

Choklad och konfektyr: Årskurs: 2				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
Tillverkning av choklad-, marsipan- och konfektyrprodukter.				
Polkagrisar	X			
Klubbor	X			
<i>Praliner</i>	X			
<i>Chokladkakor</i>	X			
<i>Hårda karameller</i>	X			
Fudge	X			
<i>Mintkyssar</i>	X			
Gelégodis	X			
Marknadsnogat	X			
Marsipan figurer	X			
Brända mandlar	X			
Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av choklad-, marsipan- och konfektyrprodukter.				
Temperera choklad	X			
<i>Koka olika konfektyrprodukter till rätt temperatur</i>	X			
<i>Använda sig av rätt köksutrustning för ett bra och lättutförligt arbete</i>	X			
<i>Använda sig av rätt köksredskap för ett bra och lättutförligt arbete</i>	X			
<i>Rosta produkter för smak och konsistens</i>	X			
Tillverkning av produkter utifrån smak, utseende, trend och tradition med hänsyn till pris och kvalitet utifrån ekonomiska kalkyler.				
<i>Grunder i klassiska choklad och konfektyr produkter</i>	X			
<i>Egna tolkningar efter moderna bakverk och klassiska godissorter</i>	X			
<i>Tolkningarna kan utgå ifrån form, smak eller utseende</i>	X			
<i>kalkylblad som redovisar priset på råvaran som eleverna producerar</i>	X			
Kemiska förändringar, kvalitet, smak och konsistens hos chokladen som råvara och hos förädlade produkter.				
<i>Förstå varför kan tempererar choklad och vad som händer med chokladen</i>	X			

<i>Förstå varför man kokar upp konfektyrprodukter till en viss temperatur för att få fram rätt konsistens</i>	X			
<i>Studiebesök på Österlenchoklad där vi får följa chokladen från bönor till förädlad produkt</i>	X			
<i>Studiebesök på Österlenchoklad där eleverna bjuda på en chokladprovning</i>	X			
<i>Se skillnaden på tempererad och icke tempererad choklad</i>	X			
Paketering och märkning av choklad- och konfektyrprodukter.				
<i>Paketering av choklad och konfektyr på ett estetiskt tilltalande sätt som får kunder att känna sig lockade till att handla.</i>	X			
<i>Reklamskyltar som beskriver de olika sorterna av choklad och konfektyr</i>	X			
<i>Skyltar för innehållsförteckning och allergener ut markerat för choklad och konfektyr produkter</i>	X			
Hygien och hygienbestämmelser.				
<i>Eleverna följer hygienregler som finns i köket</i>	X			
<i>Använder sig av rätt arbetskläder och skor</i>	X			
<i>Städar efter sig</i>	X			
<i>Håller iordning på bänkbänarna</i>	X			
<i>Städar maskiner och redskap efter användning</i>	X			
Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.				
<i>Eleverna jobbar ergonomiskt för att undvika skador</i>	X			
Arbetsmiljö och säkerhet.				
<i>Eleverna följer reglerna kring arbetsmiljö</i>	X			
<i>Vid eventuella riskmoment går vi igenom riskfaktorerna och hur vi underviker dessa</i>	X			

Service och bemötande 1: Årskurs: 1				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
Kulturella skillnader i kommunikationsmönster				
Vad är en kultur	X			
Olika kulturkrockar	X			
Service i andra kulturer	X			
Hur bemöter vi gäster med olika kulturella bakgrunder	X			
Bemötande, kroppsspråk och språklig kommunikation i olika servicesituationer samt yrkesmässigt hänsynstagande till kundens eller gästens integritet				
Verbal kommunikation	X			
Icke verbal kommunikation (kroppsspråk och ögonkontakt)	X			
Lära sig sitt kroppsspråk med hjälp av charader	X			
Kunders eller gästers olika behov samt hur man kan anpassa produkter och tjänster till individuella önskemål				
Målgrupper och deras olika behov	X			
Olika Servicebehov	X			
<i>Rutinmässig service</i>	X			
<i>Icke rutinmässig service</i>	X			
Bemötande av kunder eller gäster i servicesituationer				
Servering i restaurangen på skolan	X			
Rollspel i klassrummet	X			
Hantering av klagomål och reklamationer				
Konsten att göra rätt	X			
Vad är en missnöjd gäst	X			
Service mandat	X			
Vikten av att ha nöjda gäster och kunder	X			
konsekvenserna av en missnöjd gäst	X			

