

Hotell- och restaurang- programmet

Programmål, kursplaner, betygskriterier
och kommentarer

Beställningar till:
Fritzes Kundservice
106 47 Stockholm
Telefon: 08-690 91 90
Orderfax: 08-690 91 91
E-post: order.fritzes@liber.se
Internet: www.fritzes.se

Hotell- och restaurangprogrammet
Upplaga 1
ISBN 91-38-31679-X
Omslagsillustratör: Kari Modén
Grafisk formgivning: Pangea design AB
© Skolverket och Fritzes
Tryck: Centraltryckeriet Borås 2000

Innehåll

Inledning 5

Målstyrning 6

Nationella styrdokument 6

Lokala styrdokument 7

Programmålets syfte 8

Programmål (SKOLFS 1999:12) 9

Syfte 9

Skolans ansvar 10

Kommentarer till programmålet 12

Samverkan med arbetslivet 14

Hotell- och restaurangprogrammets struktur 15

Gymnasiepoäng 18

Hur hänger allt ihop? 19

Att tänka programinriktat 20

Skolverkets föreskrifter och allmänna råd om kurser i
gymnasieskolans nationella program 21

Kärnämnen SKOLFS 2000:1 bilaga 1 21

Hotell- och restaurangprogrammet SKOLFS 2000:1 bilaga 10 21

Skolverkets föreskrifter om kursplaner och betygskriterier för kurser i hotell- och restaurangprogrammet 24

Kursplaner och betygskriterier 24

Poängplan 136

Inledning

Förändringar i omvärlden leder till att krav ställs på förändringar inom skolan. För att möta dessa krav har de nationella styrdokumentet delvis fått ett förändrat innehåll jämfört med tidigare. Programmålen är skrivna på ett annat sätt, med en längre sammanhängande text som tydligare beskriver programmets karaktär och uppbyggnad. Samtidigt som programmålen och skolans ansvar gjorts tydligare har alla kursplaner bearbetats och moderniserats.

Att ompröva och förändra är själva drivkraften i systemet med målstyrning och resultatansvar och något helt nödvändigt i ett samhälle som utvecklas i allt snabbare takt. Kunskapens innehåll och volym påverkas av omvärlden.

Förändringar som påverkar skolan sker på många områden i samhället. Yrkeslivet i dag kräver flexibilitet och nya kompetenser. Gränserna mellan olika yrken suddas ut och nya verksamhetsområden uppstår. Den internationella handeln ökar liksom människors rörlighet över nationsgränserna. Detta är förändringar som ställer högre krav på språkfärdigheter och kunskaper om andra människors livsvillkor, politik, kultur och religion. Miljöfrågor har fått en ökad betydelse och ingår nu i ett bredare perspektiv kopplat till ekonomiska, sociala och kulturella frågor. Utbildning i miljöfrågor ses som avgörande för att er hålla en hållbar utveckling och förbättra människors förmåga att lösa miljö- och utvecklingsfrågor. Den tekniska utvecklingen är explosionsartad och vi kan idag bara ana de möjligheter som finns i informationstekniken.

I det här programhäftet finns program mål, kursplaner och betygskriterier för hotell- och restaurangprogrammet. Utifrån programmet ges också kommentarer till de nationella styrdokumentet, sambandet mellan dem och hur de kan anpassas till verksamheten på skolorna.

Målstyrning

Nationella styrdokument

Skolans kunskapsuppdrag kommer till uttryck i skollag, läroplaner, program mål, kursplaner och betygskriterier. Dessa styrdokument utgör en helhet och skall läsas tillsammans. Kursplanernas mål skall läsas mot bakgrund av läroplan och program mål och de kunskapskvaliteter som beskrivs i betygskriterierna återfinns i kursplanernas mål. Styrdokumentet fyller vart och ett för sig en funktion. Tillsammans uttrycker de också en gemensam syn på program och ämnen. Denna grundsyn skall komma till uttryck i undervisningen. Skolan skall också arbeta i enlighet med de grundläggande värden som finns i barnkonventionen och andra internationella överenskommelser.

De nationella styrdokumentet är bindande föreskrifter som måste följas.

- *Skollagen* är stiftad av riksdagen och innehåller de grundläggande bestämmelserna om utbildningen i alla skolformer och anger också övergripande mål och riktlinjer för utbildningen.
- *Läroplanen* fastställs av regeringen och anger skolans värdegrund och grundläggande riktlinjer och mål. Läroplanen är uppdelad i olika huvudområden, t.ex. kunskaper och elevernas ansvar och inflytande. För vart och ett av dessa huvudområden anger läroplanen mål samt riktlinjer för arbetet. Målen är av två slag, dels mål som skolan skall sträva efter att eleverna når, dels mål som skolan skall se till att alla elever kan uppnå.
- *Program mål* för varje program fastställs också av regeringen och ger en sammanfattande beskrivning av programmet och förklarar hur detta program skiljer sig från andra. Program målet är utgångspunkt för planeringen av utbildningen i sin helhet och för planeringen av undervisningen i de enskilda kurserna.
- *Kursplanerna* fastställs av Skolverket och konkretiserar läroplan och program mål samt anger målen för utbildningen i varje enskilt ämne. För vissa ämnen anger kursplanen vilka mål utbildningen skall sträva mot. För yrkesämnena finns i stället kursmål som har en liknande uppgift. För alla kurser finns dessutom preciserat de

mål som varje elev skall ha uppnått efter avslutad kurs. Samtliga mål är avsedda att anpassas till lokala villkor. Målen är vida och skall inte sätta någon gräns för elevens kunskapsutveckling. Allt för detaljerade mål skulle minska utrymmet för lärarna att fatta beslut både när det gäller undervisningens utformning och bedömningen av elevernas kunskaper. Ansvar för att organisera och genomföra arbetet, t.ex. val av stoff och arbetsmetoder faller på lärare och elever. De lokala förutsättningarna har stor betydelse för hur kunskapsmålen konkretiseras och tillämpas.

- *Betygskriterierna* fastställs av Skolverket och anger kännetecknen på de kunskapskvaliteter som skall bedömas för de tre betygsstegen G, VG och MVG. Det betyg eleven får skall avspejla hur väl eleven har tillägnat sig och utvecklat dessa kvaliteter, men också bredden på elevens kunskaper. Betygskriterierna skall läsas tillsammans med Mål att sträva mot respektive Mål för kursen och Mål att uppnå. I det lokala översättningsarbetet skall hänsyn tas till det stoff och de arbetssätt som förekommer på den enskilda skolan.

Lokala styrdokument

De styrdokument som skall finnas på den lokala nivån är skolplanen, den lokala arbetsplanen och den individuella studieplanen.

- *Skolplanen* konkretiserar statens uppdrag till kommunen att sköta de obligatoriska och frivilliga skolorna. Kommunen bestämmer i skolplanen vilka resurser som skall användas, hur skolan skall organiseras, hur lokalerna skall se ut, vilken personal som skall finnas och också andra villkor som är avgörande för arbetet så att målen kan nås. Kommunen skall i skolplanen visa hur verksamheten skall utvecklas och förändras på kort och lång sikt och hur målen i de nationella måldokumenterna skall uppnås i just den kommunen. Kommunen skall också kontinuerligt följa upp och utvärdera skolplanen.
- *Den lokala arbetsplanen* visar hur den enskilda skolan vill organisera sin verksamhet, reflektera över den, utvärdera den och förändra den. Den skall visa hur mål i de nationella styrdokumenterna liksom mål i den kommunala skolplanen skall uppnås. En lokal arbetsplan skall vara ett levande styrdokument som kontinuerligt följs upp och utvärderas. Rektor ansvarar för att en lokal arbetsplan upprättas.
- *Individuell studieplan* skall upprättas för varje elev. I den skall det stå vilket program och vilka kurser eleven valt. Det skall också framgå om eleven följer ett fullständigt, utökat eller reducerat program. Den individuella studieplanen skall kontinuerligt följas upp.

Programmålets syfte

För varje gymnasieprogram finns mål som formulerar programmets sammanhållande idé. Programålet ger en helhetsbild av programmet ifråga och skall sätta sin prägel på såväl kärnämnen som karaktärsämnen och den arbetsplatsförlagda utbildningen (APU).

Programålet skall garantera att programmets olika delar hänger samman och bildar en helhet. Dess uppgift är att sätta in kurserna i ett sammanhang och markera att kärn- och karaktärsämnen hör ihop. Det fungerar också som utgångspunkt för planeringen av undervisningen i de olika kurserna.

Samma kärnämneskurser förekommer på alla program. Kursplanerna är desamma, men utformningen av undervisningen kan ske på olika sätt genom att stoff och metod varieras och anpassas till de olika programmen. A-kursen i engelska, för att ta ett exempel, kommer inte att se likadan ut på hotell- och restaurangprogrammet som på hantverksprogrammet eller på samhällsvetenskapsprogrammet. Skälet till detta är att programmen har olika mål.

Sammanfattningsvis kan programmålen sägas ha följande uppgifter:

- tydliggöra helheten och sammanhanget i utbildningen
- ge information till elever och föräldrar om vad de kan förvänta sig av utbildningen
- vara underlag för lärares diskussioner om utbildningen och samordning av undervisningen
- vara ett redskap vid lärares och elevers gemensamma planering
- utgöra underlag i kommunikationen mellan skola och arbetsliv om bl.a. arbetsplatsförlagd utbildning
- ge handledare på arbetsplatsen förståelse för vad utbildningen syftar till
- vara en utgångspunkt för arbete med kursplaner och utvärdering

I programålet formuleras alltså själva idén bakom programmet. Här preciseras också vad skolan ansvarar för att eleverna skall kunna när de fullföljt sin utbildning.

Programmål (SKOLFS 1999:12)

HOTELL- OCH RESTAURANGPROGRAMMET

Syfte

Hotell- och restaurangprogrammet syftar till att ge grundläggande kunskaper för arbete inom hotell- och restaurangverksamhet. Programmet syftar även till att ge en grund för ett fortsatt lärande i arbetslivet och för vidare studier.

Programmets karaktär och uppbyggnad

Centralt i hotell- och restaurangprogrammet är de kunskaper som krävs för att människor utanför hemmet skall ha tillgång till kost och logi. Väl sammansatt kost är en förutsättning för god hälsa och är väsentlig för människans välbefinnande. Möjligheter till olika slags logi vid resor, konferenser eller på fritiden är en förutsättning för att samhälle och arbetsliv skall fungera.

Svensk restaurangtradition är en bärande del i utbildningen. Gränserna mellan de traditionella yrkesområdena har dock luckrats upp och ersatts av vidgade arbetsuppgifter för de flesta personalkategorierna. Krav ställs på förmåga att arbeta i lag, planera arbetet, ta ansvar för kvalitet och ekonomi samt ge service till gäster oavsett vilken yrkesfunktion man har. I utbildningen utvecklas initiativförmåga, servicekänsla och förmåga att möta gäster med olika bakgrund och behov.

Måltidsservice, exempelvis catering, är ett stort och mångfasetterat verksamhetsfält som bland annat ställer krav på kännedom om skilda former av restaurangverksamhet samt om anpassad kost.

Tjänsteservice är ett område som ständigt vidgas och finner nya verksamhetsformer. Utbildningen inom området ger kunskaper om hotellverksamhet och turism, exempelvis kunskaper om hur man tillgodoser gästers skiftande behov av standard och service eller rekreation och fritidsaktiviteter.

Hotell- och restaurangbranschen styrs i hög grad av nationella och internationella bestämmelser och överenskommelser och har en

starkt internationell prägel. I utbildningen ingår därför, förutom språkkunskaper och förståelse för andra kulturmönster, även kännedom om kulturella och geografiska skillnader vad gäller mat, matvanor och krav på service. Dessa inslag ger även beredskap för arbete och vidare studier utomlands.

Hotell- och restaurangverksamhet ställer krav på ekonomiskt tänkande i alla led och förmåga att planera på ett ekonomiskt försvarbart sätt. Utbildningen behandlar förhållandet mellan ekonomi och kvalitet samt etiska frågor i samband med detta. Utbildningen ger också möjlighet att utveckla den estetiska förmågan. Förmåga att använda informationsteknik och administrativa tekniker är nödvändig. Kännedom om lagstiftning, ekonomi och miljöfrågor är andra viktiga inslag. Det ekologiska tänkandet präglar livsmedelshantering och val av livsmedel, val av inredningsmaterial och metoder och medel för rengöring och avfallshantering. Att använda miljöanpassade produkter och hushålla med resurser är viktigt inom alla områden.

Samverkan mellan kärnämnen och karaktärsämnen bidrar till att skapa en helhet i utbildningen. Utbildningen inom programmet är bred och binder samman och kombinerar kunskaper i de olika ämnena. Den arbetsplatsförlagda utbildningen har också en central betydelse för att skapa helhet. Den ger färdighetsträning och ökar förståelsen för den yrkesverksamhet som programmet förbereder för. Den ger också förtrogenhet med normer och krav i arbetslivet och bidrar till att utveckla social kompetens, servicekänsla och insikt om företagandets villkor.

Hotell- och restaurangprogrammet har två nationella inriktningar: hotell samt restaurang och måltidsservice.

Skolans ansvar

Skolan skall ansvara för att eleverna vid fullföljd utbildning:

- har grundläggande kunskaper inom hotell- och restaurangområdet, arbetar på ett serviceinriktat sätt och kan tillgodose de varierande behov som gäster har,
- är ekonomiskt medvetna och kan planera sitt arbete på ett effektivt sätt,
- kan arbeta både på egen hand och i arbetslag på ett ansvarsfullt och yrkesmässigt sätt,
- har beredskap att möta förändring och förnyelse inom programets verksamhetsområden och förmåga till eget lärande inom yrkesområdet,
- har förmåga att diskutera och ta ställning till etiska frågor och förhållningssätt som rör yrkesutövningen,

- kan kommunicera på svenska och engelska med sikte på behovet i yrket, samhällslivet och vidare studier,
- kan använda informations- och kommunikationsteknik inom verksamhetsområdet,
- har kunskaper om faktorer som påverkar hälsa och säkerhet och har kännedom om hur arbetsmiljöfrågor hanteras inom berörda verksamheter samt kan verka för en god fysisk och psykosocial arbetsmiljö,
- har insikt om hur kretsloppstänkande kan tillämpas samt hur resurs- och energihushållning kan användas inom de verksamheter som utbildningen berör,
- har kännedom om de bestämmelser och internationella överenskommer som gäller för området.

Kommentarer till programmålet

Hotell- och restaurangnäringen är en växande bransch med många utvecklingsmöjligheter. Inom turistsektorn kommer exempelvis många arbetstillfällen med anknytning till hotell- och restaurangverksamhet att skapas. Utbildningen på hotell- och restaurangprogrammet ger grundläggande kunskaper för arbete inom olika typer av restauranger, storhushåll och hotell. Arbetet i branschen har förändrats och gränsen mellan olika yrken suddats ut. Personalen förväntas i stor utsträckning kunna utföra varandras uppgifter.

Eleverna på hotell- och restaurangprogrammet lär sig att betrakta verksamheten som en helhet, där gästen står i centrum. Den som utbildar sig för arbete inom hotell skall också ha grundläggande kunskaper om restaurang och tvärtom. Känslan för service går som en röd tråd genom utbildningen.

Programmet är yrkesförberedande och leder till arbete inom en bransch med bred och internationell arbetsmarknad. Många elever får direkt anställning inom kök eller servering eller som receptionist. Storhushållen utgör en stor och viktig del av arbetsmarknaden och elever från hotell- och restaurangprogrammet kan hitta arbete inom t.ex. barnomsorgen, på sjukhus eller i äldreården. Möjlighet finns också att gå vidare till högre utbildningar.

Många av oss väljer allt oftare att äta mat som vi inte tillagat själva. Måltiden kan se ut på olika sätt. Ibland är den en festmiddag med vacker dukning, vin och flera rätter. Andra gånger består den av mat från hamburgerbaren, lunchserveringen, skolrestaurangen, kvarterskrogen, cafeterian eller cateringfirman. I samtliga fall kräver gästen att maten skall smaka bra, se aptitlig ut och vara värd sitt pris. Hon förutsätter att råvaran är fräsch och väl tillredd. Hon förväntar sig god hygien, service och ett på alla sätt professionellt bemötande. För t.ex. diabetiker och glutenallergiker är det av största vikt att få korrekt information om vad maten innehåller. Många människor föredrar av olika skäl ett vegetariskt alternativ. Betydelsen av detaljer som ett vackert dukat bord och en väl tillagad och serverad måltid är lika stor

oavsett om den som skall äta är en sjuk människa, en äldre, en medelålders kroggäst eller en elev.

Begreppet hotell innefattar boendeservice i allt från vandrarhem och stugbyar till kursgårdar, pensionat och femstjärniga hotell. Hälsa och miljö har stor betydelse för välbefinnandet. Många hotell profilerar sig idag genom att erbjuda särskilda koncept och satsa på t.ex. rekreation och friskvård.

Den som är verksam inom branschen får räkna med att möta människor med skiftande bakgrund och behov. Förståelse för olika kulturer och livsstilar är nödvändig, liksom god förmåga att uttrycka sig i tal och skrift på svenska och engelska. Kunskaper i ytterligare språk är givetvis en tillgång. Särskilt inom restaurangområdet finns det ett fackspråk som är internationellt.

De flesta gäster är kunniga och kräsna men deras krav varierar. Affärsresenären och barnfamiljen har inte samma förväntningar. Personalen har till uppgift att så långt det är möjligt sörja för gästens trivsel, bl.a. genom att erbjuda "det lilla extra" och föreslå alternativ som gästen inte tänkt på.

Det första intrycket betyder mycket. Förtroende eller brist på förtroende kan skapas på någon minut. Personalen måste vara lyhörd för gästens signaler och redo att fatta snabba beslut för att lösa problem så smidigt som möjligt. En upplevelse är alltid något subjektivt. Det är bara gästen själv som kan avgöra om lunchen på värdshuset eller veckan på pensionatet var lyckad eller misslyckad.

