Eleven är orienterad om svensk invandrings- och flyktingpolitik.

---

**Ämne: Omvårdnadskunskap**

**Kurs: Omvårdnad**

## Mål

Kursen skall ge kunskaper i grundläggande omvårdnad med hänsyn till vårdtagarens allmänmänskliga och individuella behov.

**Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna delta i grundläggande omvårdnad och i arbetet ta hänsyn till individens behov och allmänmänskliga kompetens,

ha kännedom om begreppen människa, hälsa, omvårdnad och miljö samt deras inbördes relationer,

förstå betydelsen av att kunna kommunicera på olika sätt med vårdtagare, närstående personal och ha kännedom om grunderna för samspel mellan vårdare och vårdtagare,

vara orienterad om vård vid livets slutskede,

kunna ge exempel på etiska aspekter i omvårdnadsarbetet,

kunna delta i arbetet på ett ergonomiskt, hygieniskt och miljömässigt riktigt sätt,

ha kunskap om säkerhet, ansvarsförhållanden och sekretess inom yrkesområdet,

ha viss kännedom om hälso- och sjukvårdens organisation.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven deltar med handledning i grundläggande omvårdnadshandlingar. Eleven känner till begreppen människa, hälsa, omvårdnad och miljö samt något om deras inbördes relationer. Eleven kan på godtagbar nivå kommunicera med vårdtagare, närstående och personal.

Eleven är orienterad om vård vid livets slutskede och kan ge exempel på etiska aspekter i omvårdnadsarbetet. Eleven utför med handledning vårduppgifter på ett ergonomiskt, hygieniskt och miljömässigt riktigt sätt samt tillämpar på godtagbar nivå säkerhetsföreskrifter och sekretess inom området. Eleven är orienterad om hälso- och sjukvårdens organisation.

---

**Ämne: Social omsorgskunskap**  
**Kurs: Social omsorg**

### Mål

Kursen skall ge vissa grundläggande kunskaper om social omsorg. Kursen skall även belysa mötet med människor i socialt sammanhang där individens resurser tillvaratas utifrån självbestämmande och integritet.

### Efter genomgången kurs skall eleven

ha erfarenhet av grundläggande arbetsuppgifter inom social omsorg,

ha viss kunskap om hur det egna arbetssättet påverkar den som får social omsorg,

med visst stöd diskutera etiska aspekter i samband med utförandet av grundläggande arbetsuppgifter inom social omsorg,

kunna tillaga några vanligt förekommande maträtter och känna till de vanligaste näringsämnena och deras betydelse för hälsan,

ha viss kännedom om barn och ungdomars uppväxtvillkor,

ha viss kännedom om åldrandet och ge exempel på hur detta kan påverkas av fysiska, psykiska, sociala, kulturella och miljömässiga faktorer,

kunna ge exempel på hur något fysiskt funktionshinder kan påverka livssituationen,

vara orienterad om för området väsentlig lagstiftning.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven kan med handledning delta i grundläggande arbetsuppgifter inom social omsorg. Eleven kan med handledning diskutera egna arbetsinsatser och etiska aspekter i samband med utförandet av arbetsuppgifterna. Eleven kan med handledning tillaga några vanligt förekommande maträtter och med stöd ge exempel på vanligt förekommande näringsämnen och deras betydelse för hälsan. Eleven kan med stöd ge exempel på barn och ungdomars uppväxtvillkor. Eleven kan med stöd redogöra för åldrandet och ge något exempel på hur detta kan påverkas av fysiska, psykiska, sociala, kulturella och miljömässiga faktorer. Eleven kan med stöd ge exempel på hur ett fysiskt funktionshinder påverkar livssituationen. Eleven är orienterad om lagstiftning inom området.

---

**Ämne: Social omsorgskunskap**  
**Kurs: Teknik inom omsorg, omvårdnad eller tandvård**

## Mål

Kursen skall ge vissa kunskaper om funktion, skötsel och enklare reparationer av vanligt förekommande inredning, teknisk utrustning och apparatur.

### Efter genomgången kurs skall eleven

kunna sköta och se behov av enklare reparationer på inredning och teknisk utrustning inom verksamhetsfältet,

förstå de konsekvenser av ett felaktigt handhavande av teknisk utrustning kan få,

ha kunskap om att vissa tekniska hjälpmedel omfattas av säkerhetsföreskrifter,

ha vissa kunskaper om samspelet mellan människa och det tekniska hjälpmedlet.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven kan med handledning använda och reparera inredning och enklare teknisk utrustning inom verksamhetsfältet. Eleven kan med handledning avgöra om ett tekniskt hjälpmedel är i behov av reparation eller är funktionsodugligt. Eleven har elementär kunskap om risker i samband med

teknisk utrustning och tillämpar på en godtagbar nivå säkerhetsföreskrifter som gäller för området. Eleven kan ge exempel på samspel mellan människan och det tekniska hjälpmedlet.

---

**Ämne: Tandvårdskunskap**  
**Kurs: Tandvård**

### Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om tandvård. Kursen skall även ge kunskaper i praktisk egenvård.

#### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna utföra praktisk munvård på sig själv och inse vikten av god egenvård,

ha viss kunskap om den friska munhålan.

### Betygskriterier

#### **Godkänd**

Eleven kan utföra munhygien på sig själv. Eleven beskriver på en godtagbar nivå den friska munhålan och har insikt i betydelsen av god egenvård.

## TVÄTT OCH RENGÖRING

**Ämne: Fastighetsteknik**  
**Kurs: Städning och rengöring**

### Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om städ- och rengöringsarbete i fastigheter samt ge kunskap om arbetsmiljö och säkerhetsföreskrifter.

