

# Kurspaket 1. Nationellt yrkespaket kock, 1 400p

#### Förslag till valideringsunderlag

## Kurspaket 1 består av kurserna

* Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100p
* Hygien, 100p
* Livsmedels- och näringskunskap, 100p
* Matlagning 1, 100p
* Matlagning 2, 200p

### Information till lärare

Valideringsunderlaget innehåller förslag till innehåll och upplägg samt olika metoder för bedömning   
av validandens kunnande och är kopplat till ämnets syfte och de fem kursernas centrala innehåll. Målet med underlaget är att vara ett stöd i ditt valideringsarbete och ge dig möjligheter att anpassa valideringen efter validandens specifika förutsättningar och behov.

Vilka lokaler du har tillgång till kan påverka ditt val av valideringsmetoder. Har du inte tillgång till ett skolkök kan du samarbeta med branschen, exempelvis en restaurang, ett hotell eller en APL-plats, och genomföra valideringen på arbetsplatsen.

Kopplat till valideringsunderlaget finns checklistor för respektive kurs där du kan stämma av centralt innehåll, kunnande och de olika betygskriterierna kopplat till valideringens genomförande och resultat. Det finns också plats för dina egna kommentarer.

## Praktisk validering

### Praktisk valideringssituation – Lunchbuffé

Validanden kan sätta upp en lunchbuffé, brickservering eller bordsservering bestående av åtta olika tillagningsmoment. Detta förslag innefattar samtliga fem kurser.

**Buffén består av**

* Ett bröd
* En arbetad salladsbuffé
* Fyra varma rätter med kolhydrater till
* Två desserter

**Exempel på rätter till lunchbuffé**

Arbetat salladsbord med bröd, vispat smör, olika sallader och dressingar.

Varma rätter

* Huvudrätter från fågel, fisk, kött och en vegetarisk rätt, förslagsvis omelett.
* Dubbelpanerad fisk med potatis, majonnäsbaserad sås, råkostsallad och bröd.
* Köttfärsbiff med potatismos och gräddsås.
* Wallenbergare med klassiska tillbehör som gröna ärtor, skirat smör och potatismos.
* Grillad eller stekt kyckling med valfri anrättning.

Något sött

* Kaka, bär- eller frukt paj med tillbehör.

## Muntlig eller skriftlig validering

### Mice en place lista – Lunchbuffé

Validanden skapar en mice en place lista kopplad till praktisk valideringssituation lunchbuffé. Redovisas skriftligt och muntligt.

### Muntliga frågor – Kurs Livsmedels- och näringskunskap

Under den praktiska valideringssituationen lunchbuffé kan muntliga frågor ställas kring nedanstående områden, om de inte fångats på annat sätt.

* Från uppfödare till leverantör och till gäst, kopplat till lunchbuffémenyn som skapats.
* Lagstiftning kopplat till lunchbuffémenyn som skapats.

### Muntligt eller skriftligt prov – Kurs Matlagning 1 och Matlagning 2

Grundkunskaper i matlagningstekniker och facktermer som inte fångas i de praktiska valideringssituationerna kan lyftas fram genom ett prov. Om det passar kan provet genomföras muntligt under de praktiska valideringarna.

## Teoretisk validering

### Livsmedelsverkets digitala hygientest

Information till läraren om testet:

[Hygienpasstest - Livsmedelsverket (ruokavirasto.fi)](https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/hygienpass/hygienpasstest/#krav-pa-hygienkompetens)

Test: [Elektroniskt modelltest - Livsmedelsverket (ruokavirasto.fi)](https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/hygienpass/hygienpasstest/sahkoinen-mallitesti/)