Hygienkunskap: Årskurs: 1				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
Mikroorganismers förekomst, egenskaper, livsbetingelser och betydelse				
Mikroorganismer i människans tjänst. Vilken nytta vi kan ha av mikroorganismer och hur de kan hjälpa oss när vi tar hand om livsmedel	X			
Kunna de vitsigaste mikroorganismerna när det kommer till livsmedel, bakterier, virus, svamp och parasiter.	X			
<i>Hur Mikroorganismerna förökar sig och hur vi kan se olika angrepp. Detta görs med hjälp av en bakterieodling på agar plattor</i>	X			
<i>Hur förhindrar vi mikroorganismerna från att sprida sig</i>	X			
Smittvägar, livsmedelsburna infektioner och matförgiftningar				
smittspridning	X			
matförgiftningar	X			
smittkällor	X			
smittvägar	X			
skadedjur	X			
Livsmedelsförgiftningar	X			
livsmedelsinfektioner	X			
God hygienpraxis i samband med livsmedelshantering				
Personlighthygien	X			
hygienregler	X			
arbetskläder	X			
handhygien	X			
allergilistor med utmärka allergener	X			
livsmedel och kyla	X			
kraven på renlighet	X			
rengöringsmedel	X			
rengöringsmetoder	X			

rengöringsutrustning	X			
rengöringsschema	X			
rengöringskontroll	X			
Metoder för hantering av råvaror samt för tillagning, varmhållning, nedkylning, uppvärmning och förvaring av livsmedel. Provtagning och andra kontroller				
Provtagningsmetoder	X			
Temperaturkontroller	X			
egenkontroll	X			
HACCP	X			
Offentligkontroll	X			
Konserveringsmetoder	X			
Rengöring av utrustning och lokaler				
kraven på renlighet	X			
rengöringsmedel	X			
rengöringsmetoder	X			
rengöringsutrustning	X			
rengöringsschema	X			
rengöringskontroll	X			
Lagar och andra bestämmelser inom livsmedelsområdet				
Tillstånd att driva verksamhet med livsmedelshantering	X			
Egenkontroll	X			
HACCP	X			
Kontrollprogram för livsmedelshygien				
egenkontrolls program	X			
allergenlistor	X			

Livsmedels- och näringskunskap 1 Årskurs: 1				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
Identifiering och kvalitetsbedömning av råvaror och livsmedel				
Identifiera och kvalitetsbedöma råvaror och livsmedlen under praktiska pass i skolköket och under lektioner.	X			
Förstå olika livsmedels egenskaper och användningsområden.	X			
Förädla råvaror.	X			
Näringsämnen, deras uppbyggnad och funktioner i kroppen samt deras betydelse för människors hälsa				
Matsmältningen och dess funktion	X			
se filmen super size me och se vad som händer i kroppen om man lever på Macdonalds i en hel månad och se vilka konsekvenser det leder till.	X			
se en film om en anorektiker som inte får i sig tillräckligt med näring och vilka konsekvenser det leder till.	X			
arbeta med ämnena som rör. Fett, protein, kolhydrater, vitaminer och mineraler och deras funktion i kroppen.	X			
Olika led i hanteringen av råvaror och livsmedel: odling, djurhållning, transport, förvaring och förädling				
se filmen Food inc som berör masspröducering, djurhållning, förädling och förvaring.	X			
Se hur en slagt går till och att man ska uppskatta djuret som man slaktar.	X			
Arbeta med artiklen körkort för kött.	X			
Hur set kött industrin ut i olika delar av världen.	X			
Hur olika tillagningsmetoder påverkar råvarors och livsmedels kvalitet och näringsinnehåll				
hur påverkas råvaror och livsmedel vid förädling och förvaring.	X			
Kemiska processer som pågår i råvaror och livsmedel vid förädling och förvaring				
Matberedning och näringsinnehåll	X			
Näringsberäkningar				