På hotell- och restaurangprogrammet får eleverna många tillfällen att utveckla sin kreativitet och hantverksskicklighet. Att vara idérik och våga pröva nya grepp är viktigt, t.ex. när en konferens arrangeras. Viktigt är också att beakta gästens integritet. Etik- och miljöfrågor har en given plats på programmet. Hotell- och restaurangbranschen har ett stort miljöansvar som förutsätter goda kunskaper om resurshantering som återvinning och kompostering.

Arbetet inom hotell och restaurang innebär att man marknadsför, utvecklar och tillhandahåller en produkt. Hur medarbetarna hanterar olika situationer påverkar företagets ekonomiska resultat. Kunskaper i ekonomi och matematik behövs i många sammanhang.

Datorkunskaper är nödvändiga av flera skäl. Datorn är ett hjälpmedel vid t.ex. bokning, inköp och redovisning. Användningsområdena blir hela tiden fler. Många hotell erbjuder IT-tjänster. Viktiga är också frågor om arbetsmiljö och säkerhet. Som medarbetare i hotell- och restaurangbranschen måste man ha goda kunskaper om t.ex. brandskydd och elsäkerhet. Det gäller också att känna till hur man förebygger arbetsskador.

Flertalet skolor med hotell- och restaurangutbildning har övningsrestauranger som är öppna för allmänheten. Där får eleverna tillfälle att träna sig i allt från tillagning och uppläggning till mötet med gäs-

ten. Internationellt utbyte och tävlingar förekommer på programmet. Tävlingarna stimulerar elevernas kreativitet och bidrar till personlig och professionell utveckling.

Samverkan med arbetslivet

Utbildningen i skolan och den arbetsplatsförlagda utbildningen utgör tillsammans en helhet som motsvarar programmets mål. Den arbetsplatsförlagda delen av utbildningen är viktig för att knyta ihop teori och praktik. Erfarenheter från arbetsplatsen kan på olika sätt utnyttjas i skolan och vice versa.

På hotell- och restaurangprogrammet omfattar APU minst 15 veckor. Det är möjligt att arbetsplatsförlägga hela eller delar av kurser. På många platser har hotell- och restaurangprogrammet internationellt utbyte med andra skolor och möjlighet att erbjuda APU-platser utomlands.

Hotell- och restaurangprogrammet ger inblick i en rad olika yrkesområden. Genom att uppleva en arbetsplats från insidan lär sig eleven något om hur miljön kan se ut, vilka krav som ställs och vad arbetet innebär. På APU-platsen kan eleven träna och utveckla de grundkunskaper han eller hon fått i skolan och utveckla sin snabbhet och färdighet. För eleverna blir APU en sprängbräda mot yrkeslivet.

Eleven som kommer till sin APU-plats skall veta vad som förväntas av honom eller henne. På motsvarande sätt måste handledaren på arbetsplatsen vara klar över APU:s roll i utbildningen och vad eleven skall få ut av tiden i arbetslivet. Fungerande APU förutsätter en dialog mellan skola och arbetsliv. Samverkan kan ske på olika sätt, exempelvis genom yrkesråd eller programråd. Det väsentliga är att företrädare för arbetslivet får tid och tillfälle att diskutera APU:s mål och utformning tillsammans med lärar- och elevrepresentanter. När dialogen fungerar medför den vinster för alla parter. För den enskilde eleven och handledaren är det viktigt att läraren besöker APU-platsen för att på olika sätt ge sitt stöd.

Hotell- och restaurang- programmets struktur

Hotell- och restaurangprogrammet

Kärnämnen	750	Karaktärsämnen Gemensamma kurser	650	100	Inriktning Hotell	400	Valbara kurser 300-400	Ind. val 300
Svenska/ Svenska som andraspråk A + B	200	Ansvarsfull alkoholhantering	50	P r o j e k t a r b e t e	Hotell B	150	Exempel på kurser som kan erbjudas:	
Engelska A	100	Arbetsmiljö och säkerhet	50		Hotell C	200	Affärsresor	100
Matematik A	100	Datorkunskap	50		Turism	50	Barteknik	50
Estetisk verksamhet	50	Hotell A	50				Bordsdekorationer	50
Idrott och hälsa A	100	Kallkök	100				Dietik och dietmatlagning	100
Naturkunskap A	50	Livsmedel A	50		Inriktning Restaurang och måltidsservice	300	Drycker	50
Religionskunskap A	50	Livsmedelshygien	50				Gastronomi	50
Samhällskunskap A	100	Näringslära	50				Hotelladministration	100
		Projekt och företagande	50				Konferens	100
		Servering A	50				Reception	100
		Varmkök	100				Restaurang påbyggnad	100
					Restaurang	100	Restaurang- och storkök A	200
					Servering B	100	Restaurang- och storkök B	100
					Storkök	100	Servering C	200
							Servering D	100
							Snabbmat	100
							Våningsservice	100
							Kurser som skall erbjudas:	
							Engelska B	100
							Matematik B	50

Föreskrifter om vilka kurser som ingår i programmet finns i SKOLFS 2000:1

Programstrukturen för hotell- och restaurangprogrammet visar programmets olika delar. Bestämmelsen återfinns i SKOLFS 2000:1 bil. 10 (se sid. 21). Översikten ger en bild av programmets uppbyggnad, men visar inte i vilken ordning kurserna skall läsas. Här framgår vilka kurser som är obligatoriska för alla elever. Utöver kärnämnen, som är desamma på alla program, är de gemensamma kurserna obli-

gatoriska. De gemensamma kurserna ger en bred generell grund för programmet.

Hotell- och restaurangprogrammet har två nationella inriktningar: hotell samt restaurang och måltidsservice.

Inriktningen hotell innehåller kurser i hotellkunskap och turism. Inriktningen ger kunskaper om bl.a. hotellreception och housekeeping.

Inriktningen restaurang och måltidsservice innehåller kurser i restaurangkunskap, servering och storkök. Inriktningen förbereder för arbete inom storkök, catering, kallkök och varmkök. Alla som är verksamma inom restaurangbranschen behöver grundläggande kunskaper om storkök.

Valbara kurser

Hur utrymmet för valbara kurser ska användas förklaras i Skolverkets Allmänna råd om valbara kurser som återfinns i SKOLFS 2000:1 bil. 10. (Se sidan 21.)

I 5 kap. 17 § gymnasieförordningen (1992:394) anges att eleverna skall erbjudas ett allsidigt urval av valbara kurser och att styrelsen för utbildningen beslutar om vilka valbara kurser som skall erbjudas inom respektive nationellt program. Av 1 kap. 2 § samma förordning följer att en valbar kurs skall vara förenlig med programmålen. Här meddelar Skolverket allmänna råd om hur det valbara utrymmet kan utnyttjas.

Det valbara utrymmet kan utnyttjas på flera olika sätt för att tillgodose kravet på breddning och fördjupning. En möjlighet är att skapa kurspaket eller profileringar som man låter eleverna välja mellan. En annan möjlighet är att låta elever fritt välja från ett urval av kurser. Kombinationer av kurspaket och fritt valda kurser kan också tänkas.

Nedanstående uppräknig av valbara kurser är endast exempel på kurser som passar som valbara. Det finns både andra nationella kurser och lokala kurser som också kan vara lämpliga. Generellt gäller att de kurser som förekommer i inriktningarna på ett visst program bör vara valbara för elever som går på andra inriktningar inom samma program.*

** Se sidan 22.*

Hotell- och restaurangprogrammet kan göras mer eller mindre teoretiskt beroende på hur man kombinerar de valbara kurserna. Engelska B och Matematik B skall erbjudas alla elever på programmet, eftersom betyg i dessa kurser ger ökad behörighet till många högre utbildningar.

Det valbara utrymmet kan användas för att bygga på inriktningarna med olika profiler. Inriktningen restaurang och måltidsservice kan t.ex. profileras mot matlagning, servering eller storkök genom att skolan gör kurspaket som eleverna kan välja mellan. Man kan också låta eleverna välja fritt mellan olika kurser.

Dietik och dietmatlagning är exempel på en valbar kurs. Kursen är lämplig för den som vill bli kock eller kokerska inom barnomsorg, sjukhus eller äldreomsorg. Kursen Gastronomi ger en spetskompetens inom restaurang och servering. Kursen Snabbmat handlar bl.a. om mat som förbereds i butik för snabb leverans till kunden. Bokning, marknadsföring och offerering behandlas i kursen Hotelladministration.

Möjligheten att välja inriktning och kurser är ett led i strävan att öka elevernas trivsel och motivation. Valfriheten lägger ett ansvar på skolan att se till att eleven väljer sådana kurskombinationer att programmet uppfylls.

Projektarbete

Varje program innehåller ett projektarbete. Det innebär att eleven utför ett större självständigt arbete inom ett kunskapsområde som ligger inom programmets ram. Projektarbetet skall utveckla elevens förmåga att ta ansvar för hela processen från idé och planering till färdig produkt.

Bedömningen skall baseras på elevens insats och kunskapsutveckling under hela projektarbetet, inte bara på slutproduktionen.

Individuellt val

Utöver de valbara kurserna gör eleven ett individuellt val. Här är det tillåtet att utan hänsyn till programmet välja bland de kurser som finns i kommunen.

Gymnasiepoäng

Gymnasiepoängen visar omfattningen av en kurs. En fullständig utbildning på ett nationellt eller specialutformat program omfattar 2 500 poäng. Den normala studietiden är tre år, eller ca 100 veckor, vilket innebär 25 poäng per vecka. En veckas heltidsstudier motsvarar således i genomsnitt 25 gymnasiepoäng. Detta har varit utgångspunkt när kurserna poängsatts. Poängen är alltså inte en beräkning av undervisningstiden. En och samma kurs kan t.ex. ha helt olika undervisningstid på olika program.

För att eleverna skall säkras en *minimnivå* av lärarledd undervisning finns det en garanterad undervisningstid. Den garanterade undervisningstiden är 2 150 undervisningstimmar om 60 minuter för elever på det estetiska programmet, naturvetenskapsprogrammet samt samhällsvetenskapsprogrammet och 2 370 undervisningstimmar för övriga program. Hur undervisningstiden fördelas på ämnen och kurser svarar skolhuvudmannen för.

Olika elever behöver olika lång tid på sig för att nå kursernas utbildningsmål. Studierna behöver därför organiseras på olika sätt för olika elever. Det är skolhuvudmannens ansvar att ge sådana förutsättningar att alla elever når upp till målen i kurserna.

Skolhuvudmannen skall också kunna redovisa hur varje elev har erbjudits sin garanterade undervisningstid. Av den *individuella studieplanen* skall framgå hur elevens garanterade undervisningstid fördelas.

I gymnasieförordningen finns en definition av *undervisningstid*. Där sägs att undervisningstid är tid för arbete som planerats av lärare och elever tillsammans och som eleverna genomför under en lärares ledning.

Hur hänger allt ihop?

Programmålet signalerar att det finns en särskild tanke med programmet och att denna grundläggande tanke skall komma till uttryck i programmets samtliga kurser. Eleverna skall uppfatta sin utbildning som en helhet.

Men programmet väcker frågor: Vad innebär det konkret? Hur gör man för att uppnå det?

Färdiga svar på sådana frågor finns inte. Lärare och elever måste göra en egen tolkning av programmet, för att komma fram till hur man skall uppnå det. Inom ramen för programmet har man på varje enskild skola full frihet att bestämma hur de nationella målen skall uppnås. Det lokala friutrymmet lämnar plats för diskussion kring frågor som programmålen väcker.

För att utbildningen i landet skall vara likvärdig anger riksdagen, regeringen och Skolverket mål och riktlinjer för arbetet i skolan. Det gäller sedan för varje skola, att genom analys, reflektion och diskussion komma fram till vilket stoff och arbetssätt som passar bäst. Detta är en process som staten inte lägger sig i, utan som överlämnas till rektor, lärare och elever.

Det är varje skolas skyldighet att inom läroplanens ram se till att eleverna får så god utbildning som möjligt. Verksamheten kan se olika ut från skola till skola, men den skall alltid återspegla läroplanens intentioner. De grundläggande värden och kvaliteter som läroplanen uttrycker skall prägla hela kedjan av styrdokument, dvs. program mål, kursplaner och betygskriterier.

Betygskriterierna kräver ett lokalt översättningsarbete. Kriterierna anger kunskapskvaliteter på olika nivåer. Det högre betygssteget omfattar också kunskapskraven som anges för det lägre. Därför är kriterierna ofta färre på högre nivåer.

Kursplanen anger vilka kurser som ingår i ett ämne, mot vilka mål undervisningen skall sträva och vilka mål en elev minst skall ha uppnått för att bli godkänd. Några förkunskapskrav finns inte längre i kursplanerna. Vad gäller kurserna i Hantverksteknik bygger B-kursen på A-kursen osv. Avgörande är att eleverna har de kunskaper som behövs, inte på vilket sätt kunskaperna har inhämtats.

Ämnestexterna beskriver ämnets karaktär, och diskuterar hur äm-

net är kopplat till läroplan och program mål. När det gäller kärnämnen har fler kurser än tidigare försetts med Mål att sträva mot. Även yrkesämnena presenteras med texter om ämnets syfte, karaktär och uppbyggnad. Ämnestexterna fungerar som vägledning och redskap när lärare och elever skall planera undervisningen. Det förutsätter att varje skola gör sin egen tolkning av texterna. Mål att sträva mot visar vilka kunskaper som eleven skall utveckla – dock utan att ange något tak för utvecklingen.

Att tänka programinriktat

För att programmet ska fungera som en helhet behöver lärarna samarbeta över ämnesgränserna. Kärnämnen och karaktärsämnen ska sträva åt samma håll. Det gäller att tänka programinriktat snarare än ämnesinriktat, då känns undervisningen meningsfull för eleven. Det är viktigt att kärnämnesläraren varierar sina kurser med målet för respektive program i åtanke. Både i programmålen och i kärnämnenas kursplaner finns det mål som säger att elevens studieinriktning skall påverka utformningen av kärnämneskurserna. Karaktärsämnesläraren, å sin sida, måste visa på vilka möjligheter till samverkan som finns. Viktigt är att skolan ger de organisatoriska förutsättningarna.

Det finns olika sätt att integrera kärnämnen och karaktärsämnen. Populärt brukar man tala om infärgning. Man låter då karaktärsämnen bidra med innehåll till undervisningen i kärnämnen.

Hotell- och restaurangprogrammet ger många möjligheter till samverkan över ämnesgränserna. Att sätta samman en meny eller arrangera en konferens utmanar kreativiteten. Det kräver också förmåga att beräkna kostnader, beställa varor, ta ställning till vilken typ av produkter som skall användas samt att kommunicera med gäster på svenska och engelska. Mat kan diskuteras ur historisk och religiös infallsvinkel. Frågor om framställning och produktionssätt berör ämnet naturkunskap.

Skolverkets föreskrifter och allmänna råd om kurser i gymnasieskolans nationella program

Hotell- och restaurangprogrammet (HR) SKOLFS 2000:1 BILAGA 1 och 10

Kärnämneskurser 750 gymnasiepoäng

Ämne	Kurs	Kurskod	Poäng
Svenska/	Svenska A	SV1201	100
	Svenska B	SV1202	100
Svenska som andraspråk	Svenska som andraspråk A	SVA1201	100
	Svenska som andraspråk B	SVA1202	100
Engelska	Engelska A	EN1201	100
Matematik	Matematik A	MA1201	100
Idrott och hälsa	Idrott och hälsa A	IDH1201	100
Samhällskunskap	Samhällskunskap A	SH1201	100
Religionskunskap	Religionskunskap A	RE1201	50
Naturkunskap	Naturkunskap A	NK1201	50
Estetisk verksamhet	Estetisk verksamhet	ESV1201	50

Gemensamma karaktärsämneskurser 650 gymnasiepoäng

Ämne	Kurs	Kurskod	Poäng
Arbetsliv	Arbetsmiljö och säkerhet	ARL1201	50
	Projekt och företagande	ARL1202	50
Datoranvändning	Datorkunskap	DAA1201	50
Hotellkunskap	Hotell A	HOK1202	50
Livsmedelskunskap	Livsmedel A	LMK1202	50
	Livsmedelshygien	LMK1204	50
Matlagningskunskap	Kallkök	MAKU1204	100
	Varmkök	MAKU1210	100
Näringskunskap	Näringslära	NÄR1202	50
Serveringskunskap	Ansvarsfull alkoholhantering	SERK1202	50
	Servering A	SERK1205	50

Gemensamma kurser i inriktningarna

Hotell 400 gymnasiepoäng (HRHO)

Ämne	Kurs	Kurskod	Poäng
Hotellkunskap	Hotell B	HOK1203	150
	Hotell C	HOK1204	200
Turism	Turism	TUR1205	50

Restaurang och måltidsservice 300 gymnasiepoäng (HRRM)

Ämne	Kurs	Kurskod	Poäng
Matlagningskunskap	Restaurang	MAKU1205	100
	Storkök	MAKU1209	100
Serveringskunskap	Servering B	SERK1206	100

Kurser som skall erbjudas inom utrymmet för valbara kurser

Ämne	Kurs	Kurskod	Poäng
Engelska	Engelska B	EN1202	100
Matematik	Matematik B	MA1202	50

Allmänna råd om valbara kurser 300–400 gymnasiepoäng

I 5 kap. 17 § gymnasieförordningen (1992:394) anges att eleverna skall erbjudas ett allsidigt urval av valbara kurser och att styrelsen för utbildningen beslutar om vilka valbara kurser som skall erbjudas inom respektive nationellt program. Av 1 kap. 2 § samma förordning följer att en valbar kurs skall vara förenlig med programmålen. Här meddelar Skolverket allmänna råd om hur det valbara utrymmet kan utnyttjas.

Det valbara utrymmet kan utnyttjas på flera olika sätt för att tillgodose kravet på breddning och fördjupning. En möjlighet är att skapa kurspaket eller profileringar som man låter eleverna välja mellan. En annan möjlighet är att låta elever fritt välja från ett urval av kurser. Kombinationer av kurspaket och fritt valda kurser kan också tänkas.