Kurspaket 1. Nationellt yrkespaket kock 1 400p

## **Kurs: Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100p**

#### Checklista för validering

Validandens namn: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Datum: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Ansvarig lärare: Klicka eller tryck här för att ange text.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Centralt innehåll | Kunnande | Checkpunkter | Betyg | Lärares kommentarer | Koppling  till andra kurser |
| Orientering om de branscher som finns inom yrkesområdet  samt villkoren för  deras verksamheter, till exempel restauranger, bagerier, konditorier, charkuterier och butiker. | Beskriva skillnaden mellan olika verksamheter  och hur de är uppbyggda.  Veta var information om lagar och villkor går att finna. | Redogöra för alkohollagen, lagen om anställningsskydd, serveringstillstånd och livsmedelslagen. | **E**  Översiktligt  **C**  Utförligt  **A**  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Servering 1 |
| Grundläggande arbetsuppgifter inom yrkesområdet, till exempel bakning, styckning, matlagning, servering, planering  och inköp, med möjlig fördjupning inom något eller några områden. | Laga upp en maträtt med tillhörande bröd, sallad och dessert.  Lägga i låda, engångsmaterial. | Skapa råvarulista  och arbetsgång,  en mice en place.  Laga 10 portioner  i låda.  Baka matbröd.  Pannacotta dessert. | **E**  Visst handlag  I samråd 󠄀  **C**  Gott handlag  Efter samråd 󠄀  **A**  Mycket gott handlag  Efter samråd | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2 |
| Metoder, material, maskiner och annan utrustning som används inom respektive yrkesområde. | Använda metoder och material. | Använda packmaskin, ugn, stekbord, stekpanna, kniv och degblandare. | **E**   I samråd 󠄀  **C**  Efter samråd 󠄀  **A**  Efter samråd | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2 |
| Måltiden som helhet,  till exempel mat, dryck, bröd, charkuteri-produkter, servering  och service. | Kombinera trerätters meny med tillhörande dryck.  Ha förståelse för vikten av god service. | Duka bord för fyra personer.  Visa bärteknik med tallrik och bricka  Beskriva vikten av  god service. | **E**   I samråd  **C**  Efter samråd  **A**  Efter samråd | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 2 |
| Orientering om alkoholens effekter  och konsekvenser.  Utskänkningstillstånd och servering av alkohol. | Redogöra för de viktigaste delarna i alkohollagen. | Ålder.  Mat i samband med att sälja alkohol.  Tiden för försäljning.  Ta in eller ut alkohol från lokal.  Serveringsansvarig.  Tillståndsansvarig  och vad som krävs  att bli godkänd. | **E**  Översiktligt  **C**  Översiktligt  **A**  Översiktligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Servering 1 |
| Säkerhet samt fysisk och psykisk arbetsmiljö.  Hur människor påverkas av sociala kontakter, inflytande och stress.  Ergonomi, säkerhetsutrustning och riskfaktorer i arbetet.  Rengöring av lokaler och utrustning samt personlig hygien. | Arbeta hygieniskt och ergonomiskt.  Utvärdera resultat av de olika arbetsuppgifterna.  Bedöma riskfaktorer i arbetet. | Personlig hygien.  Rengöring av lokaler.  Arbeta hygieniskt med råvaror och utrustning.  Arbeta ergonomiskt.  Arbetet med maskiner.  Hantera stress i arbetet. | **E**  Enkla omdömen  Viss säkerhet  **C**  Nyanserade omdömen  Viss säkerhet  **A**  Nyanserade omdömen samt ge förslag på hur arbetet kan förbättras  Med säkerhet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2  Hygien |
| Lagar och andra bestämmelser som  är tillämpliga inom respektive yrkesområde. | Arbeta utifrån  lagar och andra bestämmelser. | Förstå det väsentliga  i Livsmedelslagen  och veta var den  går att hitta.  Förstå det väsentliga i Alkohollagen och veta var den går att hitta. | **E**   Säkert sätt  **C**  Säkert sätt  **A**   Säkert sätt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1 Matlagning 2  Hygien  Livsmedels- och närings-kunskap |

