

KURSBESKRIVNING		Blankett nr:
Högskolan på Åland, Pb 1010	Uppgjord av: Karin Lindberg	Godkänd av:
AX-22111 MARIEHAMN	Rev.nr:	Datum:

Institution Fakulteten för examensinriktad utbildning och forskning	
Utbildningsprogram Hospitality Management	Inriktning Restaurang Management
Studiehelhet Inriktade yrkesstudier	Ämnesområde
Kursnamn Matoperationer	Kurskod R222101
Kursnamn på engelska Food Operations	Studiepoäng 5 sp
Mål	<p>Den studerande skall efter genomgången kurs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - känna till kökets olika rutiner och organisation - vara väl förtrogen med de olika tillagningsmetoderna som används i ett kök - ha kunskap om olika livsmedelsgrupper och hur de används - känna till principer för uppläggning och presentation av mat och förstå vikten av estetiskt tänkande och hygien vid uppläggning av mat - förstå vikten av medveten matlagning, dvs. Miljömedveten, energieffektiv och ekologisk matlagning; ekologiska råvaror, märkningar och kvalitet - bedöma och analysera en måltid sensoriskt och förstå vikten av att ge gästen helhetsupplevelse där alla sinnen används - kunna planera och organisera en måltid/måltidsupplevelse på uppdrag av en kund och därmed ta hänsyn till kundens önskemål, lokal, personal, logistik m.m

	<p>Innehåll</p> <ul style="list-style-type: none"> - kökets organisation - tillagningsmetoder - livsmedelskunskap - ekologiska råvaror och miljömärkning - uppläggnig och presentation av mat - sensorikens grunder - catering - trender
<p>Arbetsformer</p>	<p>Föreläsningar, diskussioner., praktiska övningar.Kursen har många praktiska inslag men även planering och genomförande av ex. cateringuppdrag , sensoriska övningar samt sensorisk analys</p>
<p>Omfattning och närvaroskyldighet</p>	<p>80%</p>

Max gruppstorlek	16
Kurslitteratur och studiematerial	<p>Kokböcker av olika slag.</p> <p>Mattidningar så som "Allt om Mat ". "Mat och Vänner", "Elle a la Carte", "Gorian Ruoka ja Viini"</p> <p>Sensorisk Analys (kompendium)</p>
Undervisningsmaterial (högskolan tillhandahåller)	Kursledaren tillhandahåller
Examination	<p>Aktivt deltagande.</p> <p>Praktiskt och teoretisk tentamen</p>
Vitsordsskala	U, G, VG
Dokumentering	Kursvitsord noteras i studiekort.
Förkunskapskrav	Grunderna i Restaurangverksamhet ,åk 1
Övrigt	