



Uppgjord av: Karin Linnell

Godkänd av: Ledningsgruppen

Granskad av: Jeanette Höstman

Godkänd datum:

Version: 2/6.6.2011

Utbildningsprogram

Hospitality Management

Inriktning**Studiehelhet**

Grundstudier

Ämnesområde

Restaurangteknik

Kursnamn

Matoperationer 1

Kurskod

R021102

Kursnamn på engelska

Food Operations

Studiepoäng

5

Lärandemål

Den studerande skall efter genomgången kurs;

- Kunna tillämpa grundläggande arbetsmetoder som används i ett restaurangkök
- Kunna hantera råvaror på ett korrekt sätt med hänsyn till hygien, lönsamhet, hållbar utveckling
- Kunna presentera och sälja de produkter som tillreds i ett restaurangkök
- Förstå vikten av ett ekonomiskt och estetiskt tänkande i matlagningen

Innehåll

- ansvarsområden i restaurangköket
- tillagningsmetoder
- facktermer
- användning av redskap, knivhantering
- uppläggning och servering av olika typer av mat
- olika sätt att servera, presentera, lägga upp mat.

Arbetsformer

Föreläsningar, demonstrationer, praktiskt arbete i kök, provsmakning, analys av rätter, inlämningsuppgifter

Omfattning och närvaroskyldighet

80%, detta är en praktisk kurs som inte kan bedömas vid för låg närvaroprocent.

Max gruppstorlek

16 st



Uppgjord av: Karin Limnell	Godkänd av: Ledningsgruppen
Granskad av: Jeanette Höstman	
Godkänd datum:	Version: 2/6.6.2011

Kurslitteratur och studiematerial

Johannesson, G. (1996). *Varmkök och kallkök: grunderna*. Stockholm: Liber utbildning. 280 s.
Övrig kurslitteratur: kokböcker, kompendier, facklitteratur

Undervisningsmaterial (högskolan tillhandahåller)

Kursledaren tillhandahåller

Examination

Tentamen, uppföljning av arbetsturer, praktiska prov

Vitsordsskala

U, G, VG (Vid validering bedöms kursen med Godkänd)

Dokumentering

Kursvitsord noteras i studiekort.

Förkunskapskrav**Övrigt**