Kurspaket 1. Nationellt yrkespaket kock 1 400p

#### Kurs: Hygien, 100p

#### Checklista för validering

Validandens namn: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Datum: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Ansvarig lärare: Klicka eller tryck här för att ange text.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Centralt innehåll | Kunnande | Checkpunkter | Betyg | Lärares kommentarer | Koppling  till andra kurser |
| Mikroorganismers  förekomst, egenskaper,  livsbetingelser och betydelse. | Kunskap och förståelse om mikroorganismer. | Redogöra för mikroorganismers förekomst, egenskaper, livsbetingelser och betydelse i samband med livsmedels-hantering.  Redogöra för metoder för säker hantering av råvaror, tillagning, varmhållning, nedkylning, uppvärmning och förvaring av livsmedel. | **E**  Viss säkerhet Översiktligt  **C**  Viss säkerhet Utförligt  **A**  Med säkerhet Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2 |
| Smittvägar,  livsmedelsburna  infektioner och  matförgiftningar. | Redogöra för skillnaden mellan livsmedelsförgiftning och livsmedels-infektion. | Beskriva allergener, smittvägar och livsmedelsburna smittor. | **E**  Viss säkerhet Översiktligt  **C**  Viss säkerhet Översiktligt  **A**  Med säkerhet Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2 |
| God hygienpraxis i  samband med  livsmedelshantering. | Hantera personlig hygien, livsmedlens hygien och kökets hygien.  Hantera råvaror på rätt sätt, förvara på rätt plats och rätt temperatur.  Hantera olika redskap, handhygien, livsmedelshygien och undvika kontaminering. | Arbetskläder, ej smycken, god handhygien, rätt temperatur vid förvaring och tillagning.  Grovrengöring, mellanrengöring och precisionsrengöring. | **E**   Hanterar hygieniskt  Redogör översiktligt 󠄀  **C**  Hanterar hygieniskt  Redogör översiktligt 󠄀  **A**  Hanterar hygieniskt  Redogör översiktligt 󠄀 | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2  Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel |
| Metoder för  hantering av råvaror  samt för tillagning,  varmhållning,  nedkylning,  uppvärmning och  förvaring av  livsmedel. | Redogöra för flödesschema  och kylkedja.  Hantera varmhållning, nedkylning, uppvärmning, förvaring av livsmedel på  rätt plats och i  rätt temperatur.  Redogöra för vad  en egenkontroll är.  Olika temperaturer, metoder, och förvarings-temperaturer.  Beskriva var information  hittas om olika temperaturer, metoder och förvarings-temperaturer  Förklara och  hitta risker vid felhantering. | Rätt temperatur  vid varmhållning, nedkylning och uppvärmning.  (Snabb hantering).  Beskriva vad egenkontroll är  och hur den utförs.  Hänvisa till Livsmedelsverkets hemsida. | **E**   Hanterar hygieniskt  Redogör översiktligt 󠄀  **C**  Hanterar hygieniskt  Redogör översiktligt 󠄀  **A**  Hanterar hygieniskt  Redogör översiktligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2 |
| Provtagning och  andra kontroller. | Utföra egenkontroll. | Kontrollmetod Svabb, temperatur, tryckplatta, Faro-analys och kritiska styrpunkter (HACCP), offentlig kontroll.  Hur man gör, vem som gör dem och redogöra för varför  de ska göras. | **E**  I samråd  **C**  I samråd  **A**  Efter samråd | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2 |
| Rengöring av  utrustning och  lokaler. | Städrutiner i kök. | Praktiskt kunna och teoretiskt redogöra för rengöringsmetoder, rengöringsmedel, rengöringsfaktorer, rengöringsnivåer, rengöringsgrader, rengöringsschema och rengöringskontroll. | **E**  Noggrant  **C**  Noggrant  **A**  Noggrant och metodiskt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2  Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel |
| Lagar och andra  bestämmelser inom  livsmedelsområdet. | Ha kunskap om livsmedelslagen, livsmedels-förordningen och livsmedelsverkets föreskrifter.  Utföra praktiskt i samband med matlagning.  Hantera livsmedel på rätt sätt.  Ha förmåga att självskatta sitt praktiska arbete. | Beskriva var på livsmedelsverkets hemsida det går att hitta lagar och regler. | **E**  Efter samråd  **C**  Med säkerhet  **A**  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2  Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel |
| Kontrollprogram för  livsmedelshygien. | Egenkontroll-program.  Faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP). | Redogöra för egenkontrollprogram  i jämförelse med faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).  Redogöra för livsmedelslagen.  Dokumentera  sin egenkontroll.  Redogöra för kontrollprogram  och kontrollschema.  Kunna självskatta  sitt praktiska arbete. | **E**   I samråd  Översiktligt  Viss säkerhet  **C**  I samråd  Översiktligt  Viss säkerhet  **A**   Efter samråd  Med säkerhet  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Matlagning 2 |