Nedanstående uppräknings av kurser är endast exempel på kurser som passar som valbara. Det finns både andra nationella kurser och lokala kurser som också kan vara lämpliga. Generellt gäller att de kurser som förekommer i inriktningarna på ett visst program bör vara valbara för elever som går på andra inriktningar inom samma program.

Exempel på kurser som kan erbjudas inom utrymmet för valbara kurser

Ämne	Kurs	Kurskod	Poäng
Hotellkunskap	Hotelladministration	HOK1201	100
	Konferens	HOK1205	100
	Reception	HOK1206	100
	Våningsservice	HOK1207	100
Livsmedelskunskap	Drycker	LMK1201	50

Ämne	Kurs	Kurskod	Poäng
Matlagningskunskap	Gastronomi	MAKU1203	50
	Restaurang påbyggnad	MAKU1206	100
	Restaurang- och storkök A	MAKU1207	200
	Restaurang- och storkök B	MAKU1208	100
	Snabbmat	MAKU1211	100
Näringskunskap	Dietik och dietmatlagning	NÄR1201	100
Serveringskunskap	Bar teknik	SERK1203	50
	Bordsdekorationer	SERK1204	50
	Servering C	SERK1207	200
	Servering D	SERK1208	100
Turism	Affärsresor	TUR1201	100

Skolverkets föreskrifter om kursplaner och betygskriterier för kurser i hotell- och restaurangprogrammet

KURSPLANER OCH BETYGSKRITERIER

Arbetsliv 26

Arbetsmiljö och säkerhet 27

Projekt och företagande 29

Datoranvändning 31

Datorkunskap 32

Engelska 34

Engelska A 37

Engelska B 40

Estetisk verksamhet 43

Estetisk verksamhet 44

Hotellkunskap 45

Hotell A 47

Hotell B 49

Hotell C 51

Idrott och hälsa 53

Idrott och hälsa A 55

Livsmedelskunskap 57

Livsmedel A 60

Livsmedelshygien 62

Matematik 64

Matematik A 68

Matematik B 71

Matlagningskunskap 74

Kallkök 77

Restaurang 79

Storkök 81

Varmkök 83

Naturkunskap 85

Naturkunskap A 87

Näringskunskap 89

Näringslära 91

Religionskunskap 93

Religionskunskap A 96

Samhällskunskap 98

Samhällskunskap A 101

Serveringskunskap 103

Ansvarsfull alkoholhantering 105

Servering A 107

Servering B 109

Svenska 111

Svenska A 116

Svenska B 119

Svenska som andraspråk

122

Svenska som andraspråk A 126

Svenska som andraspråk B 129

Turism 132

Turism 134

**Valbara kurser finns på
bifogade cd-rom**

Ämnen

■ Ämne: Arbetsliv

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet arbetsliv syftar till att ge kunskaper om arbetsliv och arbetsmiljö samt till att skapa förståelse för arbetsmiljöns betydelse för individens, företagets och samhällets utveckling. Ämnet syftar även till att ge goda förutsättningar för att aktivt kunna påverka och skapa bra arbetsförhållanden. Utbildningen syftar också till att stimulera intresset för entreprenörskap, företagande och projekt som arbetsform samt till att skapa beredskap inför ett föränderligt arbetsliv.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

De snabba förändringarna i näringsliv och samhälle ställer allt större krav på individernas förmåga till omställning, förnyelse och utveckling. Arbetsmarknaden går mot förändrade arbetsorganisationer och ökad förekomst av entreprenörskap. Långa, trygga anställningsförhållanden ersätts av projektanställning, eget företagande och kombinationer av olika anställningsformer. För att förstå förändringar i omvärlden och kunna sätta dessa i relation till den egna situationen krävs kunskaper. Kunskaper som kan omsättas till praktisk handling och som skapar tilltro till den egna förmågan ger goda förutsättningar för att påverka arbetssituationen och för att tillsammans med andra utveckla bra arbetsförhållanden.

I ämnet arbetsliv ingår kurserna *Arbetsmiljö och säkerhet* samt *Projekt och företagande*. Kurserna bygger inte på varandra utan kan läsas var för sig. De kan integreras med varandra och med andra kurser inom programmet.

Kursen *Arbetsmiljö och säkerhet* behandlar arbetsmiljö och arbetsmiljöns betydelse, liksom vikten av att förebygga psykisk och fysisk ohälsa. I kursen ingår även frågor om säkerhet och hur man förebygger person- och egendomsskador samt om vad som inte är tillåtet att utföra och vilka risker som finns i samband med elarbete och elutrustning. Kursen förekommer som gemensam eller valbar kurs inom samtliga program med yrkesämnena.

Kursen *Projekt och företagande* behandlar projekt som arbetsform för utveckling och förnyelse inom arbetslivet. Kursen tar även upp entreprenörskap och företagande samt former för kontakter med företag, myndigheter och organisationer. I kursen ingår även hur projekt planeras, finansieras och marknadsförs samt möjlighet till erfarenhet av verksamhet i företagsform. Kursen förekommer som gemensam eller valbar kurs inom samtliga program med yrkesämnena.

■ Ämne:	Arbetsliv
Kurs:	Arbetsmiljö och säkerhet
Kurskod:	ARL1201
Poäng:	50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskaper om lagar och bestämmelser om arbetsmiljö och säkerhet med inriktning mot valt verksamhetsområde. Kursen skall även ge förståelse för arbetsmiljöns betydelse för individ, företag och samhälle. Kursen skall ge kunskaper om hur man kan påverka sin egen och andras arbetsmiljö för att förhindra psykisk och fysisk ohälsa och hur man medverkar till att skapa goda arbetsförhållanden.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

ha kunskap om hur sociala kontakter, samarbete, inflytande och personlig utveckling påverkar människors hälsa och arbetsförmåga

ha kunskap om hur fysisk och psykisk arbetsmiljö och arbetsorganisation har betydelse för individ, företag och samhälle

kunna vidta åtgärder vid olycksfall och förstå betydelsen av förebyggande åtgärder och rehabilitering

kunna utföra vissa enkla elarbeten och kunna arbeta på ett ur elsäkerhet lämpligt sätt inom valt verksamhetsområde

ha grundläggande kunskaper om brand- och brandbekämpning

känna till och kunna tillämpa lagar och bestämmelser om arbetsmiljö och säkerhet.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven ger exempel på faktorer som påverkar arbetsmiljö och hälsa samt tillämpar lagar och bestämmelser om arbetsmiljö och säkerhet i sitt arbete.

Eleven bedömer risker för olycksfall, brand och arbetsskador samt medverkar aktivt till god och säker arbetsmiljö.

Eleven utför med handledning vissa enkla elarbeten och tillämpar regler om elsäkerhet.

Eleven utför första hjälpen vid ett fingerat olycksfall.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven beskriver arbetsmiljöns betydelse för hälsa och arbetsförmåga och diskuterar olika förslag på hur arbetsmiljö och säkerhet kan förbättras.

Eleven medverkar aktivt till att skapa och utveckla goda arbetsförhållanden.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven beskriver och bedömer en fysisk och psykosocial arbetsmiljö samt föreslår förbättringar och motiverar sina ställningstaganden.

Eleven beskriver samband mellan arbetsorganisation och psykisk hälsa samt bedömer en fysisk och psykosocial arbetsmiljö och föreslår förbättringar.

■ Ämne:	Arbetsliv
Kurs:	Projekt och företagande
Kurskod:	ARL1202
Poäng:	50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall stimulera intresset för och ge kunskaper om entreprenörskap, företagande och om projekt som arbetsform. Kursen skall ge erfarenhet av att arbeta i projekt utifrån en verksamhets- eller affärsidé och av att söka kunskap genom kontakter med företag, myndigheter och organisationer.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- ha grundläggande kunskaper om entreprenörskap och projekt som medel för utveckling
- kunna planera, genomföra, dokumentera, redovisa och utvärdera projekt
- kunna ge förslag till finansiering och marknadsföring av projekt
- kunna söka, bedöma och använda information från organisationer, myndigheter och företag
- ha utvecklat sin förmåga att skapa ett effektivt arbetsklimat och kunna samarbeta
- förstå ekonomiska sammanhang och kunna utföra enkel ekonomisk planering inom valt verksamhetsområde
- känna till grundläggande villkor för företagande inom valt verksamhetsområde.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven planerar och genomför ett projekt inom valt verksamhetsområde.

Eleven använder olika källor och hjälpmedel för information och dokumentation.

Eleven beskriver villkor för företagande, entreprenörskap och projekt som arbetsform.

Eleven ger exempel på ekonomiska sammanhang och ger med viss handledning förslag till marknadsföring och ekonomisk planering inom området.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven planerar, utför och utvärderar ett projekt utifrån en verksamhets- eller affärsidé med hänsyn till dess ekonomiska aspekter.

Eleven hämtar och bedömer den information från organisationer, myndigheter och andra kontakter som krävs för arbetsuppgiften.

Eleven resonerar kring entreprenörskap och dess betydelse för företagande som medel för utveckling.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven beskriver olika problem och möjligheter i samband med projekt och företag inom verksamhetsområdet samt föreslår och motiverar lösningar.

Eleven diskuterar åtgärder som bidrar aktivt till ett effektivt arbetsklimat.

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet datoranvändning syftar till att ge förutsättningar för att använda programvaror och datorutrustning i olika typer av arbetsuppgifter inom vald studieinriktning såväl i kärnämnen som i karaktärsämnena. Ämnet syftar till att utveckla förmågan att använda IT som hjälpmedel för ett aktivt kunskapssökande och utforskande arbetssätt. Ämnet syftar också till att ge kunskap om hur datorer används i arbetslivet inom yrkesområden som den valda studieinriktningen kan leda till. Ämnet syftar dessutom till att ge en övergripande bild av utvecklingen inom datorområdet.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Användningen av datorer har ökat mycket snabbt inom de flesta av arbets- och samhällslivets områden. Datorer används för kommunikation, produktionsstyrning, övervaknings- och säkerhetssystem, vid sökning, bearbetning och lagring av information, i samband med vetenskapligt, administrativt och konstnärligt arbete och på en mängd andra sätt. Datoranvändningen har förändrat och skapat nya produktionsprocesser och yrken. Yrkesroller och gränser mellan yrken och yrkeskompetenser förändras kontinuerligt på grund av datorteknikens utveckling. Datoranvändningen rör också frågor om juridik, etik och demokrati, t.ex. upphovsrätt, yttrande- och informationsfrihet och människors rätt till integritetsskydd.

Av den framtida datoranvändaren kommer därför att krävas såväl en kreativ hållning till datorteknologins möjligheter och användningsområden som medvetenhet om juridiska och demokratiska aspekter av teknologin.

Kunskaper om utrustning, programvaror och datorteknikens olika användningsområden är idag en förutsättning för deltagande i arbets- och samhällsliv. Ämnet datoranvändning ger de grundläggande förutsättningarna för den fortsatta kunskapsutvecklingen.

I ämnet finns en kurs, *Datorkunskap*. En rad kurser i andra ämnen bygger på Datorkunskap. I dessa kurser kan kunskaperna förstärkas, breddas och fördjupas. Kunskaperna kan också fördjupas genom att de tillämpas i sitt sammanhang inom olika ämnen. Kursen Datorkunskap förutsätter att grunderna inhämtats i grundskolan. Kursen är gemensam i de flesta gymnasieprogram.

■ **Ämne: Datoranvändning**

Kurs: Datorkunskap

Kurskod: DAA1201

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskaper om persondatorer och nätverk samt färdigheter i att använda programvaror i samband med olika slags arbetsuppgifter inom vald studieinriktning. Kursen skall utveckla färdigheter i att söka och hantera information på internet/intranet. Kursen skall dessutom ge kunskaper om datasäkerhet samt om lagstiftning och ergonomi- och miljöfrågor inom dataområdet.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

ha kännedom om persondatorer och nätverk samt om miljöfrågor som är förknippade med datoranvändning

kunna använda programvaror för textbehandling, layout, grafisk presentation, registerhantering, kalkylering och informationssökning med inriktning mot vald studieinriktning

ha kännedom om arbetslivets datoranvändning inom studieinriktningen

kunna använda flertalet tjänster på internet/intranet och kunna söka och hantera information med ansvar och omdöme samt känna till de säkerhetsaspekter som är förknippade med dessa tjänster

ha kunskap om datasäkerhet och lagstiftning som har betydelse för datoranvändning samt ha kännedom om etiska och demokratiska aspekter av datorteknologin

ha kunskap om ergonomi och kunna anpassa sin arbetsplats så att arbetsskador undviks samt kunna ta ställning i övriga miljöfrågor inom området.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven använder med viss handledning olika standardprogramvaror med inriktning mot vald studieinriktning.

Eleven ger exempel på områden i arbetslivet där datorer har stor betydelse.

Eleven diskuterar datasäkerhet samt etiska och demokratiska aspekter på dataanvändning.

Eleven förklarar betydelsen av en korrekt utformad datorarbetsplats.

Eleven söker med viss handledning upp information ur olika datakällor.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven utför sina arbetsuppgifter med omdöme och noggrannhet.

Eleven finner lösningar på egen hand och visar säkerhet i sin programhantering.

Eleven visar ett kritiskt förhållningssätt till information via internet.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven utför sina arbetsuppgifter självständigt och når snabbt avsett resultat.

Eleven anpassar sin arbetsinsats till den aktuella situationen samt analyserar och bedömer resultat samt åtgärdar avvikelser.

Eleven granskar och värderar information med utgångspunkt i tillförlitlighet, lagstiftning och etik.

Ämnets syfte

Engelska är modersmål eller officiellt språk i ett stort antal länder, förmedlar många vitt skilda kulturer och är dominerande kommunikationsspråk i världen. Förmåga att använda engelska är nödvändig vid studier, vid resor i andra länder och för sociala eller yrkesmässiga internationella kontakter av olika slag. Ämnet engelska har därför en central roll i den svenska skolan. Utbildningen i engelska syftar till att utveckla en allsidig kommunikativ förmåga och sådana språkkunskaper som är nödvändiga för internationella kontakter, för en alltmer internationaliserad arbetsmarknad och för att kunna ta del av den snabba utveckling som sker genom informations- och kommunikationsteknik samt för framtida studier. Utbildningen i engelska har dessutom som syfte att vidga perspektiven på en växande engelsktalande omvärld med dess mångskiftande kulturer.

Utbildningen i engelska skall dessutom leda till att språket blir ett redskap för lärande inom olika kunskapsområden. Alla elever behöver även förmåga att på egen hand bygga vidare på sina kunskaper efter avslutad skolgång. Ämnet syftar därför också till att eleven skall vidmakthålla och utveckla sin lust och förmåga att lära sig engelska.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i engelska sträva efter att eleven

utvecklar sin förmåga att kommunicera och interagera på engelska i skiftande sammanhang kring varierande frågor och i olika situationer,

fördjupar sin förståelse av engelska som talas i olika delar av den engelskspråkiga världen och förbättrar sin förmåga att tillgodogöra sig sådant innehåll som förmedlas i olika medier,

utvecklar sin förmåga att delta i samtal, diskussioner och förhandlingar och på ett nyanserat sätt uttrycker egna åsikter och bemöter andras,

utvecklar sin förmåga att tala välstrukturerat och med anpassning till ämne och situation,

fördjupar sin förmåga att läsa, förstå och kritiskt reflektera över texter på sakprosa och facktexter inom egna intresse- och kompetensområden eller inom studieinriktningen,

förbättrar sin förmåga att med god behållning läsa skönlitteratur

på engelska och reflektera över texterna ur olika perspektiv,
förfinar sin förmåga att uttrycka sig i skrift i olika sammanhang
samt utvecklar sin språkliga medvetenhet och kreativitet,
utvecklar sin förmåga att analysera och bearbeta språket mot allt
större tydlighet, variation och formell säkerhet,
reflekterar över levnadssätt, kulturtraditioner och samhällsförhål-
landen i engelskspråkiga länder samt utvecklar fördjupad förståel-
se och tolerans för andra människor och kulturer,
tar allt större ansvar för att utveckla sin språkliga förmåga.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Det engelska språket och olika kulturyttringar från engelskspråkiga länder finns lätt tillgängliga i det svenska samhället. Eleverna stöter idag på många varianter av engelska utanför skolan. De möter engelska i skiftande sammanhang: i teve, i filmer, i musikens värld, via internet och datorspel, i läsning av texter och vid kontakter med engelsktalande. Ämnet engelska ger en bakgrund till och ett vidare perspektiv på de samhälls- och kulturyttringar som eleverna omges av i dagens internationella samhälle. I ämnet ingår både att granska det innehåll som språket förmedlar och att språkligt dra nytta av det rika och varierade utbud av engelska som ungdomar och vuxna möter utanför skolan.

Engelska bör inte delas upp i separata moment som lärs in i en given turordning. Både yngre och äldre elever berättar och beskriver, diskuterar och argumenterar, även om det sker på olika sätt, på olika språkliga nivåer och inom olika ämnesområden.

De olika kompetenser som ingår i en allsidig och kommunikativ förmåga har sin motsvarighet i ämnets struktur. Till dessa hör förmågan att behärska språkets form, dvs. vokabulär, fraseologi, uttal, stavning och grammatik. I ämnet utvecklas även kompetensen att bilda språkligt sammanhängande helheter vilka efter hand i fråga om innehåll och form allt bättre anpassas till situation och mottagare. När de egna språkkunskaperna inte räcker till behöver eleven kompensera detta genom att använda strategier som omformuleringar, synonymer, frågor och kroppsspråk. Förmågan att reflektera över likheter och skillnader mellan egna kulturella erfarenheter och kulturer i engelsktalande länder utvecklas hela tiden och leder på sikt till förståelse för olika kulturer och interkulturell kompetens. En ytterligare kompetens är medvetenhet om hur språkinläring går till.

Ämnet engelska är uppdelat i tre kurser.