#### Efter genomgången kurs skall eleven

kunna utföra städning enligt lämpliga metoder och inse vikten av att planera och utföra arbetet ergonomiskt riktigt på ett från skydds- och miljösynpunkt säkert sätt,

med viss handledning kunna upprätta och utföra städprogram enligt norminstruktioner,

ha viss kunskap om olika materials egenskaper och tålighet mot olika rengöringsmedel och städmetoder,

känna till riskerna vid hantering av olika rengöringsmedel och kunna välja miljömässigt lämpliga alternativ,

kunna hantera vanligt förekommande manuella och maskinella städutrustningar.

### Betygskriterier

#### Godkänd

Eleven upprättar med stöd av lärare ett städprogram enligt norminstruktioner. Eleven väljer med stödmetoder, redskap och kemikalier samt använder och vårdar städutrustning, är medveten om de säkerhetsföreskrifter som finns och arbetar på ett ergonomiskt riktigt sätt.

Eleven kan med stöd av lärare hämta, tyda och välja lämpliga basfakta ur t. ex. faktaböcker, tabeller och databaser.

---

**Ämne: Hygien**  
**Kurs: Disk och rengöring**

### Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om disk och rengöring i produktionskök. Kursen skall även ge grundläggande kunskaper om skötsel av inredning och maskinell utrustning.



### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna vårda lokaler och utrustning som finns i produktionskökets diskutrymmen,

kunna använda vanligt förekommande maskinell utrustning för disk,

känna till riskerna vid hantering av i disksammanhang förekommande kemisk-tekniska produkter,

känna till skillnader mellan olika diskmedel vad avser inverkan på miljön och kunna välja miljövänliga alternativ,

kunna tillämpa givna säkerhetsanvisningar för diskmaskiner,

kunna utföra arbete i disk med lämpliga metoder med hänsyn till arbetsmiljö,

kunna arbeta från ett från skydds- och miljösynpunkt säkert sätt.

## **Betygskriterier**

### **Godkänd**

Eleven utför under handledning disk och rengöring i produktionskök. Eleven använder och vårdar med visst stöd förekommande utrustning och inredning samt har viss insikt i arbets- och säkerhetsföreskrifter.

Eleven kan ge exempel på några vanligt förekommande kemisk-tekniska produkter och deras användningsområde. Eleven utför arbetet från ett från skydds- och miljösynpunkt tillfredsställande sätt.

---

**Ämne: Hygien**  
**Kurs: Tvätt med efterbehandling**

## **Mål**

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om hur man använder och vårdar maskiner och annan utrustning i tvättinrättning. Den skall också ge kunskap om miljömässigt lämpliga hjälpmedel och arbetsmetoder vid tvätt och efterbehandling.

### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna vårda lokaler och utrustning som finns i tvätt- och efterbehandlingsutrymmen,

kunna använda vanligt förekommande maskinell utrustning för tvätt och efterbehandling,

känna till riskerna vid hantering av i tvättsammanhang förekommande kemisk-tekniska produkter,

känna till skillnader mellan olika tvättmedel vad avser miljöpåverkan och kunna välja miljövänliga alternativ,

kunna tillämpa givna säkerhetsanvisningar för olika maskiner,

kunna utföra tvätt och efterbehandling enligt lämpliga metoder med hänsyn till textila material och kunna arbeta från ett från skydds- och miljösynpunkt säkert sätt.

## Betygskriterier

### **Godkänd**

Eleven utför under handledning tvätt och efterbehandling inom tvätterier.

Eleven använder och vårdar med visst stöd förekommande utrustning och inredning samt har viss insikt i arbets- och säkerhetsföreskrifter.

Eleven kan ge exempel på några vanligt förekommande kemisk-tekniska produkter och deras användningsområde. Eleven utför arbetet på ett från skydds- och miljösynpunkt tillfredsställande sätt.

## ÖVRIGA ÄMNINGEN

### HEMSPRÅK

#### Kursplan

##### Syfte

Modersmålet är av grundläggande betydelse för individens språk-, personlighets- och tankeutveckling. Det är ett medel för kommunikation, för att utveckla människans identitet och hennes förmåga att inhämta kunskaper, men det är också nyckeln till vårt kulturella arv.

Undervisningen i ämnet syftar till att elever med annat modersmål än svenska skall få möjlighet att utveckla sin förmåga att kommunicera muntligt och skriftligt på sitt modersmål. Ämnet skall medverka till att eleverna skall kunna utveckla och befästa sitt språk och kunna upprätthålla sina kontakter med föräldrar och släktingar i hemlandet.

Undervisningen skall bidra till att den dubbla kulturtillhörigheten leder till berikande erfarenheter. Det är en viktig uppgift för skolan att skapa goda möjligheter för detta och att därigenom stärka eleverna i deras självkänsla och identitet.

Undervisningen i hemspråk skall sträva efter att eleverna utvecklar lust och förmåga att läsa litteratur på sitt modersmål så att de lär känna olika författare och genrer från hemlandet och stimuleras till att söka sig till litteratur som en källa till kunskap och glädje. Den skall ge kunskap om ursprungslandets normer och värderingar och utveckla elevernas förmåga att sätta in sig själva i ett kulturellt och historiskt sammanhang. På så sätt skall eleverna få möjlighet att öka sin förståelse för människor från andra kulturer och andra levnadsförhållanden samt sin förmåga att reflektera över skillnader mellan olika kulturer.

Tillämpningen av kursplanen skall vara flexibel och kunna anpassas till enskilda elevers förutsättningar och till olika elevgruppers språkförhållanden.