Kurspaket 1. Nationellt yrkespaket kock 1 400p

## **Kurs: Livsmedels- och näringskunskap, 100p**

#### Checklista för validering

Validandens namn: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Datum: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Ansvarig lärare: Klicka eller tryck här för att ange text.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Centralt innehåll | Kunnande | Checkpunkter | Betyg | Lärares kommentarer | Koppling  till andra kurser |
| Identifiering och kvalitetsbedömning av råvaror och livsmedel. | Identifiera och beskriva vanliga livsmedelsgrupper. | Redogöra för bra  och dåliga råvarors kvalitet  Ex. kött, fisk, skaldjur mejeri-produkter, grönsaker, frukt och ägg. | **E**  Viss säkerhet Översiktligt  **C**  Viss säkerhet Utförligt  **A**  Med säkerhet Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 1  Matlagning 2 |
| Näringsämnen, deras uppbyggnad och funktioner i kroppen samt deras betydelse  för människors hälsa. | Beskriva närings-ämnen och dess funktion.  Beskriva hur näringsämning påverkar mat-lagningen ur ett hälsoperspektiv. | Nämna näringsämnen i samband med kropp och hälsa. | **E**  Översiktligt  **C**  Utförligt  **A**  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1 Matlagning 2 |
| Olika led i hanteringen av råvaror och livsmedel: odling, djurhållning, transport, förvaring och förädling. | Beskriva från uppfödare till leverantör, restaurang  och till gäst. | Odling  (Vad odlas i Sverige?)  Djurhållning  (Vilka djur hålls i Sverige?)  Transport  (Krav)  Förvaring  (Plats och temperatur)  Förädling  (Olika processer) | **E**  Översiktligt  **C**  Utförligt  **A**  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1 |
| Hur olika tillagnings-metoder påverkar råvarors och livsmedels- kvalitet och näringsinnehåll. | Hantera livsmedel på ett varsamt sätt utifrån råvarornas känslighet. | Ex. kött, vissa baljväxter, bönor, linser, mjölkprodukter. | **E**  Översiktligt  **C**  Utförligt  **A**  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 1  Matlagning 2 |
| Kemiska processer  som pågår i råvaror och livsmedel vid förädling och förvaring. | Hur olika råvaror förvaras i rätt temperatur.  Konserveringsmetoder och förädling. | Ex. vad är fermentering, torkning, kokning, rökning.  Beskriva skillnaden mellan olika konserveringsmetoder i jämförelse med förädling. | **E**  Översiktligt  **C**  Utförligt  **A**  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. |  |
| Näringsberäkningar.  Hälsa och livsstil.  Hur individers energibehov och näringsbehov  påverkas av olika  faktorer, till exempel aktivitet. | Näringsberäkningar och hur dessa görs.  Sammanhang mellan hälsa  och livsstil. | Beskriva näringsberäkningar, energibalans,  näringsberäkningar för tallriksmodellen och dagligt intag av måltider.  Syftet med näringsberäkningar.  Sammanhang mellan livsstil  och hälsa. | **E**  I samråd  Viss säkerhet Översiktligt  **C**  Efter samråd  Viss säkerhet  Utförligt  **A**  Efter samråd  Med säkerhet  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel Matlagning 2 |
| Allergi- och specialkost. Näringstillstånd med kostrekommendationer för till exempel äldre, barn och sjuka. | Olika typer av Specialkoster, allergier och sjukhusdiet.  Olika kost-rekommendationer för barn, äldre, gravida, sjuka. | Redogöra för de olika grupperna och varför vi gör olika gruppindelningar.  Redogöra för vika livsmedel som kan ge allergiska reaktioner  Ex. fisk, skaldjur, ägg, mjölk, jordnötter, soja, fröer och vete. | **E**  I samråd  Viss säkerhet Översiktligt  **C**  Efter samråd  Viss säkerhet  Utförligt  **A**  Efter samråd  Med säkerhet  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Specialkoster Matlagning 2 |
| Kostsituationen i Sverige och övriga världen, till exempel undernäring, fetma och resursfördelning. | Förståelse för att situationen kring fetma och undernäring ser olika ut i världen. | Redogöra för sammanhang mellan kost och hälsa. | **E**  Översiktligt  Enkla omdömen  Viss säkerhet  **C**  Utförligt  Enkla omdömen  Viss säkerhet  **A**  Med säkerhet  Utförligt och nyanserat  Nyanserade omdömen | Klicka eller tryck här för att ange text. |  |
| Etik och miljö när det gäller råvaru- och livsmedelshantering samt resurshushållning. | Beskriva hela kedjan från bonde till tallrik. | Beskriva odling,  växter och djur.  Diskutera och motivera hanteringen med hänsyn till  djur och miljö:  Djurhållning,  transport och slakteri. | **E**  Översiktligt  Enkla omdömen  Viss säkerhet  **C**  Utförligt  Enkla omdömen  Viss säkerhet  **A**  Med säkerhet  Utförligt och nyanserat  Nyanserade omdömen | Klicka eller tryck här för att ange text. |  |
| Lagar och andra bestämmelser inom området. | Känna till sambandet mellan EU-lagstiftning, ex. EUROP-system (gemensamt klassningssystem  av kött inom EU-länderna), djur-skyddsregler och Jordbruksverket.  Olika märkningar av livsmedel, ex. fisk, kött, potatis, ägg, ursprungsmärkning, allergimärkning  och skyddade beteckningar. | Diskutera och motivera varför det finns så många lagar och regler inom livsmedelshantering.  Veta var information går att hämta.  Veta att det är EU lagar som gäller. | **E**  Översiktligt  Enkla omdömen  Viss säkerhet  **C**  Utförligt  Enkla omdömen  Viss säkerhet  **A**  Med säkerhet  Utförligt och nyanserat  Nyanserade omdömen | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 1  Matlagning 2  Hygien |