Engelska A är en bred kurs som bygger på grundskolans utbildning eller motsvarande kunskaper. Kursen motsvarar steg 5. Eleven fort-

sätter att bygga upp förmågan att kommunicera på engelska i olika situationer. Kursen skall öka elevens tilltro till den egna språkliga förmågan i engelska. Kursen ger tillfälle till läsning för glädje, kunskaper och kulturkännedom. Engelska A är en kärnämneskurs.

Engelska B bygger på Engelska A och motsvarar steg 6. Kursen har en mer analytisk inriktning. Perspektiven vidgas ytterligare mot språkanvändning i varierande och komplicerade situationer. Kännedomen om engelskspråkig kultur fördjupas. Engelska B är gemensam kurs på de estetiska, naturvetenskapliga, samhällsvetenskapliga och tekniska programmen.

Engelska C bygger på Engelska B och motsvarar steg 7. Kursen förbereder för yrkesarbete eller högskolestudier med engelska som arbetsredskap. I kursen finns möjlighet att använda engelska i projektarbete och arbeta med att formulera mål, välja och motivera arbetsmetod, formulera och genomföra en arbetsplan samt att utvärdera och på olika sätt presentera resultatet av ett arbete. Engelska C är en valbar kurs.

■ **Ämne:** Engelska

Kurs: Engelska A

Kurskod: EN1201

Poäng: 100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

förstå tydligt tal, från olika regioner, om ämnen som inte är helt obekanta

vilja, våga och kunna utan förberedelse delta i samtal om bekanta ämnen och utbyta information, personliga åsikter och erfarenheter

kunna efter förberedelse muntligt informera om eller beskriva ett ämnes- eller intresseområde och visa prov på anpassning av språket efter situationens krav

kunna läsa och tillgodogöra sig texter med varierat sakinnehåll, särskilt sådana texter som anknyter till studieinriktningen eller egna intresseområden

kunna läsa och förstå lättillgänglig skönlitteratur och genom litteraturen förvärva kunskaper om kulturtraditioner i engelskspråkiga länder

kunna formulera sig i skrift för att informera, instruera, argumentera och uttrycka känslor och värderingar samt ha förmåga att bearbeta och förbättra den egna skriftliga produktionen

ha kunskap om samhällsförhållanden, kulturtraditioner och levnadssätt i engelskspråkiga områden och kunna använda dessa kunskaper för att jämföra kulturer

kunna medvetet använda och utvärdera inlärningsätt som befrämjar inläringen

kunna självständigt hämta information från olika källor samt bearbeta och strukturera den information som tagits fram.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven tillgodogör sig innehållet också i regionalt färgad engelska när språket talas i lugnt tempo i vardagliga situationer.

Eleven utbyter i samtal information och åsikter och eleven lyckas med olika strategier lösa språkliga problem.

Eleven uttrycker sig muntligt med tydligt och klart uttal och anpassar i någon mån sitt talade språk både till informella och något mera formella sammanhang.

Eleven tillägnar sig huvudinnehållet i tydliga texter på sakprosa, facktexter och skönlitteratur samt tillgodogör sig detaljer vid en noggrannare läsning.

Eleven skriver med klart och tydligt språk, såväl personligt hållna meddelanden, berättelser och reflexioner som sammanfattningar som har att göra med egna intressen och egen studieinriktning.

Eleven beskriver det engelska språkets ställning i världen samt gör, på grundval av kunskaper om samhällsförhållanden, seder och bruk i områden där engelska talas, jämförelser med egna kulturella erfarenheter.

Eleven tar ansvar för att planera, genomföra och utvärdera sitt arbete samt använder lämpliga hjälpmedel.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven tillgodogör sig huvuddrag och de flesta detaljer även i regionalt färgad tal när framställningen är tydlig.

Eleven inleder och upprätthåller samtal, inhämtar och ger information samt uttrycker egna åsikter på ett tydligt och lättfattligt sätt.

Eleven berättar, beskriver och förklarar med sammanhang inom egna intresse- och kompetensområden samt återberättar och sammanfattar muntligt ett välbekant stoff.

Eleven tillgodogör sig såväl huvuddrag som de flesta detaljer i tydliga texter på sakprosa och skönlitteratur samt vid noggrannare läsning även något svårare texter.

Eleven skriver brev, kommentarer och sammanfattningar till inhämtat stoff på ett tydligt och informativt sätt och med anpassning till några olika syften och mottagare.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven förstår och kommenterar både helhet och detaljer i tydligt, talat språk som varierar i tempo samt uppfattar olika nyanser i språket.

Eleven samtalar ledigt och med gott språkligt flyt i olika situationer samt uttrycker sig varierat i tal och anpassar sitt språk till ämne, situation och lyssnare.

Eleven drar vid läsning slutsatser om texters syfte, uppfattar åsikter och värderingar och tillgodogör sig såväl detaljer som huvudinnehåll.

Eleven skriver med sammanhang och variation, använder språkets ord och strukturer med säkerhet samt kommunicerar skriftligt med anpassning till olika mottagare.

■ **Ämne:** Engelska

Kurs: Engelska B

Kurskod: EN1202

Poäng: 100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

förstå vad som sägs i längre sekvenser av sammanhängande tydligt tal som förmedlas direkt eller via medier och där innehållet kan vara obekant för eleven och av relativt teoretisk karaktär

kunna med språklig anpassning samtala om olika ämnen och ha förmåga att hålla ett samtal vid liv

kunna aktivt delta i diskussioner och kunna framföra och nyanserat bemöta argument

kunna muntligt, efter förberedelse, sammanhängande beskriva och tydligt förklara sådana företeelser som är av allmänt intresse, hör till intresseområdet eller till studieinriktningen

kunna muntligt och skriftligt sammanfatta och kommentera olika slags texter särskilt sådana som anknyter till intresseområden eller till studieinriktning

kunna läsa, sammanfatta och kommentera innehållet i längre skönlitterära texter

ha förmåga att skriftligt presentera ett innehåll på ett klart och väl strukturerat sätt samt kunna uttrycka sig varierat, personligt och med anpassning till mottagare och situation

ha grundläggande orientering om engelskspråkig litteratur från olika epoker

ha kunskaper om samtidsförhållanden, historia och kulturer i länder där engelska talas

kunna presentera aspekter av den egna kulturen och det egna landet med tanke på personer med en annan kulturell bakgrund

kunna utvärdera sitt arbete som ett led i att förändra och förbättra sitt lärande

kunna kritiskt granska och analysera information från olika källor.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven förstår innehållet i tydligt tal, även med dialektal färgning.

Eleven inleder och upprätthåller samtal, inhämtar och ger information, argumenterar samt uttrycker egna åsikter och bemöter på ett nyanserat sätt andras argument.

Eleven anpassar sin talade engelska till situation och mottagare samt uttrycker sig varierat och lättfattligt och använder på ett effektivt sätt olika strategier för att få kommunikationen att fungera väl.

Eleven uttrycker sig muntligt med gott uttal och tydlig intonation.

Eleven presenterar och kommenterar ett innehåll hämtat från olika intresse- och kompetensområden.

Eleven tillgodogör sig innehållet i texter på sakprosa samt med hjälpmedel även i svårare texter inom kända ämnesområden.

Eleven tillgodogör sig några samtidsromaner samt utdrag ur äldre skönlitterära verk.

Eleven uttrycker sig och interagerar skriftligt med sammanhang, struktur och allt större variation kring innehåll hämtat från ett flertal områden.

Eleven redovisar och kommenterar stoff från egna intressen och egen studieinriktning.

Eleven beskriver olika samhällsförhållanden, kulturtraditioner och levnadssätt i områden där engelska talas, och använder denna bakgrund för att kommentera och diskutera skönlitteratur, film och musik samt facktexter av olika slag.

Eleven planerar, genomför och utvärderar sitt arbete på ett effektivt sätt.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven förstår såväl huvuddrag som detaljer även i regionala och sociala varianter av talad engelska när framställningen är tydlig.

Eleven anpassar sitt språk i informella och något mera formella samtal.

Eleven anpassar muntliga presentationer till olika situationer, uttrycker sig med variation och gott språkligt flyt.

Eleven tillgodogör sig även något svårare texter på sakprosa.

Eleven tillgodogör sig, kommenterar och jämför några samtidsromaner på engelska samt läser utdrag ur skönlitterära verk från olika epoker och sätter in dessa i ett sammanhang.

Eleven skriver nyanserat och variationsrikt.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven förstår och analyserar innehållet i tydligt tal i snabbt tempo även när det är regionalt färgat.

Eleven samtalar med god anpassning till olika situationer.

Elevens muntliga framställning kännetecknas av klarhet, precision och variation.

Eleven analyserar hur texter på olika sätt anpassas till syfte och mottagare.

Elevens skriftliga framställning kännetecknas av klarhet, precision och variation.

■ Ämne: Estetisk verksamhet

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet estetisk verksamhet syftar till att utveckla och stimulera elevens kreativitet och lust att använda estetiska uttrycksmedel för att uttrycka tankar, känslor och handlingar. Ämnet syftar även till att väcka intresse och förståelse av kultur och skapande verksamhet i ett vidare perspektiv.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i estetisk verksamhet sträva efter att eleven

genom estetisk verksamhet utvecklar sin fantasi och lust att uttrycka sig,

blir medveten om de estetiska uttryckens roll och användning samt stimuleras till eget skapande,

utvecklar sin känsla för estetiska värden och deras betydelse för individ och samhälle,

blir förtrogen med kulturverksamhet inom det estetiska området samt utvecklar sin förmåga att tolka och bedöma vardagliga estetiska företeelser,

tillägnar sig kunskaper om och erfarenheter av estetisk verksamhet samt får möjlighet till kulturhistorisk allmänbildning.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Under årtusenden har högtstående kulturer kännetecknats av att de estetiska värdena beaktats och uppskattats. Byggnader, väggmålningar, konstföremål, klädedräkt, teater, musikinstrument och litteratur vittnar om gångna generationers intresse för det sköna och funktionella i livet. Även i dagens samhälle omges människan av konstnärliga och estetiska uttryck. Ämnet estetisk verksamhet ger en introduktion till olika estetiska verksamheter.

Estetisk verksamhet kan inriktas mot olika estetiska områden såsom bild, dans, musik, formgivning eller teater. I ämnet ingår skapande eller konstnärlig verksamhet, som även kan vara av gränsöverskridande karaktär, där olika estetiska uttrycksformer både kan blandas och utövas sida vid sida. Såväl traditionella konstnärliga metoder som nyare digitala för framställning av konstnärliga produkter kan ingå i ämnet. Också upplevelser och reflexion är en del av ämnet.

Ämnet omfattar kursen *Estetisk verksamhet* som är en kärnämneskurs.

■ **Ämne:** Estetisk verksamhet

Kurs: Estetisk verksamhet

Kurskod: ESV1201

Poäng: 50

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna uttrycka tankar eller idéer med något estetiskt uttrycksmedel

kunna reflektera över och diskutera sitt eget skapande

ha kunskap om olika konstnärliga uttryck och företeelser

kunna se anknytningen mellan estetisk verksamhet och den egna studieinriktningen.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven ger exempel på olika konstnärliga uttryck och företeelser.

Eleven använder något estetiskt uttrycksmedel för att gestalta en idé eller en tanke.

Eleven beskriver och kommenterar sitt eget skapande.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven diskuterar och tolkar olika konstnärliga uttryck och företeelser.

Eleven använder sina kunskaper inom något estetiskt uttrycksmedel på ett kreativt sätt i nya sammanhang.

Eleven värderar sitt eget skapande.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven använder något estetiskt uttrycksmedel på ett personligt och kreativt sätt.

Eleven diskuterar, granskar kritiskt och bedömer resultatet av sitt eget arbete.

Eleven motiverar val av uttryckssätt och dess betydelse för slutresultatet.

Ämnets syfte

Syftet med utbildningen i ämnet hotellkunskap är att ge grundläggande kunskaper om arbete i hotellreception och konferensverksamhet samt arbete med våningsservice inom hotellverksamhet. I vid bemärkelse syftar ämnet till att ge kunskaper om service och samspelet mellan människor.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Människan har rest i alla tider och behov av logi utanför hemmet har funnits under mycket lång tid. Till exempel visar arkeologiska fynd att härbärgen upprättades längs vallfartsvägarna till olika religiösa platser redan före Kristi födelse. Ett annat exempel är 1280 års lag om skjutsplikt för bönder gentemot kungen. I praktiken innebar det att kungen och hans följe även måste erbjudas förplägnad och övernattnings. År 1442 fastställdes en skjutsstadga som inbegrep gästgiveri.

Samhällsutvecklingen har bidragit till att förändra både förutsättningar för övernattnings och människans behov av övernattningsställen.

Under de senaste årtiondena har kraven på standard, bekvämlighet och service ökat och blivit viktiga konkurrensmedel. Hotellbranschen har även ställts inför nya krav på effektivitet och produktivitet och nya arbetssätt har därför utvecklats. Arbetsrotation blir allt vanligare på hotell, varför utbildningen i ämnet skall ge förutsättningar för variation och flexibilitet i arbetsuppgifterna. Tidigare krav på specialistkompetens har omvandlats till krav på breda kompetenser som omfattar alla grundläggande arbetsuppgifter på ett hotell.

Att kunna bemöta varje gäst på ett personligt och serviceinriktat sätt och att kunna anpassa sitt språk efter situation är av avgörande betydelse i hotellverksamhet och därmed i ämnet hotellkunskap. Att ge personlig service och att placera gästen i centrum är därför centrala begrepp i ämnet.

Eftersom hotell i allt större utsträckning använder sig av avancerad datoriserad utrustning i reception och konferensavdelning, är kunskap om exempelvis datoriserade hotellbokningssystem, telefonväxlar, nyckelsystem och presentationsprogram en viktig del i ämnet.

Inom hotellverksamhet pågår ett arbete för att ta större miljöhänsyn, ofta med ett miljöprogram som utgångspunkt. Väsentligt för utbildningen är därför att ge kunskaper om hur miljöarbete kan bedrivas och utvecklas.

Ämnet hotellkunskap består av sju kurser.

Kursen *Hotell A* är en grundläggande kurs om hotellbranschen som utvecklar ett personligt förhållningssätt i servicesituationer. Kursen är gemensam kurs på hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Hotell B* behandlar hotellverksamhetens historiska bakgrund och nuvarande utveckling. Den behandlar även yrkesroller och arbetsuppgifter inom hotellets olika avdelningar samt personlig service och vett och etikett. Kursen är gemensam kurs inom inriktningen hotell på hotell- och restaurangprogrammet och bygger på kunskaper motsvarande Hotell A.

Kursen *Hotell C* behandlar alla förekommande uppgifter inom reception, konferensavdelning och väningsarbete. Kursen tar även upp prissättning av hotelltjänster, krav på säkerhet och olycksfallsrisker. Dessutom behandlar kursen konferensservering. Kursen är gemensam kurs inom inriktningen hotell på hotell- och restaurangprogrammet och bygger på kunskaper motsvarande Hotell B.

Kursen *Hotelladministration* tar upp hotellföretagets ekonomi såsom resultatplanering, budgetering och resultatuppföljning. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Hotell C.

Kursen *Konferens* ger fördjupade kunskaper i samtliga arbetsuppgifter inom en konferensanläggning. Kursen tar även upp försäljning, marknadsföring, planering och genomförande av olika konferensarrangemang. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Hotell C.

Kursen *Reception* ger fördjupade kunskaper i samtliga arbetsuppgifter inom hotellreception inklusive försäljning och marknadsföring av hotelltjänster. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Hotell C.

Kursen *Väningservice* är en fördjupande kurs i samtliga arbetsuppgifter inom väningsservice. Kursen behandlar kunskap om kvalitetsbedömning av utfört hygienarbete samt tillämpning av rutiner för upphandling och inköp av både förbrukningsmaterial och externa tjänster. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Hotell C.

■ **Ämne:** Hotellkunskap

Kurs: Hotell A

Kurskod: HOK1202

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge grundläggande kunskap om hotellverksamhet samt övriga kommersiella boendeformer, deras serviceutbud och servicegrad. Kursen skall ge grundläggande kunskap om den svenska hotellbranschen samt om organisationen av hotellföretag och vanligt förekommande yrken och arbetsuppgifter på hotell. Kursen skall också utveckla en yrkesmässig attityd till service och ett personligt förhållningssätt som är relevant i servicearbete. Kursen skall även ge kunskap om och förståelse av den språkliga kommunikationens grunder och betydelse i olika servicesituationer.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

förstå vad de yrkesmässiga kraven på korrekt attityd och väl utvecklad servicekänsla hos medarbetare innebär

förstå betydelsen av språklig kommunikation i samspelet mellan människor i olika servicesituationer

ha kunskap om olika hotellkategorier och övriga kommersiella boendeformer

ha kännedom om olika yrkesroller och arbetsuppgifter inom hotellverksamhet

förstå olika principer för hotellorganisation och ha kunskap om samverkan mellan avdelningar inom hotell- och restaurangföretag

ha kännedom om olika gästkategorier för att förstå gästers skiftande krav på boende och service

ha kännedom om olika sätt att kartlägga lokalt utbud av kultur, nöje och turistattraktioner

ha kännedom om den svenska hotellbranschens centrala organisationer.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven redogör för olika boendeformer, deras serviceutbud och servicegrad.

Eleven beskriver olika hotells uppbyggnad och samverkan mellan avdelningar samt ger exempel på branschorganisationer.

Eleven ger exempel på kommunikationens betydelse i olika servicesituationer.

Eleven tar reda på och presenterar lokala turistattraktioner.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven redogör för förekommande yrken och arbetsuppgifter inom olika hotellkategorier.

Eleven anpassar attityd och språkbruk i övningssituationer efter gällande normer inom hotellverksamhet.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven diskuterar sambandet mellan boendeform och servicegrad samt vad detta innebär för olika gästkategorier.

Eleven presenterar på ett engagerat sätt vilka attraktioner som närregionen erbjuder.