##### Karaktär och struktur

Olika typer av litteratur och samtal kring elevernas egna erfarenheter av och delaktighet i två kulturer skall vara basen för det språkutvecklande arbetet i ämnet. Språkutveckling innebär att eleverna med hjälp av språket kan uttrycka en allt komplexare förståelse, att de blir säkrare i att använda språket uttrycksfullt och tydligt i både tal och skrift och att deras förmåga att förstå och tillgodogöra sig litteratur successivt ökar.

Undervisningen skall inriktas på att eleverna aktivt deltar i samtal och diskussioner, gestaltar, berättar och redogör inför andra människor samt skriver för att uttrycka känslor, tankar och idéer. Utifrån egna erfarenheter bygger de upp kunskap om hur språket fungerar i samspelet mellan

människor. Centralt är att utveckla den egna uttrycksförmågan och förstå det andra uttrycker. Det innehåll som väljs skall ha anknytning till det övriga skolarbetet.

Hemspråksämnet har många beröringspunkter med svenska och svenska som andraspråk. De centrala kunskapsområdena, språkstudier med utgångspunkt i litteratur och kulturkunskap, är gemensamma.

Litteraturen och den muntliga traditionen bär en stor del av det kulturella arvet och förmedlar kunskaper och värderingar. Arbetet kring litteraturen genom samtal, dramatiserande och skrivande hjälper eleverna att få svar på de frågor som uppkommer genom att de tillhör två kulturer. Eleverna skall få möta litteraturen i myter, sagor och sägner, i dikter, pjäser och prosaberättelser, i såväl barn- och ungdomslitteratur som vuxenlitteratur.

Undervisningen i hemspråk skall också ge eleverna kunskaper om deras kulturella bakgrund: traditioner, religion, historia, folk och land. Även de nutida samhällsförhållandena hör till de väsentliga kunskaperna. Den egna kulturkretsens musik, sånger och visor, rim och ramsor är viktiga delar av kulturarvet.

Den kulturförmedlande undervisningen i hemspråk bör kompletteras med kulturorienterande inslag i andra ämnen som estetisk verksamhet och samhällskunskap.

Genom att få kunskaper om kulturbakgrunden och om den egna minoritetskulturen i Sverige kan eleverna jämföra olika kulturer. De kan då bättre förstå sin situation och också bidra till att öka förståelsen mellan olika folk och kulturer.

## Mål

Målet för kursen är att ge sådana kunskaper i tal och skrift att eleverna kan använda hemspråket för begreppsbildning, tänkande, lärande, kommunikation och egen personlig utveckling. Den skall ge eleverna möjlighet att finna litteratur, läsa, samtala och skriva på sitt hemspråk. Kursen skall ge eleverna tilltro till sin förmåga att använda hemspråket samt öka deras förmåga att tillägna sig det svenska språket.

### **Efter genomgången kurs skall eleven**

kunna delta i samtal i grupp, kunna berätta om upplevelser och händelser samt kunna återge innehållet i berättelser,

kunna läsa och förstå enkla texter samt skriva korta meddelanden, brev och enkla berättelser,

känna till och kunna tillämpa grundläggande regler för språkbyggnad och stavning,

kunna läsa och förstå litteratur som hon/han själv valt och enklare faktatexter samt använda vanligt förekommande fackuttryck inom den egna studieinriktningen,

känna till några centrala berättelser och författare ur den egna kulturkretsen,

ha kännedom om hemlandets betydelsefulla historiska händelser, traditioner och samhällsliv samt kunna jämföra med svenska förhållanden,

kunna utnyttja ett biblioteks möjligheter att ta fram litteratur, tidskrifter, tidningar, talböcker och musikinspelningar på hemspråket eller med anknytning till ursprungslandet.

## Betygskriterier

### **Godkänd**

Eleven arbetar aktivt, gör framsteg i sin språkutveckling och visar tilltro till sin förmåga att kommunicera. Eleven deltar i samtal och diskussioner samt återger upplevelser, händelser och enkla berättelser så att mottagaren förstår. Eleven känner till de vanligaste fackuttrycken inom den egna studieinriktningen.

Eleven utnyttjar skrivandet för enkel kommunikation samt tillämpar hjälpligt vanliga språkliga regler. Eleven läser och förstår enkla texter samt finner och tillgodogör sig litteratur.

Eleven är orienterad om hemlandets kultur- och samhällsliv samt gör jämförelser med svenska förhållanden.

## SVENSKA SOM ANDRASPRÅK

SKOLFS 1995: 40

### Syfte

Syftet med ämnet svenska som andraspråk är att elever med ett annat modersmål än svenska skall få möjligheter att utveckla god förmåga att kommunicera muntligt och skriftligt på svenska i utbildning, samhällsliv och arbetsliv. Undervisningen skall stödja den speciella inlärningsprocess som tillägnandet av ett andraspråk innebär och därmed hjälpa eleverna till en mycket vid och varierad språkutveckling. Eleverna skall genom undervisningen lära sig att använda skrivandet för att tänka och lära. Litteraturläsningen skall – utöver att vara en källa till glädje, personlig utveckling och tillfredsställelse – öka elevernas medvetenhet om den betydelse skönlitteraturen har för språkutveckling och kulturförståelse.

För elever som har ett annat modersmål än svenska är undervisningen i svenska som andraspråk inte bara en väg till allt bättre språkbehärskning och språkutveckling utan den fördjupar också elevernas förståelse av livet i Sverige. Varierande aspekter på samhällsliv och kultur skall därför återkommande integreras i språkundervisningen, så att eleverna blir alltmer delaktiga i de förhållningssätt och de traditioner som kännetecknar det land som de nu bor i. Genom undervisning i svenska som andraspråk skall eleverna få så goda kunskaper i svenska så att de med fullt utbyte kan tillgodogöra sig undervisningen i andra ämnen.