Kurspaket 1. Nationellt yrkespaket kock 1 400p

## **Kurs: Matlagning 1, 100p**

#### Checklista för validering

Validandens namn: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Datum: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Ansvarig lärare: Klicka eller tryck här för att ange text.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Centralt innehåll | Kunnande | Checkpunkter | Betyg | Lärares kommentarer | Koppling  till andra kurser |
| Grundläggande matlagning och matlagningsmetoder. | Hantera kökets grundläggande matlagningsmetoder och laga upp olika rätter utifrån givna anvisningar.  Skapa mice en place lista samt arbetsgång över arbetet i köket. | Steka, koka, pochera, brässera, gratinera, marinera och fritera.  Skapa en mice en place lista samt arbetsgång över arbetet i köket. | **E**  I samråd  Tillfredställande kvalitet  **C**  Efter samråd  Tillfredställande kvalitet  **A**  Efter samråd  God kvalitet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 2  Hygien  Livsmedels- och närings-kunskap |
| Kalla och varma maträtter. | Sätta upp en lunch-buffé, brickservering eller bordsservering bestående av åtta olika tillagnings-moment.  Exempel på rätter  • Arbetat salladsbord med bröd, vispat smör, olika sallader och dressingar.  • Varma rätter:  Huvudrätter från fågel, fisk, kött och en vegetarisk rätt, förslagsvis omelett. Dubbelpanerad fisk med potatis, majonnäsbaserad sås, råkostsallad och bröd.  Köttfärsbiff med potatismos och gräddsås.  Wallenbergare med klassiska tillbehör som gröna ärtor, skirat smör och potatismos.  Grillad eller stekt kyckling med valfri anrättning.  • Något sött:  Kaka, bär- eller fruktpaj med tillbehör. | Ett bröd, en arbetad sallad, fyra varma rätter med kolhydrater till samt två desserter.  Huvudrätter från fågel, fisk, kött och en vegetarisk rätt. | **E**  I samråd  Tillfredställande kvalitet  **C**  Efter samråd  Tillfredställande kvalitet  **A**  Efter samråd  God kvalitet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 2  Hygien |
| Kökets redskap, maskiner och  annan utrustning.  Hur de används  och hanteras på  ett säkert sätt. | Hantera maskiner och utrustning samt lösa redskap på ett säkert sätt. | Använda ugn, spis, degblandare, fritös, kantiner, stekbord, sauteuse, värme-lampa, kniv och lättare övrig utrustning  Ex. slev, visp mm. | **E**  Visst handlag  **C**  Gott handlag  **A**  Mycket gott handlag | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 2  Hygien-kunskap |
| Grunderna i identifiering, behandling och hantering av råvaror samt smakmässiga och ekonomiska konsekvenser av hur råvaror behandlas och förvaras. | Kunskap om olika livsmedelsgrupper sam förvaring och hantering av råvaror. | Redogöra för mejeri, fisk, kött, grönt och rotfrukter samt torrvaror.  Hantera kyl, frys, torrförråd, nedkylning och varmhållning på rätt sätt. | **E**  Översiktligt  **C**  Utförligt  **A**  Utförligt och nyanserat | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 2  Livsmedels- och närings-kunskap  Hygien |
| Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler och utrustning. | Arbeta på ett medvetet sätt med hygienen i lokalen, personlig hygien och livsmedelshygien. | Städning av kök.  Hantering av livsmedel och dess utrustning.  Rengöra utrustning och maskiner.  Arbetskläder, hår, smycken, nagellack, mobiltelefon m.m. | **E**  Översiktligt  **C**  Översiktligt  **A**  Utförligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 2  Hygien |
| Ergonomi i det egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer. | Arbeta på ett medvetet sätt  med tunga lyft.  Beskriva riskerna i ergonomin. | Ta hjälp av utrustning för att undvika tunga lyft.  Beskriva konsekvenser  vid dålig ergonomi. | **E**  Översiktligt  **C**  Översiktligt  **A**  Utförligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 2 |
| Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar  och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen. | Arbeta medvetet utifrån  livsmedels- lagen och arbetsmiljölagen.  Fysisk och psykisk arbetsmiljö.  Grundläggande kommunikation i köket för hög säkerhet och minimering av risker. | Maskiner.  Utrustning.  Riskbedömning.  Åtgärder.  Handlingsplan.  Uppföljning.  Råvaror. | **E**  Översiktligt  **C**  Översiktligt  **A**  Utförligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 2  Livsmedels- och närings-kunskap |
| Grundläggande kommunikation för arbete i kök. | Samarbeta med kollegor både i  kök och matsal.  Ha gott bemötande gentemot alla människor. | Samarbeta och kommunicera tillsammans med kollegor i köket under matlagningsprocessen samt med övrig personal och gäster.  Ha kännedom  om sig själv i det kommunikativa samspelet. | **E**  Viss säkerhet  **C**  Viss säkerhet  **A**  Med säkerhet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 2 |