■ **Ämne:** Hotellkunskap

Kurs: Hotell B

Kurskod: HOK1203

Poäng: 150

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskaper om hotellbranschens historia, nuvarande struktur och omfattning samt framtida utveckling. Kursen skall också ge fördjupade kunskaper om nationella och internationella hotellkedjeföretag och samarbetsorganisationer, deras serviceutbud och servicegrad samt säkerhetsbestämmelser. Kursen skall även ge kunskaper om grundläggande arbetsrutiner inom reception, konferens och väningsarbete. Ett mål för kursen är även att ge kunskaper för att tillmötesgå gästers önskemål om arrangemang och aktiviteter samt utveckla förmågan att möta och tillgodose olika gästers krav och behov.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- ha kännedom om hotellbranschens historia, nuvarande struktur, omfattning och utveckling

- ha kunskap om nationella och internationella hotellkedjeföretag och samarbetsorganisationer

- ha kunskap om olika yrkesroller och grundläggande arbetsuppgifter inom reception, konferensavdelning och väningsarbete

- känna till olika typer av hotellbokningssystem

- ha kunskap om hur uppgifter om den regionala besöksnäringen tas fram

- förstå betydelsen av vårdad klädsel, personlig hygien och arbetsplatsens hygien

- ha kunskap om brandföreskrifter och säkerhetsbestämmelser inom verksamhetsområdet

- ha kunskap om hur olycksfallsrisker kan förebyggas samt kunna arbeta ergonomiskt riktigt.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven beskriver hotellbranschens historia och sätter den i relation till hotellväsendets nuvarande struktur och omfattning.

Eleven redovisar hur olika yrkesroller och arbetsuppgifter kan variera inom olika nationella och internationella hotellkedjeföretag och samarbetsorganisationer.

Eleven redogör för bestämmelser om vårdad klädsel och personlig hygien samt arbetsplatsens hygienkrav.

Eleven redogör för gällande brand- och säkerhetsföreskrifter samt ger exempel på hur olycksfallsrisker kan förebyggas.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven beskriver hotellföretagens serviceutbud och servicegrad och anpassar sitt språk efter olika målgrupper.

Eleven diskuterar arbetsuppgifter inom områdena reception, konferens och våningsarbete.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven drar slutsatser och formulerar tänkbara framtida utvecklingstendenser mot bakgrund av hotellbranschens historia.

Eleven finner alternativa lösningar för att tillgodose gästers olika behov av såväl service som aktivitetsförslag.

■ Ämne:	Hotellkunskap
Kurs:	Hotell C
Kurskod:	HOK1204
Poäng:	200

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge grundläggande erfarenheter av arbetsuppgifter inom reception, konferens, konferens- och frukostservering samt våningsservice (housekeeping). Kursen skall också utveckla kommunikations- och samarbetsförmågan. Kursen skall utveckla förmågan att hantera förekommande teknisk utrustning inom hotellverksamhet. Kursen skall ge kunskap om krav på miljö- och kvalitetstänkande och fördjupade kunskaper om brandsäkerhet. Ett mål för kursen är även att ge kunskaper om inredning och utrustning som erfordras på olika typer av hotell- och konferensanläggningar. Kursen skall dessutom ge kunskaper om hotellverksamhet som affärsdrivande företag.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- kunna utföra grundläggande arbetsuppgifter inom reception, konferens, frukost- och våningsservice
- kunna använda förekommande teknisk utrustning i reception, konferensverksamhet och inom våningsavdelning
- kunna i konferenssammanhang tillämpa vanliga serveringsmetoder för mat och dryck
- kunna i olika sammanhang planera och organisera bufféer
- kunna organisera och utföra rumsservering
- ha kännedom om miljö- och kvalitetstänkande av betydelse för hotellverksamhet
- kunna identifiera olika material i inredning och utrustning samt ha kunskap om brandhårdigheten i dessa
- ha kunskap om gästpsykologi och bemötande av gäster
- ha grundläggande kunskaper om prissättning av hotelltjänster
- ha kunskap om hotellagen och kunna använda det specifika yrkesspråket inom hotellnäringen.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven utför grundläggande arbetsuppgifter inom områdena reception, konferens, frukost- och våningsservice och använder sig av lämplig teknisk utrustning.

Eleven anpassar språkbruk och bemötande av gäster efter rådande situation.

Eleven använder med viss handledning vanliga serveringsmetoder för mat och dryck i konferenssammanhang.

Eleven planerar och organiserar med handledning bufféer för olika tillfällen.

Eleven beskriver grundläggande principer för prissättning av olika tjänster inom hotellverksamhet.

Eleven ger exempel på miljö-, kvalitets- och säkerhetstänkande av betydelse för hotellverksamhet.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven utför uppdukningar och dekorationer till olika typer av konferensarrangemang.

Eleven utför sina arbetsuppgifter i samverkan med andra.

Eleven diskuterar affärsidéns betydelse för hotellföretag och beskriver relationen mellan prissättning och servicenivå.

Eleven identifierar vanliga material i inredning och utrustning och diskuterar dem ur miljö-, kvalitets- och säkerhetsperspektiv.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven finner alternativa lösningar i olika servicesammanhang och diskuterar kostnader i förhållande till olika servicenivåer.

Ämnets syfte

Gymnasieskolans utbildning i idrott och hälsa syftar till att utveckla elevernas fysiska, psykiska och sociala förmåga samt att ge kunskaper om den egna livsstilens betydelse för hälsan. Ämnet syftar även till att eleverna tillägnar sig sådana kunskaper och erfarenheter att de kan välja och delta i lämpliga fysiska aktiviteter för fritiden.

Ämnet syftar också till att eleverna skall bli hälso- och miljömedvetna och få förutsättningar att ta aktiv del i arbetet med hälsofrågor i arbetsliv och i samhälle. Ämnet syftar dessutom till fördjupad kunskap om hur den egna kroppen fungerar och hur olika faktorer kan påverka det fysiska, psykiska och sociala välbefinnandet.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i idrott och hälsa sträva efter att eleven

utvecklar sin fysiska, psykiska och sociala förmåga samt en positiv självbild,

utvecklar ett bestående intresse för regelbunden fysisk aktivitet, förstår värdet av detta samt ser dess samband med hälsa och livsstil,

utvecklar sin rörelseförmåga och fördjupar sina kunskaper om hur den egna kroppen fungerar,

fördjupar sina kunskaper om vad som främjar hälsa och utvecklar en god kroppsuppfattning,

utvecklar kunskaper som gör det möjligt att se, välja, värdera och delta i olika former av fysisk aktivitet,

fördjupar sina kunskaper om och i idrott och friluftsliv samt lär sig att ta ansvar för och utnyttja naturen för rekreation och friluftsliv,

utvecklar och fördjupar förmågan att planera, genomföra och utvärdera fysisk aktivitet på egen hand och tillsammans med andra,

utvecklar kunskapen om samspelet mellan människa, teknik och miljö och hur arbetsplatser, miljöer och produkter kan anpassas och utformas efter människans förutsättningar.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Grundläggande för ämnet är ett hälsoperspektiv som innefattar såväl fysiskt, psykiskt som socialt välbefinnande. Ämnets kärna utgörs av fysisk aktivitet, utformad så att alla, oavsett förutsättningar, skall kunna delta och utvecklas på egna villkor. Ämnet stimulerar till medvetenhet om den egna livsstilens betydelse för hälsan.

En utgångspunkt för ämnet är att det föreligger ett samband mellan livsstil, livsmiljö, hälsa och livskvalitet. Ämnet betonar därför kunskaper om faktorer som påverkar hälsan och som bidrar till hur god hälsa och god livs- och arbetsmiljö kan främjas. I ämnet ingår också kunskaper om hur kroppen fungerar i arbete och vila samt kunskaper om kost, motion och ergonomi. En väsentlig aspekt är även drogers och dopingpreparats skadliga inverkan.

Ämnet ger möjlighet att fördjupa sin förmåga och att ta initiativ och ansvar, att delta i, organisera och leda aktiviteter. För att främja såväl den improvisatoriska, estetiska som den motoriska förmågan integreras musik och rörelse, rytm och dans i ämnet. I ämnet innefattas också utbildning för nödsituationer såsom livräddning och första hjälpen vid olycksfall.

Ämnet tar upp idrott som kulturfenomen och speglar såväl egna traditioner och sätt att tänka som synsätt och rörelseuttryck i andra kulturer. Väsentligt för ämnet är också att anknyta till de starka kulturella traditioner som finns i Sverige när det gäller att vistas i naturen. Ämnet bidrar på så sätt till att väcka engagemang för frågor som handlar om människans relation till naturen.

I ämnet behandlas även frågor om förståelse av människors olika förutsättningar för fysisk aktivitet samt hur idrott kan bedrivas tillsammans och på lika villkor för att öka förutsättningarna för jämställdhet. Ämnet erbjuder upplevelser av samarbete, hänsyn och förståelse för och med andra människor samt rörelseglädje. Ämnet behandlar dessutom frågor som rör etik och moral i samband med idrottsutövning, exempelvis fair play.

I ämnet ingår tre kurser.

Idrott och hälsa A är en kärnämneskurs som bygger på och fördjupar de kunskaper som eleverna tidigare erhållit.

Kursen *Idrott och hälsa B* bygger på *Idrott och hälsa A* och fördjupar och vidgar kunskaper i ämnet. Kursen är valbar.

Kursen *Ergonomi* behandlar samspelet mellan människa, teknik och miljö. Kursen är valbar.

■ Ämne:	Idrott och hälsa
Kurs:	Idrott och hälsa A
Kurskod:	IDH1201
Poäng:	100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

ha kunskap om och erfarenhet av hur olika faktorer påverkar människors hälsa samt kunna diskutera sambanden mellan hälsa, livsstil och miljö ur såväl ett individ- som ett samhällsperspektiv

ha förmåga att värdera olika fysiska aktiviteters betydelse för hälsa och välbefinnande

kunna planera, genomföra och utvärdera ett personligt anpassat program för träning eller andra hälsofrämjande åtgärder

ha kunskap om hur den egna kroppen fungerar i arbete och vila

ha kunskaper i vanliga rörelseaktiviteter och ha fördjupat sig i några självvalda aktiviteter

ha kunskap om samt ha genomfört och upplevt olika former av friluftsliv

kunna tillämpa några olika metoder för spänningsreglering och stresshantering

ha utvecklat sin förmåga att kombinera rörelser till musik och vara förtrogen med några danser

kunna tillämpa ergonomiska kunskaper i olika arbetsmiljösammanhang

ha kunskap om och kunna tillämpa livräddande första hjälp.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven genomför med viss handledning olika fysiska aktiviteter samt redogör för deras betydelse för hälsa och välbefinnande.

Eleven ger exempel på kostens betydelse för hälsan.

Eleven deltar i någon form av friluftsliv och använder sina kunskaper om friluftslivets olika former.

Eleven ger exempel på konkreta situationer för spänningsreglering, samt utför några olika rytmiska rörelser.

Eleven ger exempel på olika arbetsmiljöer och sätter dessa i samband med hälsa. Eleven utför med visst stöd livräddande första hjälp.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven genomför olika fysiska aktiviteter, bedömer deras betydelse för hälsa och välbefinnande och resonerar i förhållande till detta om sambanden mellan hälsa, livsstil och miljö.

Eleven tillämpar och utvecklar med viss handledning eget hälsoarbete i några självvalda fysiska aktiviteter.

Eleven tillämpar spänningsreglering, rörelse och rytm till musik, i några självvalda fysiska aktiviteter.

Eleven bedömer ergonomisk anpassning av olika arbetsmiljöer.

Eleven genomför på egen hand livräddande första hjälp i en fingerad situation.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven utvecklar färdigheter och metoder i ett flertal aktivitetsformer och bedömer deras hälsoeffekter.

Eleven diskuterar samband mellan livsstil, livsmiljö och hälsa, samt drar slutsatser om begreppet livskvalitet med utgångspunkt från dessa samband.

Eleven planerar och genomför friluftsliv i nya miljöer och finner lösningar på oförutsedda situationer.

Eleven instruerar i livräddande första hjälp.

Ämnets syfte

Syftet med utbildningen i ämnet livsmedelskunskap är att ge grundläggande kunskaper om olika typer av livsmedel inom olika livsmedelsgrupper och om deras användning samt att ge en översikt över livsmedelsbranschens uppbyggnad. Ämnet syftar till att ge kunskaper om framställning av livsmedelsprodukter och om livsmedelskemi. Ämnet syftar till att ge kunskaper om de hygieniska krav och de bestämmelser om hygien som gäller för arbete med livsmedel och att följa bestämmelser om hygien. Ämnet syftar även till att ge kunskaper om användning av verktyg, maskiner och övrig utrustning samt om säkerhetsbestämmelser. Dessutom skall ämnet ge beredskap för etiska ställningstaganden om livsmedel.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Råvarorna som utgör grunden för moderna livsmedel är i stort sett desamma som för årtusenden sedan. De är naturliga animaliska och vegetabiliska födoämnen som är resultatet av en biologisk produktion. Även om vi idag producerar samma slag av råvaror som förr har kvalitet och karaktär förändrats genom nya förädlingsmetoder och större utbud.

Att det idag finns ett stort utbud av livsmedel ställer krav på en helt ny och bredare produktkännedom och förmåga att identifiera livsmedel. Ämnet livsmedelskunskap behandlar samtliga grupper inom livsmedelsområdet, omfattande både råvaror och prefabricerade livsmedel som grönsaker, frukt, drycker, kött-, chark- och bageriprodukter. Eftersom framställningsmetoder varierar, är kunskaper om olika produkters ursprung, tillverknings- och användningsområden viktiga i ämnet. Ämnet handlar därför också om beredning och förädling av livsmedelsprodukter och om hur vetenskap och teknik ger förutsättningar att anpassa råvarornas egenskaper till de krav konsumenten har på kvaliteten hos slutprodukterna. Den moderna livsmedelshandlingen innefattar användning av livsmedelstillsetser, vilket ämnet livsmedelskunskap också ger kunskap om.

Framställningen av livsmedelsprodukter sker idag både hantverksmässigt och industriellt. Det finns idag en klar tendens till att en mer mångfacetterad och småskalig livsmedelsproduktion, ofta lokalt baserad, växer fram vid sidan av den storskaliga produktionen. De små och medelstora företagen har liksom de större företagen behov av kunnig personal. Ämnet livsmedelskunskap behandlar livsmedelsbranschens omfattning, struktur och produktionsförhållanden.

Centralt i ämnet är också att belysa hur förädling, transport, förvaring och tillagning påverkar livsmedlets kvalitet vad gäller näringsinnehåll, smak och utseende. Ämnet behandlar även kvalitetsbedömning och ekonomiskt tänkande vid hantering av livsmedel.

Livsmedel hanteras och framställs i stor utsträckning industriellt och maskinellt. En förutsättning för att kunna arbeta med livsmedel är sålunda att kunna hantera den utrustning som krävs. En viktig del i ämnet livsmedelskunskap är därför användningen av verktyg, maskiner och övrig utrustning vid hantering av livsmedel men också bestämmelser om säkerhet.

Hygien är av största vikt i arbete med livsmedel. Genom tiderna har intresset för och uppfattningarna om hygien i betydelsen renlighet skiftat. Idag betraktas i vår del av världen hygien och renlighet som en självklarhet, något som hör till det moderna samhället. Inom livsmedelsområdet är kraven på god hygien minutiösa. För att skydda konsumenten krävs god personlig hygien vid arbete med livsmedel och att livsmedel framställs med säkra hygieniska rutiner.

Livsmedelsområdet har under senare år genomgått omfattande och genomgripande förändringar. En geografisk koncentration av tillverkning har bidragit till ökade livsmedelstransporter, vilket ställer krav på en obruten kylkedja och kunskaper om mikroorganismers skadliga påverkan på livsmedel vid förvaring i felaktig temperatur. En väsentlig del i ämnet är att belysa hur god livsmedelshygien bidrar till att öka hållbarheten, vilket också har stor ekonomisk betydelse. Till ämnet hör också kunskaper om egenkontroll och dess betydelse för kvalitet inom livsmedelsområdet samt kunskaper om nationella och internationella regler och krav inom hygienområdet.

Ytterligare en viktig del i ämnet är val av olika kemiska hjälpmedel vid diskning och rengöring så att ett hygieniskt tillfredsställande resultat nås samtidigt som miljön skonas. Till ämnet hör även att ge insikt i sambandet mellan mat, hälsa och miljö ur ett kretsloppsperspektiv. Ämnet belyser även etiska aspekter på exempelvis val av förpackningar, transport och import av livsmedel, ekologiska produkter. Frågor om djuruppfödning och genmanipulation ingår också i ämnet.

Ämnet livsmedelskunskap kan på hotell- och restaurangprogrammet samverka med ämnena näringskunskap och matlagningskunskap för att belysa hur förvaring och tillagning påverkar näringsvärde, konsistens, smak och färg i livsmedel. Ämnet får på livsmedelsprogrammet praktisk tillämpning inom ämnena bagerikunskap, charkuterikunskap och färsksvarukunskap. Ämnet livsmedelskunskap på naturbruksprogrammet lägger tonvikten på tillvaratagande, beredning och vidareförädling av vilt och småskaligt producerade råvaror med ett ekologiskt perspektiv.

Ämnet livsmedelskunskap består av sex kurser.

Kursen *Livsmedel A* är en grundläggande kurs om olika livsmedels användningsområden och hantering, förvaring och kvalitetsbedömning av livsmedel. Kursen är gemensam kurs på hotell- och restaurangprogrammet och livsmedelsprogrammet.

Kursen *Livsmedel B* ger fördjupade kunskaper om råvaror och färdiga produkter inom livsmedelsområdet. Livsmedelskemi, hantering samt pris- och kvalitetsbedömning av råvaror ingår i kursen. Kursen är gemensam kurs på livsmedelsprogrammet.