Näringsberäkningar 4 dagar med frukost luck och middag. Utifrån 4 olika typer av människor normalkost, glutenfrikost, mjölkfrikost och laktosfrikost.	X			
Hälsa och livsstil				
Matvannekollen som kollar hur du äter och hur du bör äta.	X			
Om du är allergisk eller väljer bort viss typ av livsmedel hur ska individen ersätta detta näringsbortfall som tex veganer som förlorar en viktig proteinkälla.	X			

Hur individers energibehov och näringsbehov påverkas av olika faktorer, till exempel aktivitet				
Näringsberäkningar utifrån olika livsstiler	X			
Allergi- och specialkost				
Göra allergenlistor som märker ut vilka allergener maten innehåller.	X			
Näringsberäkna utifrån olika allergibehov	X			
Näringsstillstånd med kostrekommendationer för till exempel äldre, barn och sjuka				
Näringsberäkning i ett datorprogram dietistnet	X			
Kostsituationen i Sverige och i övriga världen, till exempel undernäring, fetma och resursfördelning				
Uppgift om de blå zonerna och hur deras livstil påverkar deras hälsa positivt	X			
Se filmen foodinc och arbeta med frågor och uppgifter kopplade till filmen	X			
Se filmen super size me och se hur dåliga kostvanor påverkar vår hälsa	X			
Etik och miljö när det gäller råvaru- och livsmedelshandling samt resurshushållning				
läsa om kostsituationen i Sverige och i hela världen	X			

se på hur resurserna är delade runt om i världen och varför våran traditonellamatlagning ser ut somd en gör.	X			
Lagar och andra bestämmelser inom området				
kolla på vilka lagar det finns om djurhållning och slakt	X			
kolla vilka lagar det finns för att märka ut ett lkismedel och ge rätt stämplrar.	X			

Kurs: Livsmedels- och näringskunskap 2 Årskurs: 3				
Vad skall de lära sig?	I skolan	På APL	Genomfört	sign.
Kvalitetsbedömning och jämförelser av råvaror och livsmedel				
Fortsätta att utforska nya livsmedel och råvaror och se hur det kan användas på olika sätt.		X		
Lära sig ta tillvara på hela pruduketen och se vilka olika användningsområde som det finns.		X		
se till att använda sig av rätt råvaror i förhållning till utgångsdatum och kvaliteten på råvaran.		X		
Råvarors, livsmedels och näringsämnenens kemiska uppbyggnad, till exempel cellstrukturer, fiber- och muskeluppbyggnad samt vatten- och fettlöslighet				
Göra kemiskaexperiment och se vad som händer med råvarorna. Samt att kunna förklarar sen kemiska uppbyggnaden.	X			
Matspjälkningen och dess prossec och näringsupptag i kroppen	X			
Kemiska och fysikaliska processer i råvaror och färdiga produkter vid till exempel fermentering, torkning och stekning				
<i>kemiska expeiment där vi utsätter råvaror för dessa element.</i>	X			
Energibehov och näringsbehov i förhållande till livsstil, motion, matvanor och särskilda behov				
Näringsberäkningar. Där de får göra olika uträkningar beroende på livsstil, motion, matvanor och särskilda behov (alergener).	X	X		
Etiska frågor gällande råvarors kvalitet och ursprung, till exempel rättviseförhållanden, genmodifiering och transporter				
<i>Eleverna får göra en podcast som belyser etiska frågor.</i>	X			
Livsmedelskvalitet i relation till hållbar utveckling och ekonomi				
eleverna får göra en podcast där etik, hållbar utveckling och ekonomi hör ihop	X			
Lagar och andra bestämmelser inom området som till exempel rör livsmedelstillsatser, märknings- och packningsbestämmelser				
<i>Eleverna får belysa dessa ämnen i sin podcast.</i>	X			