Inlärnigen av ett nytt språk är en långsiktig process som fortsätter även efter det att eleven avslutat sina studier. Undervisningen i svenska som andraspråk skall därför syfta till att eleverna tillägnar sig metoder och verktyg för andraspråksinlärnning så att de själva kan ta ansvar för att vidareutveckla sitt språk för att uppnå förstaspråksnivå i svenska.

### Karaktär och struktur

Undervisningen i svenska som andraspråk karaktäriseras av att inlärnigen av språket sker i det land där språket talas. Den omgivande svenskspråkiga miljön är en outtömlig resurs i undervisningen. Med omgivningens talade och skrivna svenska som utgångspunkt skall eleverna få möjligheter att utveckla goda inlärningsstrategier, så att de fortlöpande kan utveckla sina kunskaper i svenska.

Ämnets huvudsakliga innehåll gäller språk och språkutveckling. De språkliga aktiviteterna att lyssna, tala, läsa och skriva på svenska ger kursen i svenska som andraspråk dess struktur. Undervisningen präglas av elevernas behov av att kunna kommunicera på svenska i olika sammanhang. I högre grad än elever med svenska som modersmål behöver de lyssna, medvetet bygga upp ett mycket rikt ordförråd, öka sin förståelse av grundläggande begrepp samt öva uttal och strukturer.

Studiet av svensk text i vid bemärkelse, där även film, etermedier etc. ingår, skall bidra till att vidga elevernas kunskaper om svensk kultur och svenskt samhällsliv. Elevernas egna erfarenheter och jämförelser med ursprungslandets kulturella och samhälleliga förhållanden är en utgångspunkt i undervisningen.

## Mål

Målet för kursen är att eleverna tillägnar sig en sådan språkfärdighet i tal och skrift att de förstår och själva gör sig förstådda på svenska i allmänt förekommande situationer. Eleverna skall få tillämpa, bredda och fördjupa sina kunskaper enligt studieinriktning och behov. Litteraturläsning skall vara en källa till kunskap och personlig utveckling samt utgöra en grund för ord- och begreppsinsläring. Kursen skall öka elevernas tilltro till sin egen förmåga att använda svenska.

### Efter genomgången kurs skall eleven

våga och kunna använda språket för muntlig och skriftlig kommunikation i olika sociala sammanhang

kunna beskriva sina erfarenheter av sin kultur och jämföra med den svenska kulturen

kunna med tydligt uttal och god språkbehandling delta i olika former av muntlig framställning samt ge uttryck för egna tankar och känslor

kunna tillämpa vanliga regler för skriftspråket och vanliga regler för stavning samt kunna använda skrivandet för att tänka och lära

kunna följa en arbetsbeskrivning samt ha viss insikt i den valda studieinriktningens fackspråk

vara van att använda ordböcker, datorer och andra hjälpmedel

kunna uppmärksamma och tillgodogöra sig det viktigaste innehållet i olika slag av information

kunna finna och uppskatta litteratur som ger läsglädje samt kunna förmedla sina upplevelser av det lästa.

## Betygskriterier

### Godkänd

Eleven arbetar aktivt, gör framsteg i sin språkutveckling och visar tilltro till sin förmåga att kommunicera.

Eleven beskriver erfarenheter, förmedlar upplevelser samt ger uttryck för egna tankar och känslor. Eleven kan göra jämförelser mellan förhållanden i Sverige och ursprungslandet.

Eleven deltar i samtal och diskussioner samt tillämpar då de vanligaste reglerna för språkets bruk och byggnad. Eleven använder med relativt god språkbehandling skrivandet för inläring och kommunikation.

För språklig kommunikation och kunskapsinhämtande använder eleven med handledning ordbehandlingsprogram, elektroniska medier och andra hjälpmedel. Eleven förstår huvudinnehållet i olika slag av information samt finner och tillgodogör sig litteratur i någon form. Eleven följer en enkel arbetsbeskrivning samt känner igen de vanligaste fackuttrycken inom vald studieinriktning.





# Kursförteckning

**- FÖRTECKNING ÖVER SAMTLIGA KURSER  
PÅ PROGRAMNIVÅ**

---

KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNESKOD	PROGRAM
<b>A</b>				
Administrativ service A	ADM150	ADMINISTRATION	22030	HP
Administrativ service B	ADM151	ADMINISTRATION	22030	HP
Allmän trädgårdskunskap	NAP150	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Arbetsmiljö – yrkesliv	ARB150	ARBETSMILJÖKUNSKAP	50185	ES,FP,HR,HP,HV,IP,MP,NP
Avverkningsarbete med motorsåg	NAP151	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
<b>B</b>				
Bageri – grundkurs	BAK150	BAGERIKUNSKAP	78040	LP omr
Barn och fritid som verksamhetsområde	BAF150	BARN- OCH FRITIDSKUNSKAP	55050	BF omr
Beredning av animalieprodukter	NAP152	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Beskärning	MRV150	MARK- OCH VÄXTKUNSKAP	33515	NP
Beståndsanläggning o beståndsvård	NAP153	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Bild och form A	ESO150	ESTETISK ORIENTERING	18100	ES
Bild och form B	BL150	BILD	13800	ES
Bild och text i tryck	BTT150	BILD OCH TEXT I TRYCK	51085	HP,MP
Bilskadereparationer	SVSTE160	SVETSTEKNIK	78770	FP
Blommor och dekorationer	HOTKU153	HOTELLKUNSKAP	21326	HR
Blomsterbinderi	NAP154	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Boende A	HÅ152	HÅLSOKUNSKAP	98370	OP omr
Boende B	HÅ153	HÅLSOKUNSKAP	98370	OP omr
Bokbinderiteknik, efterarbete	TRYK150	TRYCKTEKNIK	78853	IP
Brandskydd – heta arbeten	SVSTE150	SVETSTEKNIK	78770	FP,IP
Bransch- och produktkunskap	HNDL150	HANDEL	21250	HP
Bänkarbete	VER156	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
<b>C</b>				
Charkuteri – grundkurs	CHK150	CHARKUTERIKUNSKAP	78155	LP omr
Chassikomponenter – personbil	KASK150	KAROSSERI OCH SKROV	75300	FP
Choklad och konfektyr	KOND150	KONDITIONERIKUNSKAP	78380	LP omr
CNC-bearbetning – kantpress	PLÅ153	PLÅTTEKNIK	76648	IP
CNC-bearbetning – stans o nibbling	PLÅ154	PLÅTTEKNIK	76648	IP
CNC-teknik A	VER150	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
CNC-teknik B	VER151	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP

KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNESKOD	PROGRAM
<b>D</b>				
Dans	DNS150	DANS	11070	ES
Datakunskap – grundkurs	DA150	DATAKUNSKAP	52233	ES,FP,HP,HR,HV,IP,MP,NP
Datorgrafik med ljud	DGS150	DATORGRAFIK MED LJUD	52245	ES
Datoriserad mönsterhantering – grundkurs	TXKF150	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP
Disk och rengöring	HGN151	HYGIEN	98300	Övrig
Djurhållning – park	DJR150	DJURKUNSKAP	33100	NP
Djurkunskap – grundkurs	DJR151	DJURKUNSKAP	33100	NP
<b>E</b>				
Ekonomi – grundkurs	FE150	FÖRETAGSEKONOMI	20240	ES,FP,HP,HR,HV,IP,MP,NP
Ekonomi B	FE151	FÖRETAGSEKONOMI	20240	HP
Elsäkerhet	ELKU150	ELKUNSKAP	72272	ES,FP,HP,HR,HV,IP,MP,NP
Engelska	EN150	ENGELSKA	60300	Kärnämne
Ensemble	ENS150	ENSEMBLE	10180	ES
Estetisk verksamhet	ESV150	ESTETISK VERKSAMHET	18105	Kärnämne
Expo	EXO150	EXPO	74202	ES,MP
<b>F</b>				
Fackteckning och design	TXKF151	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP
Fanering	TRÄM159	TRÄ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Fastighetskötsel	FASTE150	FASTIGHETSTEKNIK	70400	NP
Fiskevård och sportfiske	NAP155	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Fiskfoder och utfodring	NAP156	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Fiskodling	NAP157	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Fjäderfä	DJR152	DJURKUNSKAP	33100	NP
Fordonsei	FYRK151	FORDONSRYKKESTEKNIK	75205	FP
Fordonservice och underhåll	FYRK156	FORDONSRYKKESTEKNIK	75205	FP
Fordonsteknik – grundkurs	FYRK152	FORDONSRYKKESTEKNIK	75205	FP
Formgivning i keramik	FGKG150	FORMGIVNING I KERAMIK OCH GLAS	13205	ES
Formgivning i metall	FGME150	FORMGIVNING I METALL	13212	ES
Formgivning i textil väv	FGT150	FORMGIVNING I TEXTIL	13236	ES
Formgivning i textiltryck, färgning och sömnad	FGT151	FORMGIVNING I TEXTIL	13236	ES
Formgivning i trä	FGTR150	FORMGIVNING I TRÄ	13215	ES
Fotografisk bild	FBL150	FOTOGRAFISK BILD	13250	ES,MP

KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNESKOD	PROGRAM
Fritid A	BAV152	BARN OCH FRITIDSVERKSAMHET	90100	BF omr
Fritid B	BAV153	BARN OCH FRITIDSVERKSAMHET	90100	BF omr
Frukostservering	HOTKU150	HOTELLKUNSKAP	21326	HR
Frukt- och bärodling	NAP158	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Fräsning	VER157	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
Får och getter	DJR154	DJURKUNSKAP	33100	NP
Får, getter, fjäderfä o andr djurslag	DJR153	DJURKUNSKAP	33100	NP
Färg och formlära	TXKF152	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP
Fästelement – skruv och spik	VER153	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
Försäljning och service	HNDL151	HANDEL	21250	HP,NP
<b>G</b>				
Gasmetallbågsvets 2 MIG-MAG	SVSTE157	SVETSTEKNIK	78770	IP
Gasmetallbågsvetsning 1 MAG	SVSTE156	SVETSTEKNIK	78770	IP
Gasmetallbågsvetsning TIG	SVSTE158	SVETSTEKNIK	78770	IP
Gassvetsning	SVSTE152	SVETSTEKNIK	78770	IP
Golfbaneskötsel	NAP159	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Grafik	GFK150	GRAFIK	13310	ES
Grafisk bildproduktion	GRAB150	GRAFISK BILDREPRODUKTION	74205	MP
Grafisk form	GRAF150	GRAFISK FORM	13325	HP,MP
Grafisk montering A	GRAM150	GRAFISK MONTERING	74210	MP
Grafisk montering B	GRAM151	GRAFISK MONTERING	74210	MP
Grovfoderproduktion	NAP160	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
<b>H</b>				
Handel och administration	HAD150	HANDEL OCH ADMINISTRATION	21255	HP
Hantverksorientering	HVK150	HANTVERSKUNSKAP	12325	HV
Hantverksteknik – grundkurs	HNT150	HANTVERKSTEKNIK	12330	HV
Hantverksteknik A	HNT151	HANTVERKSTEKNIK	12330	HV
Hemspråk	HEMSP150	HEMSPRÅK	68120	Övrig
Hjul och däck	FYRK154	FORDONSRYKSTEKNIK	75205	FP
Hotellutrustning	MMK151	MATERIAL- OCH MASKINKUNSKAP	76490	HR
Hushållning	MATL154	MATLAGNING	78500	NP
Hydraulik – grundkurs	UNDT150	UNDERHÅLLSTEKNIK	89880	IP
Hydrauliska bromsar	STRSY150	STYR- OCH REGLERSYSTEM	77778	FP

KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNESKOD	PROGRAM
Hälsa	HÄ150	HÄLSOKUNSKAP	98370	OP omr
Hälsa- och omsorgskunskap	HÄ151	HÄLSOKUNSKAP	98370	OP omr
Hästköttsel A	DJR155	DJURKUNSKAP	33100	NP
Hästköttsel B	DJR156	DJURKUNSKAP	33100	NP
Hästköttsel C	DJR157	DJURKUNSKAP	33100	NP
<b>I</b> Idrott och hälsa	IDH150	IDROTT OCH HÄLSA	90205	Kärnämne
Illustration	ILU150	ILLUSTRATION	13355	MP
Inköp och varuhantering	HNDL152	HANDEL	21250	HP
Instrument/sång A	INSÄ150	INSTRUMENT/SÅNG	10310	ES
Instrument/sång B	INSÄ151	INSTRUMENT/SÅNG	10310	ES
<b>J</b> Jordbruk och trädgård – grundkurs	NAP161	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
<b>K</b> Kalkök – grundkurs	MATL150	MATLAGNING	78500	HR
Karosseri och inredning	KASK151	KAROSSERI OCH SKROV	75300	FP
Kommunikationsprocesser	BAP150	BARN- OCH FRITIDSPEDAGOGIK	04101	BF omr
Konditori – grundkurs	KOND151	KONDITIONSKUNSKAP	78380	LP omr
Konfektionsteknik – grundkurs	TXKF153	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP
Konfektionsteknik A	TXKF154	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP
Konfektionsteknik B	TXKF155	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP
Kroppen som uttrycksmedel	ESO151	ESTETISK ORIENTERING	18100	ES
Kräft- och muskelodling	NAP162	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Kultur- och stilhistoria	KSHI150	KULTUR- OCH STILHISTORIA	18460	HV
Kulturhistoria	KUH1150	KULTURHISTORIA	18465	ES
Kustnära fiske	NAP163	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Källsortering och kompostering	NAM150	NATUR- OCH MILJÖKUNSKAP	33575	NP
Köks- och serveringsutrustning	MMK150	MATERIAL- OCH MASKINKUNSKAP	76490	HR
Körning med basmaskin	NABT150	NATURBRUKSTEKNIK	33570	NP
Körsång	KÖR150	KÖRSÅNG	10400	ES

KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNESKOD	PROGRAM
<b>L</b>				
Limning	TRÄM155	TRÄ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Livsmedel – bageri och konditori	LMK152	LIVSMEDELSKUNSKAP	78459	LP omr
Livsmedel A	LMK150	LIVSMEDELSKUNSKAP	78459	HR
Livsmedel B	LMK151	LIVSMEDELSKUNSKAP	78459	HR
Livsmedelshygien	HGN150	HYGIEN	98300	HR
Livsmedelsteknik	LIV150	LIVSMEDELSTEKNIK	78460	LP omr
Livsmedelsutrustning A	MMK152	MATERIAL- OCH MASKINKUNSKAP	76490	LP omr
Livsmedelsutrustning B	MMK153	MATERIAL- OCH MASKINKUNSKAP	76490	LP omr
Ljudmedier	LJUM150	LJUDMEDIER	51350	MP
Lokalvård A	HOTKU151	HOTELLKUNSKAP	21326	HR
Lokalvård B	HOTKU152	HOTELLKUNSKAP	21326	HR
Lödnig och skärning	SVSTE153	SVETSTEKNIK	78770	FP,JP
<b>M</b>				
Manuell metallbågsvetsning 1	SVSTE154	SVETSTEKNIK	78770	IP,NP
Manuell metallbågsvetsning 2	SVSTE155	SVETSTEKNIK	78770	IP
Maskinlära – grundkurs	NABT151	NATURBRUKSTEKNIK	33570	NP
Massivträtilverknig	TRÄM156	TRÄ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Matematik	MA150	MATEMATIK	35500	Kärnämne
Materialkunskap	HVK151	HANTVERKSKUNSKAP	12325	HV
Materiallära – trämaterial	TRÄM150	TRÄ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Materiallära – grundkurs textil	TXKF156	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP
Materiallära – metall	VER152	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
Medieteknik	MDT150	MEDIETEKNIK	51525	MP
Mjölkk- och nötproduktion A	DJR158	DJURKUNSKAP	33100	NP
Mjölkk- och nötproduktion B	DJR159	DJURKUNSKAP	33100	NP
Mobila sågverk	NAP164	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Motorsåg	NAP165	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Musik och ljudskapande	ESO152	ESTETISK ORIENTERING	18100	ES
Musikproduktion och ljudteknik	MULJ150	MUSIKPRODUKTION OCH LJUDTEKNIK	10602	ES
Måleri och skulptur	MGSL150	MÅLERI OCH SKULPTUR	13497	ES
Människan – socialt och kulturellt	MÄNK150	MÄNNISKOKUNSKAP	42680	OP omr
Mätteknik	VER154	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
Mönsterkonstruktion – grundkurs	TXKF157	TEXTIL- OCH KONFEKTIONSTEKNIK	78805	IP

KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNESKOD	PROGRAM
<b>N</b>				
Natur och friluftsliv	BAV150	BARN- OCH FRITIDSVERKSAMHET	90100	BF omr
Naturkunskap	NK150	NATURKUNSKAP	38450	Kärnämne
Näringslära A	NÄR150	NÄRINGSKUNSKAP	74555	HR
Näringslära B	NÄR151	NÄRINGSKUNSKAP	74555	HR
<b>O</b>				
Odling av grönsaker på friland	NAP166	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Odling i växthus	NAP167	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Odling på åker A	NAP168	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Odling på åker B	NAP169	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Offentlig förvaltning	ADM152	ADMINISTRATION	22030	HP
Offsettryckning A	TRYK151	TRYCKTEKNIK	78853	IP
Offsettryckning B	TRYK152	TRYCKTEKNIK	78853	IP
Omvårdnad	OKU150	OMVÅRDNADSKUNSKAP	41585	OP omr
Ottomotorn	FÖMT150	FÖRBRÄNNINGSMOTORTEKNIK	73244	FP
<b>P</b>				
Personbil – grundkurs	FYRK153	FORDONSYRKESTEKNIK	75205	FP
Personlig försäljning	HNDL153	HANDEL	21250	HP
Planmöbler o köksnickerier	TRÄM157	TRÄ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Plantskoleskötsel	NAP170	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Plåtbearbetning – fördjupning	PLÅ151	PLÅTTEKNIK	76648	IP
Plåtbearbetning – grundkurs	PLÅ150	PLÅTTEKNIK	76648	IP
Plåtbearbetning – rundbock	PLÅ152	PLÅTTEKNIK	76648	IP
Pneumatik – grundkurs	UNTET151	UNDERHÅLLSTEKNIK	89880	IP
Praktisk marknadsföring	HNDL154	HANDEL	21250	HP
Prod av energi- o industrivaror	NAP171	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
<b>R</b>				
Rekonditionering	FYRK155	FORDONSYRKESTEKNIK	75205	FP
Religionskunskap	RET150	RELIGIONSKUNSKAP	06700	Kärnämne
Reparation och lagerhållning	HVK152	HANTVERKSUNSKAP	12325	HV
Reparationsteknik – lager	UNDET152	UNDERHÅLLSTEKNIK	89880	IP
Ritningsläsning	VER155	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP

KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNESKOD	PROGRAM
Rytmik med dans	RYDS150	RYTMIK MED DANS	11450	ES
Röjmotorsåg	NAP173	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Röjningsarbete	NAP174	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Rörlig bild	RBL150	RÖRLIG BILD	13730	ES,MP
<b>S</b>				
Samhällskunskap	SH150	SAMHÄLLSKUNSKAP	54800	Kärnämne
Scenisk gestaltning	SCGE150	SCENISK GESTALTNING	11725	ES
Scenografi	SCEN150	SCENOGRAFI	13735	ES
Servering	SERV150	SERVERING	98750	HR
Service	HNDL155	HANDEL	21250	HP
Service – hantverksyrken	HVK153	HANTVERKSKUNSKAP	12325	HV
Service och reparationsteknik A	NABT152	NATURBRUKSTEKNIK	33570	NP
Service och reparationsteknik B	NABT153	NATURBRUKSTEKNIK	33570	NP
Skapande dramatik	BAV151	BARN- OCH FRITIDSVERSAMHET	90100	BF omr
Skogsbruk och bioenergi – grundkurs	NAP175	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Skogsskötsel – fördjupningskurs	NAP176	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Småmaskiner, skötsel och underhåll	NABT154	NATURBRUKSTEKNIK	33570	NP
Snickeriprodukter	TRÅM158	TRÅ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Social omsorg	SOO150	SOCIAL OMSORGSKUNSKAP	92670	OP omr
Storkök	MATL153	MATLAGNING	78500	HR
Styckning grundkurs	STYK150	STYCKNINGSKUNSKAP	78760	LP omr
Städning och rengöring	FASTE151	FASTIGHETSTEKNIK	70400	Övrig
Svarvning A	VER158	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
Svarvning B	VER159	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
Svenska	SV150	SVENSKA	65600	Kärnämne
Svenska som andraspråk	SV2150	SVENSKA SOM ANDRASPRÅK	65790	Kärnämne
Svetsteknologi	SVSTE151	SVETSTEKNIK	78770	IP
Svinproduktion A	DJR160	DJURKUNSKAP	33100	NP
Svinproduktion B	DJR161	DJURKUNSKAP	33100	NP
Sällskapsdjur	DJR162	DJURKUNSKAP	33100	NP
<b>T</b>				
Tandvård	TDVKU150	TANDVÅRDSKUNSKAP	43910	OP omr