Kursen *Livsmedelshygien* innehåller grunderna om personlig hygien, arbets- och livsmedelshygien, nationella och internationella regler inom livsmedelsområdet samt om disk- och städteknik. Kursen är gemensam kurs på hotell- och restaurangprogrammet och livsmedelsprogrammet.

Kursen *Livsmedelsteknik* ger översiktlig kunskap om såväl hantverksmässig som industriell framställning av livsmedel. Kursen omfattar produktionsförhållanden, livsmedelsbranschens omfattning och struktur, utrustning och säkerhetsbestämmelser. Kursen är gemensam kurs på livsmedelsprogrammet.

Kursen *Drycker* behandlar framställning och hantering av drycker. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Ansvarsfull alkoholhantering och Servering A.

Kursen *Naturbruksprodukter* behandlar och ger ett ekologiskt perspektiv på tillvaratagande, beredning och vidareförädling av vilt, vilda växter och naturbruksprodukter. Kursen omfattar också förvaring och lagring av produkter samt hygienkrav i samband med livsmedel. Kursen är valbar.

■ **Ämne:** Livsmedelskunskap

Kurs: Livsmedel A

Kurskod: LMK1202

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskaper om olika livsmedel och hur dessa skall hanteras så att näringsvärde och kvalitet bevaras och ge kunskaper i att identifiera och kvalitetsbedöma livsmedel. Kursen skall ge kunskaper om hur förädling, transporter, förvaring och tillagning påverkar livsmedlets kvalitet. Kursen skall också ge kunskap om hur hantering och val av livsmedel och tillagningsmetod inverkar på det ekonomiska resultatet. Ett mål för kursen är att ge möjlighet att göra etiska och miljömässiga ställningstaganden om livsmedel. Kursen skall även ge kunskaper om livsmedelslagen och internationella föreskrifter gällande livsmedel.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna identifiera vanligt förekommande livsmedel samt känna till deras användningsområden och indelning i grupper

ha kunskap om olika typer av drycker och deras egenskaper

ha kunskap om näringsinnehåll och egenskaper hos olika livsmedel

känna till hantering av olika livsmedel så att näringsinnehåll och kvalitet bevaras

ha kännedom om framställning av olika livsmedel

ha kännedom om bestämmelser om livsmedel i livsmedelslagen och internationella föreskrifter.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven identifierar vanliga livsmedel och ger exempel på deras användningsområden.

Eleven beskriver hur livsmedel skall hanteras så att näringsinnehåll och kvalitet bevaras.

Eleven redogör med stöd av litteratur för tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen, olika kvalitetsbestämmelser och andra föreskrifter.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven redogör för näringsinnehåll och egenskaper hos olika livsmedel och beskriver framställning av ett urval av livsmedel.

Eleven kvalitetsbedömer de vanligaste livsmedlen samt hantlar och förvarar dem så att näringsämnen och kvalitet bevaras.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven bedömer råvarors kvalitet och väljer ekonomiska och näringsriktiga tillagningsmetoder så att råvarornas egenskaper tillvaratas.

Eleven diskuterar olika åsikter om livsmedel med hänsyn till miljö och etik.

■ **Ämne:** Livsmedelskunskap

Kurs: Livsmedelshygien

Kurskod: LMK1204

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om personlig hygien och arbets- och livsmedelshygien. Kursen skall också ge kunskaper om mikrobiologi, smittkällor och livsmedelsburna infektioner. Kursen skall även ge kunskaper i metoder för att öka matvarors hållbarhet och effekter av livsmedelstillsatser. Ett mål för kursen är dessutom att ge kunskaper om egenkontroll, innehållet i livsmedelslagen och om internationella regler som berör arbete med livsmedel.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- ha kunskap om betydelsen av god personlig hygien och hygieniska förhållanden inom verksamhetsområdet

- ha kunskap i diskning och rengöring av utrustning och lokaler för livsmedelshantering

- ha kunskap om de vanligaste mikroorganismernas förekomst, betydelse och livsbetingelser

- kunna regler för varmhållning, nedkylning och förvaring av matvaror

- ha kännedom om egenkontrollprogrammet

- ha kännedom om tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen och internationella regler inom hygienområdet.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven beskriver den personliga hygienens betydelse och de hygieniska krav livsmedelslagen och andra regler ställer vid hantering av livsmedel.

Eleven redogör för de vanligaste mikroorganismernas roll vid varmhållning, nedkylning och förvaring av matvaror samt hanterar med handledning livsmedlen så att tillväxten av mikroorganismer hämmas.

Eleven redogör för tillämpliga delar av livsmedelslagen.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven beskriver hur livsmedel skall hanteras för att hög produktkvalitet skall bibehållas.

Eleven utför rengöringsarbete enligt gällande föreskrifter och utför tillämpliga delar av egenkontrollprogrammet.

Eleven beskriver metoder för att öka matvarors hållbarhet och effekter av livsmedelstillsatser.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven väljer arbetsmetoder som ger hög hygienstandard vid livsmedelshantering och produktionsarbete.

Eleven förklarar sambandet mellan mikroorganismer och olika sjukdomstillstånd.

Eleven redogör för internationella regler av betydelse för verksamhetsområdet.

Ämnets syfte

Gymnasieskolans utbildning i matematik bygger vidare på kunskaper motsvarande de eleverna uppnår i grundskolan och innebär breddning och fördjupning av ämnet. Utbildningen syftar till att ge kunskaper i matematik för studier inom vald studieinriktning och för fortsatta studier. Utbildningen skall leda till förmåga att kommunicera med matematikens språk och symboler, som är likartade över hela världen.

Utbildningen i matematik i gymnasieskolan syftar också till att eleverna skall kunna analysera, kritiskt bedöma och lösa problem för att självständigt kunna ta ställning i frågor, som är viktiga både för dem själva och samhället, som t.ex. etiska frågor och miljöfrågor.

Utbildningen syftar även till att eleverna skall uppleva glädjen i att utveckla sin matematiska kreativitet och förmåga att lösa problem samt få erfara något av matematikens skönhet och logik.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i matematik sträva efter att eleverna

utvecklar sin tilltro till den egna förmågan att lära sig mera matematik, att tänka matematiskt och att använda matematik i olika situationer,

utvecklar sin förmåga att tolka, förklara och använda matematikens språk, symboler, metoder, begrepp och uttrycksformer,

utvecklar sin förmåga att tolka en problemsituation och att formulera den med matematiska begrepp och symboler samt välja metod och hjälpmedel för att lösa problemet,

utvecklar sin förmåga att följa och föra matematiska resonemang samt redovisa sina tankegångar muntligt och skriftligt,

utvecklar sin förmåga att med hjälp av matematik lösa problem på egen hand och i grupp bl.a. av betydelse för vald studieinriktning samt att tolka och värdera lösningarna i förhållande till det ursprungliga problemet,

utvecklar sin förmåga att reflektera över sina erfarenheter av begrepp och metoder i matematiken och sina egna matematiska aktiviteter,

utvecklar sin förmåga att i projekt och gruppdiskussioner arbeta

med sin begreppsbildning samt formulera och motivera olika metoder för problemlösning,

utvecklar sin förmåga att utforma, förfina och använda matematiska modeller samt att kritiskt bedöma modellernas förutsättningar, möjligheter och begränsningar,

fördjupar sin insikt om hur matematiken har skapats av människor i många olika kulturer och om hur matematiken utvecklats och fortfarande utvecklas,

utvecklar sina kunskaper om hur matematiken används inom informationsteknik, samt hur informationsteknik kan användas vid problemlösning för att åskådliggöra matematiska samband och för att undersöka matematiska modeller.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Matematiken har genom en mångtusenårig utveckling bidragit till det kulturella arvet. Matematiken är en förutsättning för stora delar av samhällets utveckling och den genomsyrar hela samhället, ofta på ett sätt som är osynligt för den ovane betraktaren.

Matematiken har utvecklats ur såväl praktiska behov som ur människans nyfikenhet och lust att utforska och utvidga matematiken som sådan. Matematikens begrepp, metoder och teorier har vuxit fram inom olika kulturer. Matematik är en livaktig internationell vetenskap, vars metoder, begrepp och kunskapsområden ständigt utvecklas.

I matematik arbetar man med väldefinierade begrepp och bygger upp teorier genom att logiskt och strikt bevisa att formulerade hypoteser är giltiga. Resultaten av bevisen formuleras som satser eller samband, som visar hur begreppen kan användas. Nya begrepp införs som följd av frågeställningar i tillämpningsämnen eller av idéer inom matematiken som sådan.

Matematik är en mänsklig tankekonstruktion och matematisk problemlösning är en skapande aktivitet. Samtidigt kräver matematiken uthållighet i tankeverksamheten och förståelse för att problemlösning är en process som kräver tid. Denna process skall kunna utvecklas i en grupp men även genom att individer reflekterar över sin egen kunskap och inlärnin. Detta gäller även matematikämnet i skolan.

Problemlösning, kommunikation, användning av matematiska modeller och matematikens idéhistoria är fyra viktiga aspekter av ämnet matematik som genomsyrar undervisningen.

Tillgången till tekniska hjälpmedel har delvis förändrat matematikämnet. Såväl numeriska, grafiska som algebraiska metoder utnyttjas och nya typer av problem av mer sammansatt karaktär kan stude-

ras i ämnet. De tekniska hjälpmedlen har dock begränsat värde utan kunskaper om begrepp och metoder. Förståelse, analys av hela lösningsprocedurer och kritisk granskning av resultat samt förmåga att dra slutsatser är grundläggande i gymnasieskolans matematikämne.

En viktig del av problemlösningen är att utforma och använda matematiska modeller och på olika sätt kommunicera om de matematiska idéerna och tankegångarna. Både i vardagsliv och yrkesliv behövs allt fler kunna förstå innebörden av och kommunicera om frågor med matematiskt innehåll.

Matematikens idéhistoria kan bidra till en bild av hur olika begrepp och samband utvecklats. Detta kan motverka uppfattningen om matematiken som ett opersonligt färdigt ämne som är uppbyggt av fasta regler som endast skall läras utantill.

Matematikens kraft som verktyg för förståelse och modellering av verkligheten blir tydlig om ämnet tillämpas på områden som är välbekanta för eleverna. Gymnasieämnet matematik skall därför knytas till vald studieinriktning på sådant sätt att det berikar både matematikämnet och karaktärsämnena. Kunskaper i matematik är ofta en förutsättning för att målen för många av karaktärsämnena skall uppnås.

Matematikämnet i gymnasieskolan är uppbyggt av flera områden: aritmetik, algebra, geometri, sannolikhetslära, statistik, funktionslära, trigonometri samt differential- och integralkalkyl med differentialekvationer. Vissa av dessa områden behandlas i olika omfattning i grundskolans matematikkurs och fördjupas och utvecklas i gymnasieskolan. Nya områden införs, fördjupas och breddas successivt i gymnasieskolan.

I ämnet matematik ingår sju kurser, Matematik A–E, som bygger på varandra samt Matematik – diskret och Matematik – breddning.

Matematik A är en kärnämneskurs och ingår i alla program. Kursen bygger vidare på matematikutbildningen i grundskolan och erbjuder breddade och fördjupade kunskaper inom områdena aritmetik, algebra, geometri, statistik och funktionslära. Kursen läses av elever med vitt skilda studieinriktningar. Uppläggningsen anpassas och problem väljs med hänsyn till elevernas studieinriktning. Kursen ger både allmän medborgarkompetens och utgör en integrerad del av den valda studieinriktningen.

Matematik B bygger vidare på kunskaper motsvarande grundskolans sannolikhetslära och på Matematik A inom områdena geometri, statistik, algebra och funktionslära. Kursen ger sådana insikter i matematiska begrepp och metoder som möjliggör för eleven att med hjälp av matematiska modeller kunna lösa problem inom olika områden, särskilt med anknytning till utbildningens karaktärsämnen. Dessutom behandlar kursen hur en statistisk undersökning genomförs och värderas. Matematik B är gemensam kurs på naturveten-

skapsprogrammet, samhällsvetenskapsprogrammet och på teknikprogrammet.

Matematik C bygger vidare på Matematik B inom aritmetik, algebra och funktionslära. Den innehåller även differentialkalkyl. I kursen behandlas problem som gäller optimering, förändringar och extremvärden. Problemens innehåll skall så långt som möjligt ha anknytning till viktiga frågor inom elevens studieinriktning. Kursen är gemensam kurs på naturvetenskapsprogrammet och teknikprogrammet.

Matematik D bygger vidare på Matematik C och innehåller trigonometri och differential- och integralkalkyl. Kursen utgör lämplig grund för fortsatta studier inom såväl beteendevetenskap, ekonomi och samhällsvetenskap som inom naturvetenskapliga och tekniska utbildningar. Eleven utvecklar under eget ansvar sin förmåga att i en större uppgift självständigt arbeta med en problemställning i matematik. Kursen är gemensam på naturvetenskapsprogrammet och teknikprogrammet.

Matematik E bygger vidare på Matematik D och ger eleven tillfälle att i en syntes använda tidigare kunskaper om talbegreppet samt kunskaper från algebra, funktionslära, trigonometri, geometri och differential- och integralkalkyl. Kursen behandlar komplexa tal samt fördjupad differential- och integralkalkyl. Kursen skall ge de fördjupade kunskaper som krävs för fortsatta studier inom matematikintensiva utbildningar. Kursen är valbar.

Matematik – diskret bygger på kunskaper från Matematik C. Kursen skall erbjuda eleven kunskaper om mängder, de hela talens egenskaper, talföljder, kombinatorik samt satslogik. Kursen lämpar sig särskilt för inriktning mot matematik i kombination med datoranvändning. Kursen är valbar.

Matematik – breddning bygger på kunskaper från Matematik C. Kursen erbjuder eleven möjlighet att bredda sina kunskaper i matematik inom något eller några kunskapsområden som är nya för eleven eller fördjupar kunskaperna inom något känt område. Förmågan att använda matematiska modeller och att formulera och arbeta med problem utgående från en öppen frågeställning utvecklas. Kursen är valbar.

■ **Ämne: Matematik**

Kurs: Matematik A

Kurskod: MA1201

Poäng: 100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna formulera, analysera och lösa matematiska problem av betydelse för vardagsliv och vald studieinriktning

ha fördjupat och vidgat sin taluppfattning till att omfatta reella tal skrivna på olika sätt

med och utan tekniska hjälpmedel med omdöme kunna tillämpa sina kunskaper i olika former av numerisk räkning med anknytning till vardagsliv och studieinriktning

ha fördjupat kunskaperna om geometriska begrepp och kunna tillämpa dem i vardagssituationer och i studieinriktningens övriga ämnen

vara så förtrogen med grundläggande geometriska satser och resonemang att hon eller han förstår och kan använda begreppen och tankegångarna vid problemlösning

kunna tolka, kritiskt granska och med omdöme åskådliggöra statistiska data samt kunna tolka och använda vanligt förekommande lägesmått

kunna tolka och hantera algebraiska uttryck, formler och funktioner som krävs för problemlösning i vardagslivet och i studieinriktningens övriga ämnen

kunna ställa upp och tolka linjära ekvationer och enkla potensekvationer samt lösa dem med för problemsituationen lämplig metod och med lämpliga hjälpmedel

kunna ställa upp, tolka, använda och åskådliggöra linjära funktioner och enkla exponentialfunktioner som modeller för verkliga förlopp inom privatekonomi och i samhälle

ha vana att vid problemlösning använda dator och grafitande räknare för att utföra beräkningar och åskådliggöra grafer och diagram

känna till hur matematiken påverkar vår kultur när det gäller till exempel arkitektur, formgivning, musik eller konst samt hur matematikens modeller kan beskriva förlopp och former i naturen.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven använder lämpliga matematiska begrepp, metoder och tillvägagångssätt för att formulera och lösa problem i ett steg.

Eleven genomför matematiska resonemang såväl muntligt som skriftligt.

Eleven använder matematiska termer, symboler och konventioner samt utför beräkningar på ett sådant sätt att det är möjligt att följa, förstå och pröva de tankar som kommer till uttryck.

Eleven skiljer gissningar och antaganden från givna fakta och härledningar eller bevis.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven använder lämpliga matematiska begrepp, metoder, modeller och tillvägagångssätt för att formulera och lösa olika typer av problem.

Eleven deltar i och genomför matematiska resonemang såväl muntligt som skriftligt.

Eleven gör matematiska tolkningar av situationer eller händelser samt genomför och redovisar sitt arbete med logiska resonemang såväl muntligt som skriftligt.

Eleven använder matematiska termer, symboler och konventioner på sådant sätt att det är lätt att följa, förstå och pröva de tankar som kommer till uttryck såväl muntligt som skriftligt.

Eleven visar säkerhet beträffande beräkningar och lösning av olika typer av problem och använder sina kunskaper från olika delområden av matematiken.

Eleven ger exempel på hur matematiken utvecklats och använts genom historien och vilken betydelse den har i vår tid inom några olika områden.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven formulerar och utvecklar problem, väljer generella metoder och modeller vid problemlösning samt redovisar en klar tankegång med korrekt matematiskt språk.

Eleven analyserar och tolkar resultat från olika typer av matematisk problemlösning och matematiska resonemang.

Eleven deltar i matematiska samtal och genomför såväl muntligt som skriftligt matematiska bevis.

Eleven värderar och jämför olika metoder, drar slutsatser från olika typer av matematiska problem och lösningar samt bedömer slutsatsernas rimlighet och giltighet.

Eleven redogör för något av det inflytande matematiken har och har haft för utvecklingen av vårt arbets- och samhällsliv samt för vår kultur.