Kurspaket 1. Nationellt yrkespaket kock 1 400p

## **Kurs: Matlagning 2, 200p**

#### Checklista för validering

Validandens namn: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Datum: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Ansvarig lärare: Klicka eller tryck här för att ange text.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Centralt innehåll | Kunnande | Checkpunkter | Betyg | Lärares kommentarer | Koppling  till andra kurser |
| Yrkesmässig matlagning och metoder avsedda för restaurang och storkök. | Med kunnande från Matlagning 1 som grund hantera kökets olika matlagningsmetoder och sätta upp olika rätter till en buffé.  Tillaga varma  och kalla rätter  med våra klassiska matlagnings-metoder.  Tillaga rätter både för restaurangkök men även i större mängd portioner för storkök. | Smaksättning.  Tekniker.  Tillvägagångssätt. | **E**  I samråd  Tillfredställande kvalitet Viss säkerhet  **C**  Efter samråd  Tillfredställande kvalitet Viss säkerhet  **A**  Efter samråd  God kvalitet Med säkerhet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Hygien  Livsmedels- och närings-kunskap |
| Rationella arbetssätt vid matlagning i restaurang och storkök. | Kunskap om hur man på lättast och smidigast sätt lägger upp sin planering av matlagning. | Arbetsgång.  Mice en place lista.  Servera maten i tid.  Planera in specialkost. | **E**  I samråd  God kvalitet  Med säkerhet  **C**  Efter samråd  Tillfredställande kvalitet  Viss säkerhet  **A**  Efter samråd  God kvalitet  Med säkerhet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1  Hygien |
| Kalla och varma maträtter, klassiska såväl som nyskapande. | Sätta upp  en lunchbuffé, brickservering eller bordsservering bestående av åtta olika tillagnings-moment.  (Se lunchbuffé  i kurs Matlagning 1) | Arbetade maträtter/ metoder.  Tekniker.  Bygga lunchbuffén, brickserveringen eller bordsserveringen i rätt ordning. | **E**  I samråd  God kvalitet  Med säkerhet  **C**  Efter samråd  Tillfredställande kvalitet  Viss säkerhet  **A**  Efter samråd  God kvalitet  Med säkerhet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Livsmedels- och närings-kunskap  Matlagning1  Hygien |
| Kökets redskap, maskiner och annan utrustning.  Hur de används, hanteras och vårdas på ett säkert sätt. | Hantera maskiner, utrustning och lösa redskap i köket på ett säkert sätt. | Ugn, spis, fritös,  robo coupe, vakuum-maskin och övriga  redskap. | **E**  Visst handlag  **C**  Gott handlag  **A**  Mycket gott handlag | Klicka eller tryck här för att ange text. | Matlagning 1 |
| Grundläggande allergi- och specialkost-matlagning. | Tillaga rätter med allergiplanering  och specialkost utifrån de rätter man använder. | Gluten, laktos, mjölkprotein, vegan, diabetes, religionsanpassad kost och skonkost. | **E**  Efter samråd  **C**  Efter samråd  **A**  Efter samråd | Klicka eller tryck här för att ange text. | Specialkoster |