KURSNAMN	KURSKOD	ÄMNE	ÄMNEKOD	PROGRAM
Teaterproduktion	TEAP150	TEATERPRODUKTION	11812	ES
Tekn inom omsorg, omvård eller tandvård	SOO151	SOCIAL OMSORGSKUNSKAP	92670	OP omr
Textbehandling A	ADM153	ADMINISTRATION	22030	HP
Textbehandling B	ADM154	ADMINISTRATION	22030	HP
Texthantering A	TEXH150	TEXTHANTERING	21790	MP
Texthantering B	TEXH151	TEXTHANTERING	21790	MP
Tillverkning	VER160	VERKSTADSTEKNIK	78900	IP
Torkning	TRÅM152	TRÅ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Transport med småskalig teknik	NAP177	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Truck	TRTE150	TRANSPORTTEKNIK	79840	FP
Tryckformsframställning	TRYK153	TRYCKTEKNIK	78853	IP
Tryckmedia	TRYK154	TRYCKTEKNIK	78853	IP
Tryckpress, utrustning och material	TRYK155	TRYCKTEKNIK	78853	IP
Träbearbetning – grundkurs	TRÅM151	TRÅ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Träbearbetning A	TRÅM153	TRÅ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Träbearbetning B	TRÅM154	TRÅ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Träbearbetning C	TRÅM161	TRÅ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Träbearbetning D	TRÅM162	TRÅ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP
Trädgårdsanläggning underhåll o skötsel	NAP179	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Trädgårdsanläggning	NAP178	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Tvätt med efterbehandling	HGN152	HYGIEN	98300	Övrig
<b>U</b>				
Underhåll A	UNDE153	UNDERHÅLLSTEKNIK	89880	IP
Utveckling, livsvillkor och socialisation	BAF151	BARN- OCH FRITIDSKUNSKAP	55050	BF omr
<b>V</b>				
Varm- och kallkök restaurang	MATL152	MATLAGNING	78500	HR
Varmkök – grundkurs	MATL151	MATLAGNING	78500	HR
Vattenbruk och fiske – grundkurs	NAP180	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Viltvård	NAM151	NATUR- OCH MILJÖKUNSKAP	33575	NP
Virkesbehandling	NAP181	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Virkestransport med jordbrukstraktor	NAP182	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Virkestransport med skotare	NAP183	NATURBRUKSPRODUKTION	33555	NP
Växtkunskap	MRVX151	MARK- OCH VÄXTKUNSKAP	33515	NP

<b>KURSNAMN</b>	<b>KURSKOD</b>	<b>ÄMNE</b>	<b>ÄMNESKOD</b>	<b>PROGRAM</b>
<b>Y</b> Ytbehandling	TRÅM160	TRÄ- OCH MÖBELTEKNIK	78865	IP

# Gymnasiesärskolans nationella program

---

- ES Estetiska programmet
- FP Fordonsprogrammet
- HR Hotell- och restaurangprogrammet
- HP Handels- och administrationsprogrammet
- HV Hantverksprogrammet
- IP Industriprogrammet
- MP Medieprogrammet
- NP Naturbruksprogrammet

Kursplaner finns också utarbetade för gymnasiesärskolans verksamhetsträning och yrkesträning samt för särsvux.



# Timplan

Undervisningstid i timmar om 60 minuter för de fyraåriga nationella och specialutformade programmen

SFS 1995: 1056

<i>Ämnen:</i>	<i>Estetiska programmet</i>	<i>Övriga program</i>
Svenska eller svenska som andraspråk	200	200
Engelska	110	110
Matematik	150	150
Samhällskunskap	170	170
Religionskunskap		
Naturkunskap		
Idrott och hälsa	280	280
Estetisk verksamhet	70	70
Yrkesämnen		2 200
Estetiska ämnen	2 200	
Individuella val	290	290
Lokalt tillägg	130	130
<b>Totalt</b>	<b>3 600</b>	<b>3 600</b>



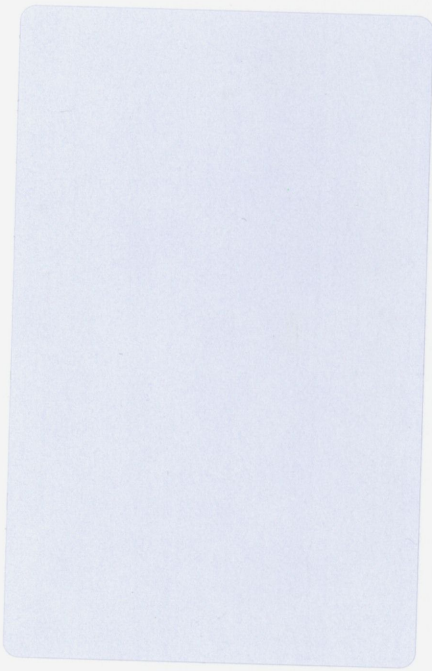












## **Gysär 1995:11 Gymnasiesärskolan Kursförteckning, Kursplaner för enstaka kurser**

Kursförteckningen innehåller alla kurser som tillhör nationella program samt enstaka kurser på motsvarande nivå. Som enstaka kurser finns 27 kursplaner i yrkesämnen utarbetade, huvudsakligen inom barn- och fritids-, omvårdnads- och livsmedelsområdena.

För gymnasiesärskolan finns åtta nationella program utarbetade. Alla programhäften innehåller programpresentation, programmål, kursöversikt, timplan och kursplaner för kärnämnen och yrkesämnen med betygskriterier.

- Gysär 1995: 1 Gymnasiesärskolans Hotell- och restaurangprogram
- Gysär 1995: 2 Gymnasiesärskolans Industriprogram
- Gysär 1995: 3 Gymnasiesärskolans Fordonsprogram
- Gysär 1995: 4 Gymnasiesärskolans Handels- och administrationsprogram
- Gysär 1995: 5 Gymnasiesärskolans Medieprogram
- Gysär 1995: 6 Gymnasiesärskolans Naturbruksprogram
- Gysär 1995: 9 Gymnasiesärskolans Hantverksprogram
- Gysär 1995: 10 Gymnasiesärskolans Estetiska program

I samma serie finns också

- Gysär 1995: 7 Särvux
- Gysär 1995: 8 Gymnasiesärskolans individuella program

Särvuxhäftet innehåller kursplaner och betygskriterier för den del av särvux som motsvarar träningskolan och grundsärskolan. Dessutom finns kärnämnen för gymnasial särvux. Programhäftet för det individuella programmet innehåller kursplaner för verksamhetsträning och yrkesträning samt vissa kringtexter.

# **FRITZES**

POSTADRESS: 106 47 STOCKHOLM  
FAX 08-20 50 21, TELEFON 08-690 91 90

ISBN 91-38-3  
ISSN 1400-60