■ Ämne:	Matematik
Kurs:	Matematik B
Kurskod:	MA1202
Poäng:	50

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna formulera, analysera och lösa matematiska problem av betydelse för tillämpningar och vald studieinriktning med fördjupad kunskap om sådana begrepp och metoder som ingår i tidigare kurser

kunna förklara, bevisa och vid problemlösning använda några viktiga satser från klassisk geometri

kunna beräkna sannolikheter vid enkla slumpförsök och slumpförsök i flera steg samt kunna uppskatta sannolikheter genom att studera relativa frekvenser

med omdöme använda olika lägesmått för statistiska material och kunna förklara skillnaden mellan dem samt känna till och tolka några spridningsmått

kunna planera, genomföra och rapportera en statistisk undersökning och i detta sammanhang kunna diskutera olika typer av fel samt värdera resultatet

kunna tolka, förenkla och omforma uttryck av andra graden samt lösa andragradsekvationer och tillämpa kunskaperna vid problemlösning

kunna arbeta med räta linjens ekvation i olika former samt lösa linjära olikheter och ekvationssystem med grafiska och algebraiska metoder

kunna förklara vad som kännetecknar en funktion samt kunna ställa upp, tolka och använda några icke-linjära funktioner som modeller för verkliga förlopp och i samband därmed kunna arbeta både med och utan dator och grafitande hjälpmedel.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven använder lämpliga matematiska begrepp, metoder och tillvägagångssätt för att formulera och lösa problem i ett steg.

Eleven genomför matematiska resonemang såväl muntligt som skriftligt.

Eleven använder matematiska termer, symboler och konventioner samt utför beräkningar på ett sådant sätt att det är möjligt att följa, förstå och pröva de tankar som kommer till uttryck.

Eleven skiljer gissningar och antaganden från givna fakta och härledningar eller bevis.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven använder lämpliga matematiska begrepp, metoder, modeller och tillvägagångssätt för att formulera och lösa olika typer av problem.

Eleven deltar i och genomför matematiska resonemang såväl muntligt som skriftligt.

Eleven gör matematiska tolkningar av situationer eller händelser samt genomför och redovisar sitt arbete med logiska resonemang såväl muntligt som skriftligt.

Eleven använder matematiska termer, symboler och konventioner på sådant sätt att det är lätt att följa, förstå och pröva de tankar som kommer till uttryck såväl muntligt som skriftligt.

Eleven visar säkerhet beträffande beräkningar och lösning av olika typer av problem och använder sina kunskaper från olika delområden av matematiken.

Eleven ger exempel på hur matematiken utvecklats och använts genom historien och vilken betydelse den har i vår tid inom några olika områden.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven formulerar och utvecklar problem, väljer generella metoder och modeller vid problemlösning samt redovisar en klar tankegång med korrekt matematiskt språk.

Eleven analyserar och tolkar resultat från olika typer av matematisk problemlösning och matematiska resonemang.

Eleven deltar i matematiska samtal och genomför såväl munt-

ligt som skriftligt matematiska bevis.

Eleven värderar och jämför olika metoder, drar slutsatser från olika typer av matematiska problem och lösningar samt bedömer slutsatsernas rimlighet och giltighet.

Eleven redogör för något av det inflytande matematiken har och har haft för utvecklingen av vårt arbets- och samhällsliv samt för vår kultur.

Ämnets syfte

Syftet med utbildningen i ämnet matlagningskunskap är att ge grundläggande kunskap om olika metoder att tillaga och presentera mat så att en måltid blir väl sammansatt och en smakrik och estetiskt tilltalande upplevelse med hänsyn till olika kunders behov och önskemål. Ämnet syftar även till att utveckla förståelse av att medvetenhet om ekonomi och hygien i kombination med kreativ yrkesskicklighet och samarbete är en förutsättning för ett bra resultat. Ett ytterligare syfte med ämnet är att ge kunskap om användning och skötsel av utrustning inom restaurang och storkök.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Ämnet matlagningskunskap ger en spegling av samhället vi lever i. Matlagning utövas av människor med skiftande bakgrund och kunskaper och måltiden intar ofta en mycket central roll i det sociala umgänget där vanor och traditioner påverkar och fortlöpande förändras. Nya levnadsförhållanden, livsstilsförändringar, intryck från utlandsresor och det faktum att Sverige blivit flerkulturellt förändrar hela tiden matvanorna.

Kombinationen av traditionell och nyvunnen kunskap under internationellt inflytande är utmärkande för den utveckling som matlagning som arbetsområde befinner sig i. Exempel på förändring som pågår är den utveckling och sammansmältning av förut så skilda verksamhetsområden som restauranger och affärer. Måltidsservice i form av snabbmat (fast food) och färdiglagad mat för hemtagning ökar markant. Ämnet erbjuder en bakgrund till denna förändring genom att behandla kunskap om traditioner, trender och olika maträtter – internationella såväl som nationella och lokala.

Från att råvarorna tidigare varit mycket lokala och årstidsbundna är de nu globala och årstidsoberoende. Det kräver en helt ny och vidare produktkännedom, vilket erbjuds inom ämnet. Med anledning av fortlöpande forskningsrön om matens betydelse för hälsan, ger ämnet kunskap om produkter och tillagningsmetoder. Ämnet behandlar även miljöaspekter på odling och transporter i ett nationellt och internationellt perspektiv.

Ämnet utvecklar tillsammans med ämnet serveringskunskap förmågan att organisera arbete och samverka inom arbetslag. I denna förmåga ingår kunskap om rutiner för servering och samverkan med övrig personal inom verksamheten.

Teknisk utveckling och nya tillagningsmetoder ställer stora krav på

såväl tillgång till modern teknik som kompetens. I ämnet ingår därför kunskap om hygien och teknisk kunskap om användning och skötsel av maskiner och utrustning som krävs vid matlagning och servering. Praktisk erfarenhet av egenkontroll är också en viktig del av ämnet. Ämnet ger erfarenhet av arbetsmiljöfrågor i olika arbetssituationer och om hur frågorna kan hanteras.

Ämnet ger även genom praktisk tillämpning förståelse av de villkor avseende samarbete, miljöhänsyn, arbetstempo, produktivitet och ekonomi som råder inom respektive verksamhetsområde.

Ämnet matlagningskunskap ger tillsammans med kärn- och andra karaktärsämnena ett helhetsperspektiv på verksamhetsområdet.

Ämnet består av tio kurser.

Kursen *Kallkök* innebär en orientering om såväl traditionella som nya tillagningsmetoder och maträtter. Kursen är gemensam kurs på hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Varmkök* innebär en orientering om såväl traditionella som nya tillagningsmetoder och maträtter. Kursen är gemensam kurs på hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Restaurang* ger grundläggande kunskaper om matlagningsmetoder, maträtter och arbetsorganisation i ett restaurangkök. Vidare ger kursen bredare kunskaper om hantering av råvaror ur såväl ekonomisk som hygienisk synvinkel samt matsedelsplanering. Kursen bygger på kunskaper motsvarande Varmkök och Kallkök och är gemensam kurs inom inriktningen restaurang och måltidsservice på hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Storkök* ger grundläggande kunskaper om matlagningsmetoder, maträtter och arbetsorganisation vid storköksproduktion. Vidare ger kursen bredare kunskaper om hantering av råvaror ur såväl ekonomisk som hygienisk synvinkel samt matsedelsplanering. Kursen bygger på kunskaper motsvarande Varmkök och Kallkök och är gemensam kurs inom inriktningen restaurang och måltidsservice på hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Färdigmat* ger grundläggande kunskaper om färdigrätter inom affärsområdet färskvaruhandel. Kursen är valbar.

Kursen *Gastronomi* behandlar gastronomins historia och utveckling. Den utvecklar även förmågan att komponera måltider och matsedlar som tilltalar olika sinnen. Kursen bygger på kunskaper motsvarande Restaurang, Storkök och Servering B. Kursen är valbar.

Kursen *Restaurang- och storkök A* ger fördjupade och breddade kunskaper om matlagning. Större vikt läggs vid såväl ekonomisk som organisatorisk planering och uppföljning. Kursen bygger på kunskaper motsvarande Restaurang och Storkök och är valbar.

Kursen *Restaurang- och storkök B* ger fördjupade och breddade kunskaper om matlagning. Större vikt läggs vid såväl ekonomisk som organisatorisk planering och uppföljning. Kursen bygger på kunskaper

motsvarande Restaurang- och storkök A och är valbar.

Kursen *Restaurang påbyggnad* ger ytterligare fördjupning för arbete i restaurangkök. Kursen är valbar.

Kursen *Snabbmat* fördjupar och breddar kunskaper om både tillagnings- och serveringsmetoder. Kursen behandlar även exponering och marknadsföring av snabbmat samt förpackningsmetoder och distribution. Kursen är valbar.

■ **Ämne:** Matlagningskunskap

Kurs: Kallkök

Kurskod: MAKU1204

Poäng: 100

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskap och erfarenhet om grundläggande matlagningsmetoder vid tillagning av vanliga typrätter inom kallkök. Den skall ge kunskap om och erfarenhet av hur vanliga grunddegare bereds och hur olika produkter kan framställas av dessa. Kursen skall även ge kunskap om råvaror och produkter inom kallköket samt hantering och förvaring med hänsyn till ekonomiska och hygieniska krav. Ett mål för kursen är också att ge kunskap om innebörden och betydelsen av god personlig hygien. Dessutom är ett mål för kursen att ge kunskaper om organisation av och utrustning för förekommande uppgifter inom kallkök samt om bestämmelser om arbetsmiljö och säkerhet.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna tillämpa grundläggande matlagningsmetoder vid tillagning av typrätter inom kallkök

kunna tillaga ett urval av förekommande typrätter samt kunna tillreda vanligt förekommande grunddegare och framställa olika produkter

ha kännedom om förvaringsrutiner för vanligt förekommande livsmedel och produkter

känna till vanligt förekommande utrustning och arbetsredskap

ha kunskap om betydelsen av god personlig hygien

kunna utföra enklare rengöring av utrustning och lokaler

ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt kännedom om ergonomiskt riktiga arbetssätt.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven tillämpar vanliga matlagningsmetoder inom kallkök och tillagar med handledning enkla typrätter.

Eleven redogör för vad god personlig hygien innebär. Eleven redogör för förvaringsrutiner och hantering av utrustning och arbetsredskap.

Eleven utför enklare rengöring av utrustning och lokaler, använder personlig skyddsutrustning och arbetar på ett skydds- och miljömedvetet sätt.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven tillämpar med stöd av instruktion rutiner för förvaring av livsmedel.

Eleven använder teoretiska kunskaper om god personlig hygien.

Eleven väljer rätt råvara med hänsyn till uppgiften.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven organiserar sitt arbete i kallkök med hänsyn till gällande hygien- och säkerhetsbestämmelser.

Eleven tar ansvar för gemensamma uppgifter vid tillagning och presentation av kallkökets typrätter.

■ **Ämne: Matlagningskunskap**

Kurs: Restaurang

Kurskod: MAKU1205

Poäng: 100

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om hur vanligt förekommande anrättningar i ett restaurangkök tillagas. Den skall även ge kunskaper om matsedelspanering och grundläggande kalkylering. Kursen skall ge kunskap om och metoder för hantering av livsmedel från råvara till färdiglagad maträtt samt ge kunskap om vikten av att hantera och tillaga råvaror med hänsyn till ekonomiskt utfall. Ett mål för kursen är även att ge praktiska kunskaper om livsmedelshygien och lokalhygien samt om ergonomi. Kursen skall också utveckla kommunikations- och samarbetsförmågan. Ett mål för kursen är dessutom att belysa miljöfrågor och etiska frågor i samband med råvaruhantering och tillagning.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna tillaga ett urval av i ett restaurangkök vanligt förekommande anrättningar och hantera råvaror på ett ekonomiskt sätt

kunna välja förvaringssätt för vanliga råvaror så att de bevaras på bästa sätt

ha kunskap om metoder för upptining, varmhållning, nedkylning och kylförvaring av råvaror och färdiglagade maträtter

kunna komponera och planera för en enkel meny

ha kunskap om rutiner för rengöring och skötsel av lokaler och utrustning enligt gällande bestämmelser

ha kännedom om och erfarenhet av egenkontroll.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven utför med handledning grundläggande arbetsuppgifter inom restaurangkök.

Eleven redogör för hantering av livsmedel och belyser såväl ekonomiska och etiska aspekter som miljöaspekter.

Eleven komponerar och planerar med viss handledning enkla menyer.

Eleven följer arbetsplatsens hygienbestämmelser och tillämpar med handledning Livsmedelsverkets egenkontrollprogram.

Eleven utför rengöring och skötsel av lokaler och utrustning.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven bedömer med handledning kvaliteten hos olika livsmedel utifrån ekonomiska och etiska aspekter samt miljöaspekter.

Eleven hanterar livsmedlen på ett kostnadsmedvetet och hygieniskt sätt.

Eleven utför sina arbetsuppgifter i samverkan med andra.

Eleven upprättar enklare kalkyler av maträtter.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven planerar och tillagar vanliga rätter i ett restaurangkök samt väljer ändamålsenlig utrustning.

Eleven använder lämpliga metoder i alla delar av processen från upptining till kylförvaring med hänsyn till kvalitet och hållbarhet.

■ **Ämne: Matlagningskunskap**

Kurs: Storkök

Kurskod: MAKU1209

Poäng: 100

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om hur vanligt förekommande rätter förbereds och tillagas enligt matlagningsmetoder för storköksproduktion samt i tillagning av de vanligaste specialkosterna. Kursen skall ge kunskap om matsedelsplanering för storkök samt näringsberäkning och kostnadsberäkning av matsedel för olika målgrupper. Ett mål för kursen är även att ge kunskap om och metoder för hantering av livsmedel från råvara till färdiglagad maträtt. Kursen skall också ge kunskap om olika serveringsformer inom ett storkök. Kursen skall även ge praktiska kunskaper om livsmedelshygien och lokalhygien samt om ergonomi. Kursen skall också utveckla kommunikations- och samarbetsförmågan. Ytterligare ett mål för kursen är att belysa miljöfrågor och etiska frågor i samband med råvaruhantering och tillagning.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna tillaga i ett storkök vanligt förekommande rätter och hantera råvaror på ett ekonomiskt sätt

kunna tillaga i ett storkök vanligt förekommande specialkost

ha kunskap om lämpliga metoder för upptining, varmhållning, nedkylning och kylförvaring av råvaror och färdiglagade maträtter

kunna planera och näringsberäkna matsedlar

kunna använda den utrustning och de maskiner som vanligen förekommer i ett storkök

ha kännedom om de vanligaste serveringsmetoderna i samband med storköksproduktion

ha kunskap om rutiner för rengöring och skötsel av lokaler och utrustning enligt krav som ställs från myndigheter

ha kännedom om och erfarenhet av egenkontroll.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven tillagar med handledning i ett storkök vanliga maträtter och specialkoster.

Eleven tillämpar med viss handledning lämpliga metoder för hantering av råvaror.

Eleven planerar och näringsberäknar matsedlar samt portions- och kostnadsberäknar med viss handledning råvaruåtgången för olika rätter.

Eleven gör rent och vårdar lokaler och utrustning, följer arbetsplatsens hygienbestämmelser och tillämpar med handledning Livsmedelsverkets egenkontrollprogram.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven bedömer med handledning kvaliteten hos olika livsmedel utifrån ekonomiska och etiska aspekter samt miljöaspekter.

Eleven hanterar livsmedlen på ett kostnadsmedvetet och hygieniskt sätt vid tillagning av vanliga rätter och specialkoster.

Eleven använder serveringsmetoder som är vanliga i storköksproduktion.

Eleven utför sina arbetsuppgifter i samverkan med andra.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven planerar, väljer råvaror till och tillagar vanliga rätter och specialkoster i storkök samt väljer ändamålsenlig utrustning.

Eleven använder lämpliga metoder i alla delar av processen från upptining till kylförvaring med hänsyn till kvalitet och hållbarhet.

Eleven använder köksutrustning på ett närmast yrkesmässigt sätt och behandlar råvaror och färdiglagade maträtter hygieniskt och ekonomiskt.

■ **Ämne: Matlagningskunskap**

Kurs: Varmkök

Kurskod: MAKU1210

Poäng: 100

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskap om och erfarenhet av grundläggande matlagningsmetoder vid tillagning av vanliga typrätter inom varmkök. Kursen skall även ge kännedom om alternativ matlagning. Kursen skall ge kunskap om råvaror och produkter inom varmköket samt hantering och förvaring med hänsyn till ekonomiska och hygieniska krav. Ett mål för kursen är även att ge kunskap om innebörden och betydelsen av god personlig hygien. Dessutom är ett mål för kursen att ge kunskap om organisation av och utrustning för förekommande uppgifter inom varmkök samt att ge kunskap om bestämmelser om arbetsmiljö och säkerhet.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- kunna tillämpa grundläggande matlagningsmetoder vid tillagning av typrätter inom varmkök

- kunna tillaga ett urval av vanligt förekommande typrätter

- känna till vanligt förekommande utrustning och arbetsredskap

- ha kännedom om förvaringsrutiner för vanligt förekommande livsmedel och produkter

- ha kunskap om betydelsen av god personlig hygien

- kunna utföra enklare rengöring av utrustning och lokaler

- ha kännedom om alternativa matlagnings- och serveringsformer

- ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt kännedom om ergonomiskt riktiga arbetssätt.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven tillämpar vanliga matlagningsmetoder inom varmkök och tillagar med handledning enkla typrätter.

Eleven beskriver och exemplifierar innebörden av alternativ matlagning.

Eleven redogör för vad god personlig hygien innebär.

Eleven redogör för förvaringsrutiner och hantering av utrustning och arbetsredskap.

Eleven utför enklare rengöring av utrustning och lokaler, använder personlig skyddsutrustning och arbetar på ett skydds- och miljömedvetet sätt.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven tillämpar med stöd av instruktion rutiner för förvaring av livsmedel.

Eleven använder teoretiska kunskaper om god personlig hygien.

Eleven väljer rätt råvara med hänsyn till uppgiften.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven organiserar sitt arbete i varmkök med hänsyn till gällande hygien- och säkerhetsbestämmelser.

Eleven tar ansvar för gemensamma uppgifter vid tillagning och presentation av varmkökets typrätter.

