



<b>Uppgjord av:</b> Karin Limnell	<b>Godkänd av:</b> Ledningsgruppen
<b>Granskad av:</b> Jeanette Höstman	
<b>Godkänd datum:</b>	<b>Version:</b> 2/14.9.2011

**Utbildningsprogram**

Hospitality Management

**Inriktning**

Restaurang Management

**Studiehelhet**

Inriktade yrkesstudier

**Ämnesområde****Kursnamn**

Matoperationer 2

**Kurskod**

R222102

**Kursnamn på engelska**

Food Operations 2

**Studiepoäng**

5 sp

**Lärandemål**

Den studerande skall efter genomgången kurs:

- 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

**Innehåll**

- kökets organisation
- tillagningsmetoder
- livsmedelskunskap
- ekologiska råvaror och miljömärkning
- uppläggning och presentation av mat
- sensorikens grunder
- catering
- trender

**Arbetsformer**

**Uppgjord av:** Karin Limnell**Godkänd av:** Ledningsgruppen**Granskad av:** Jeanette Höstman**Godkänd datum:****Version:** 2/14.9.2011

Föreläsningar, diskussioner, praktiska övningar, planering och genomförande av ex. cateringuppdrag, sensoriska övningar samt sensorisk analys

**Omfattning och närvaroskyldighet**

80%

**Max gruppstorlek**

16

**Kurslitteratur och studiematerial**

Kokböcker av olika slag.

Mattidningar så som "Allt om Mat". "Mat och Vänner", "Elle a la Carte", "Gorian Ruoka ja Viini"

Sensorisk Analys ( kompendium ).

**Undervisningsmaterial** (högskolan tillhandahåller)

Kursledaren tillhandahåller

**Examination**

Aktivt deltagande.

Praktiskt och teoretisk tentamen

**Vitsordsskala**

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

**Dokumentering**

Kursvitsord noteras i studiekort.

**Förkunskapskrav**

Matoperationer 1

**Övrigt**