| Råvaror och hur de kan kombineras på ett näringsmässigt, kreativt och ekonomiskt sätt. | Arbeta ekonomiskt med råvaror.  Hantera råvaror  på rätt sätt för  att bevara näringsvärdet.  Använda kreativa matlagnings-metoder, presentationer och upplägg av maten. | Kostcirkeln, matpyramiden och tallriksmodellen. | **E**  Viss säkerhet  **C**  Viss säkerhet  **A**  Med säkerhet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Livsmedels- och närings-kunskap Matlagning 1 |
| Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av lokaler och utrustning. | Hantera personlig hygien, rengöring  av lokaler och livsmedelshygien. | Korrekta arbetskläder.  Hantering av  känsliga råvaror.  Rena verktyg, välstädad station med bra mice place. | **E**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar översiktligt  **C**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar översiktligt  **A**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar utförligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 1  Hygien |
| Ergonomi i det  egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer. | Arbeta med tunga lyft på ett medvetet, rationellt och säkert sätt.  Kunskap om Livsmedelslagen. | Bärteknik.  Vagn. Lyfthjälpmedel. Bära kniv. Hur man rör sig  i ett kök. | **E**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar översiktligt  **C**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar översiktligt  **A**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar utförligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 1 |
| Arbetsmiljö och säkerhet samt lagar  och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen. | Arbeta på ett medvetet sätt med tunga lyft, rationellt och säkert.  Kunskap om Livsmedelslagen. | Bärteknik.  Vagn. Lyfthjälpmedel. Bära kniv. Hur man rör sig  i ett kök. | **E**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar översiktligt  **C**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar översiktligt  **A**  Arbetar på ett säkert sätt  Motiverar utförligt | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 1  Livsmedels- och närings-kunskap  Hygien |
| Metoder för utvärdering. | Förmåga att utvärdera den egna förmågan och situationens krav. | Genomföra muntlig utvärdering av arbetet.  Ha förmåga att reflektera över sitt eget lärande och kunnande. | **E**  Enkla omdömen  **C**  Nyanserade omdömen  **A**  Nyanserade omdömen och ger förslag på hur arbetet kan förbättras | Klicka eller tryck här för att ange text. |  |
| Grundläggande kommunikation  för arbete i kök. | Samarbeta med kollegor både i  kök och matsal.  Ha gott bemötande gentemot alla människor. | Samarbeta och kommunicera tillsammans med kollegor i köket under matlagningsprocessen samt med övrig personal och gäster.  Ha kännedom  om sig själv i det kommunikativa samspelet. | **E**  Viss säkerhet  **C**  Viss säkerhet  **A**  Med säkerhet | Klicka eller tryck här för att ange text. | Bransch-kunskap inom restaurang och livsmedel  Matlagning 1 |