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet naturkunskap syftar till att beskriva och förklara omvärlden ur ett naturvetenskapligt perspektiv. Ämnet syftar också till förståelse av naturvetenskapens arbetssätt och resultat. Ämnets syfte är dessutom att ge naturvetenskapliga kunskaper för att kunna ta ställning i frågor som är viktiga för individ och samhälle som t.ex. genteknik, hållbar utveckling och energifrågor.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i naturkunskap sträva efter att eleven

utvecklar sin förmåga att beskriva, förklara och förstå omvärlden ur ett naturvetenskapligt perspektiv,

utvecklar sina kunskaper om vetenskapliga undersöknings- och forskningsmetoder och om hur resultat kan presenteras,

utvecklar sin förmåga att förstå och använda naturvetenskapens språk och teoretiska begrepp,

utvecklar sin förmåga och sitt intresse att söka, kritiskt granska och tillgodogöra sig kunskap om aktuell forskning i naturvetenskap från olika informationskällor,

utvecklar ett förhållningssätt som präglas av ödmjukhet och respekt inför naturen och livets storhet,

utvecklar sin förmåga att tolka och kritiskt granska olika typer av information, delta i diskussioner i olika samhällsfrågor och ta ställning utifrån ett naturvetenskapligt och etiskt perspektiv,

utvecklar sina kunskaper om människan som en del av naturen och det ekologiska sammanhanget samt om kretsloppstänkandets roll för att minska samhällets miljöbelastning,

utvecklar sin förståelse av naturvetenskapens roll för samhällsutvecklingen.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Dagens samhälle är i hög grad baserat på naturvetenskap och teknik. Därför har den enskilde behov av kunskaper i naturvetenskap både som individ och samhällsmedborgare. Energi-, miljö- och resursfrågor ställer till exempel krav på ett brett naturvetenskapligt kunnande.

Samtidigt ger naturvetenskapens snabba utveckling upphov till nya frågeställningar inte minst av etisk karaktär.

Den moderna naturvetenskapen präglas av uppdelning i många specialområden samtidigt som många frågeställningar kräver ett tvärvetenskapligt angreppssätt. Ämnet naturkunskap är ett tvärvetenskapligt ämne där naturvetenskapliga frågeställningar kan studeras ur flera perspektiv. Ämnets struktur är inte entydigt given men ämnet handlar om liv, materia och energi. Karaktäristiskt för ämnet är blandningen av teoretiska studier, observationer, experiment och fältstudier.

Ämnet behandlar också frågan om hur människans världsbild har förändrats genom växelverkan mellan teoribildning och praktiska forskningsresultat.

Ämnet naturkunskap är uppdelat i två kurser, Naturkunskap A som är ett kärnämne och Naturkunskap B.

Naturkunskap A bygger på elevens tidigare erfarenheter och på grundskolans utbildning eller motsvarande kunskaper. Kursen tar främst upp miljöfrågor, men även frågor kring ekologi, energi- och resursanvändning behandlas. Kursen anknyter till elevens studieinriktning. Naturkunskap A är en kärnämneskurs.

Naturkunskap B bygger på elevens tidigare erfarenheter och kunskaper från grundskolan eller motsvarande. Kursen behandlar människans biologiska, fysikaliska och kemiska vardag, materien, livets förutsättningar och utveckling samt organismens byggnad och funktion. Även betydelsen av en hälsofrämjande livsstil ingår i kursen, liksom etiska frågor – speciellt de som gäller den moderna genteknikens utveckling och utnyttjande. Naturkunskap B är gemensam kurs på samhällsvetenskapsprogrammet.

■ Ämne:	Naturkunskap
Kurs:	Naturkunskap A
Kurskod:	NK1201
Poäng:	50

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna göra observationer och enkla experiment samt kunna analysera och tolka resultaten

ha kunskap om den naturvetenskapliga världsbildens framväxt samt universums och jordens historia

kunna förstå skillnaden mellan påståenden grundade på fakta och värderande ståndpunkter inom naturvetenskapen, t.ex. när det gäller människans strålningsmiljö

ha fördjupat sin kunskap om ekosystems struktur och dynamik samt betydelsen av biologisk mångfald

ha kunskap om energiomvandlingar och energiformer samt begreppet energikvalitet

kunna beskriva naturliga kretslopp och av människan skapade materia- och energiflöden samt ha förståelse av termodynamikens lagar

kunna beskriva miljöproblem utifrån studieinriktning och aktivt delta i diskussioner om möjligheten att påverka utvecklingen

ha kunskaper om livsstilens betydelse för miljön och en hållbar ekologisk utveckling.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven utför med viss handledning experimentella och praktiska moment.

Eleven utför mätningar och undersökningar samt beskriver muntligt och skriftligt iakttagelser och resultat.

Eleven beskriver ekologiska fakta och begrepp samt redogör för resultat av några störningar i ekosystem.

Eleven diskuterar begreppen energi, energiomvandlingar och energiflöden.

Eleven ger exempel på globala och regionala miljöproblem och beskriver lokala miljöproblem till följd av vardaglig och yrkesmässig verksamhet.

Eleven diskuterar frågor som rör återanvändning och långsiktig resursanvändning.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven arbetar aktivt i undervisningens experimentella och praktiska moment.

Eleven analyserar idéer och värderingar utifrån såväl ett individperspektiv som ett natur- och samhällsvetenskapligt perspektiv.

Eleven diskuterar konsekvenser av olika praktiska ställningstaganden i energi-, miljö- och resursfrågor.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven tillämpar ett naturvetenskapligt arbetssätt, planerar och genomför undersökande uppgifter, tolkar resultaten och värderar kritiskt slutsatsernas giltighet och rimlighet.

Eleven använder, analyserar och integrerar införda begrepp, modeller och teorier.

Ämnets syfte

Syftet med utbildningen i ämnet näringskunskap är att ge grundläggande kunskaper om matens och därmed matvanornas betydelse för hälsan. Ett syfte med ämnet är även att ge kunskaper om livsmedlens sammansättning och om människokroppens behov av näringsämnen. Näringskunskap syftar också till att ge kunskaper om hur olika former av beredning påverkar livsmedlens näringsinnehåll, utseende och smak. Ämnet syftar också till att ge kunskaper i grundläggande sjukdomslära och praktiska kunskaper i specialkost. Dessutom syftar ämnet till att utveckla förmåga att granska mediernas information i näringsfrågor och hur trender påverkar matvanor och livsstilar.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Människors matvanor är idag olika i olika delar av världen och skiljer sig också från våra förfäders matvanor. Förr i tiden i Sverige var en god skörd grunden till god hälsa och örter användes för att bota sjukdomar och även idag gäller detta i stora delar av världen.

Idag varierar utbudet av livsmedel och matvanor mellan länder och kulturer. I Sverige och andra industriländer har varierad och näringsberikad mat starkt bidragit till att sjukdomar som orsakats av vitamin- och mineralbrist minskat. Samtidigt har tillgången till mat i västerlandet också bidragit till välfärdssjukdomar.

Till ämnet näringskunskap hör kunskaper om matvanor och hälsa som ger insikt i sambanden mellan den mat vi äter och olika sjukdomar. De sambanden är idag av mycket stort intresse och är föremål för forskning inom området. Att ha kunskaper om livsmedel och näringsämnen är en förutsättning för att komponera en näringsriktig matsedel med rätt livsmedel i rätt mängd för olika behov. Därför är detta en viktig del i ämnet liksom att följa hur samhällsutveckling och internationalisering påverkar matvanorna.

Ytterligare en del i ämnet är kunskaper om och erfarenhet av att tillaga olika typer av specialkost samt frågor om kost- och hälsoupplysning. Till näringskunskap hör även att ge kunskaper om hur näringsämnen bevaras i samband med livsmedelsproduktion och öva förmågan att kritiskt granska förädlade produkter ur näringssynpunkt.

Inom hotell- och restaurangprogrammet bidrar ämnet näringskunskap tillsammans med ämnena livsmedelskunskap och matlagningskunskap till en helhetssyn på kost- och näringsfrågor.

Ämnet består av två kurser.

Kursen *Näringslära* är en grundläggande kurs om näringsämnenas uppbyggnad och människokroppens behov av näringsämnen. Den är gemensam kurs på hotell- och restaurangprogrammet och på livsmedelsprogrammet.

Kursen *Dietik och dietmatlagning* behandlar näringsvärdesberäkning, grundläggande kunskaper om sjukdomar som kräver specialkost samt praktiska kunskaper i specialkost. Kursen bygger på kunskaper motsvarande kurserna *Näringslära* och *Varmkök*. Kursen är valbar.

■ Ämne:	Näringskunskap
Kurs:	Näringslära
Kurskod:	NÄR1202
Poäng:	50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskap om matens betydelse för hälsan samt näringsämnenas uppbyggnad och deras uppgifter i kroppen. Ett mål för kursen är att ge kunskap om människokroppens behov av näringsämnen och energibehov vid olika aktiviteter samt kännedom om matspjälkningsprocessen. Kursen skall ge kunskap om näringsinnehåll i de vanligaste livsmedlen och om hur näringsämnen bevaras i samband med beredning av livsmedel. Kursen skall ge kunskap om de vanligaste specialkosterna. Kursen skall även ge kunskap om matsedelsplanering. Ett mål för kursen är också att ge kunskap om olika myndigheters kost- och näringsrekommendationer samt om matvanor och kostsituationen i olika länder.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- ha kunskap om näringsämnen och deras uppgift i kroppen och näringsämnenas betydelse för hälsan
- ha kunskap om näringsinnehåll i de vanligaste livsmedlen
- kunna kombinera livsmedel till en veckomatsedel så att dagsbehovet av olika näringsämnen tillgodoses
- kunna planera matsedel för specialkost utifrån matsedel med normalkost
- ha kunskap om grundreglerna för hur näringsämnen i livsmedel bevaras vid förvaring, tillagning och varmhållning
- känna till myndigheters kost- och näringsrekommendationer
- känna till kostsituationen i Sverige och övriga världen samt hur matvanor i olika länder och kulturer påverkar folkhälsan.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven grupperar med stöd av litteratur de vanligaste livsmedlen efter näringsinnehåll och redogör för näringsämnenas betydelse för hälsan.

Eleven kombinerar med handledning råvaror till näringsriktiga måltider.

Eleven beskriver de vanligaste specialkosterna.

Eleven ger med hjälp av litteratur exempel på kost- och näringsrekommendationer samt på kostsituationen i världen.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven förklarar näringsämnenas uppbyggnad samt kroppens behov av näringsämnen och energibehov vid olika aktiviteter.

Eleven kombinerar livsmedel till en matsedel så att dagsbehovet av olika näringsämnen tillgodoses.

Eleven redogör för grundreglerna för näringsämnenas bevarande i livsmedlen vid förvaring och under olika faser i beredningsprocessen.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven använder kost- och näringsrekommendationer vid planering av matsedlar och anpassar dem till människors olika behov av näring och energi.

Eleven diskuterar samband mellan livsstil, matvanor och välbefinnande samt kostens betydelse för hälsa.

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet religionskunskap syftar till att ge möjligheter att reflektera över existentiella och etiska frågor ur olika perspektiv samt till att ge ökad förståelse för att andra kan komma till andra tolkningar än den egna.

Ämnet religionskunskap syftar till att ge kunskaper om trons innehåll och traditioner inom olika religioner och andra livsåskådningar och skapa medvetenhet om att begrepp, kunskaper och analysredskap behövs för att kunna värdera och ta ställning. Utbildningen ger därmed fördjupade kunskaper samt ökad förståelse för människor med olika religioner och livsåskådningar.

Behovet av en medveten etik baserad på en i samhället allmänt accepterad värdegrund blir allt tydligare både för den enskilde och för samhället. Syftet med ämnet är att ge kunskaper om olika uppfattningar i etiska frågor, som möter den enskilde i samhället, analyserade i ett individuellt och ett socialt perspektiv.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i religionskunskap sträva efter att eleven

utvecklar sin personliga hållning i livs- och moralfrågor på grundval av kunskaper om olika traditioner och med respekt för grundläggande mänskliga rättigheter,

fördjupar sin förmåga att reflektera över och argumentera kring existentiella frågor som rör tro, etik och livsåskådning,

utvecklar sin förmåga att beskriva, analysera och förstå hur och varför levnadsvillkor, traditioner och samhällssystem samspelar med religion och livsåskådning,

utvecklar sina insikter i kristendomens och andra världsreligioners och livsåskådningars huvudtankar, värderingar, traditioner, uttrycksformer och urkunder,

utvecklar sin förståelse för hur religion och livsåskådning tar sig uttryck i människors sätt att tänka, skapa och handla,

fördjupar sin förtrogenhet med de språk, begrepp, berättelser och bilder som uttrycker religioners och livsåskådningars tolkningar av livet.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Under medeltiden fick församlingsborna i den romersk-katolska kyrkan lära sig texter som formulerade den kristna tron. Efter reformationen baserades folkundervisningen på Luthers lilla katekes som ett centralt dokument om den kristna tron. I högre skolor hade man en kristendomsundervisning av bredare slag. Under 1800-talet vaknade kritiken mot en ensidig katekesundervisning dels av pedagogiska skäl, dels av ideologiska. I 1919 års undervisningsplan behandlades Luthers lilla katekes som ett historiskt dokument, representativt för sin tid. I stället fick studier av Bergspredikan i Nya testamentet en central roll som utgångspunkt för reflektion över en gemensam värdegrund i samhället.

Efter det att religionsfrihetslagen införts i Sverige 1951 blev kristendomsundervisningens roll i skolan problematisk. Under 1960-talet blev grundprincipen att skolans religionsundervisning skulle vara objektiv i den meningen att den sakligt och allsidigt skulle beskriva olika religioner och livsåskådningar. Denna grundprincip har sedan utvecklats vidare inom religionskunskapsundervisningen samtidigt som existentiella frågor om liv och död, ansvar och skuld, liksom etik- och moralfrågor, kommit att spela en allt viktigare roll inom ämnet.

Grundläggande i allt studium av religioner och andra livsåskådningar är frågor om tro och livstolkning, det vill säga frågor om verkligheten och världen, människan och värdena. I alla kulturer och i olika tider har människor gestaltat sitt behov av att tolka och tyda livet för att ge det en mening. Sådana tolkningsförsök har synliggjorts i samhällsbyggande, i arkitektur och stadsbyggnad, i bildkonst, musik och litteratur, i traditioner och berättelser. Olika typer av livstolkningar har tagit och tar sig uttryck i religioner och andra livsåskådningar. Detta behov blir alltmer aktuellt i dag och tar sig uttryck i en mångfald som förstärks genom ökande internationella kontakter och av ett växande mediautbud.

Ett samspel mellan kunskapsperspektiv och existentiella frågor gör ämnet konkret, verklighetsnära och personlighetsutvecklande. Innehållsligt kan man urskilja olika dimensioner, som en *historisk*, en *institutionell*, en *kulturell*, en *dimension om tro*, en *etikdimension* och en *genusdimension*. Den historiska riktar uppmärksamheten på den historiska bakgrunden till de fenomen som studeras och den institutionella fokuserar vilka institutioner i vårt samhälle som bestämt och bestämmer utvecklingen i dag inom kyrkor, samfund, religioner, och andra livsåskådningar. Den kulturella dimensionen studerar vad kristendomen och andra religioner och livsåskådningar har betytt för den kulturella utvecklingen, och trosdimensionen frågar efter religioners och andra livsåskådningars tro och idéer. Etikdimensionen visar hur olika inställningar i fråga om tro och livsåskådning bestämmer

synen på etiska frågor och genusdimensionen riktar uppmärksamheten på vilken roll religioner och andra livsåskådningar har vid utformningen av våra föreställningar om mäns och kvinnors värde och uppgifter. Dessa dimensioner kan bidra till att analysen av de studerade fenomenen vidgas och fördjupas. I dag ser man den etiska dimensionen som särskilt viktig vid studiet av religion och andra livsåskådningar. I Sverige har länge den tradition som förvaltas av kristen tradition och västerländsk humanism styrt tolkningen av värdegrunden. I ett alltmer mångkulturellt samhälle kan samma medvetenhet om vikten av en gemensam värdegrund också skapas utifrån andra religioner och livsåskådningar.

Den grundläggande utgångspunkten för studierna i religionskunskap är människan. Det är människan och människans situation som skall göras till föremål för studium, och de upplevelser och behov av livstolkning som hon har, skall stå i centrum. Övning i reflektion och kritiskt tänkande har en framträdande plats i ämnet när det gäller etiska frågor, omvärlds- och överlevnadsfrågor, behovet av en allmängiltig internationellt övergripande värdegrund, samt när det gäller hur religion och livsåskådning förhåller sig till kultur och samhälle. Både välbekanta traditioner och sådana nutida företeelser som exempelvis ungdomskultur och arbetsplatskultur, som inte omedelbart uppfattas ha en relation till religiös tro, andra livsåskådningar och etik, studeras inom ämnet. Vid sådana analyser spelar begreppsbildningen en viktig roll, både sådana begrepp som lyfter fram religiösa och livsåskådningsmässiga dimensioner och sådana som aktualiserar existentiella infallsvinklar.

Ämnet är uppdelat i två kurser.

Religionskunskap A bygger på grundskolans utbildning eller motsvarande kunskaper. Kursen betonar etiska och moraliska frågor samt människors olika livstolkningar. Kursen skall visa att religion och livsåskådning är naturliga delar av samhällslivet och också ge förståelse för vad ett eget ställningstagande kan betyda för den personliga utvecklingen. Kursen skall anknyta till elevens studieinriktning. Religionskunskap A är en kärnämneskurs.

Religionskunskap B bygger på kurs A och breddar och fördjupar innehållet i Religionskunskap A. Utifrån vald studieinriktning och egna behov får eleverna möjligheter att vidareutveckla sina kunskaper och färdigheter på tros- och livsåskådningarnas område. Religionskunskap B är gemensam kurs inom kultur- och samhällsvetenskapsinriktningarna på samhällsvetenskapsprogrammet.

■	Ämne: Religionskunskap
	Kurs: Religionskunskap A
	Kurskod: RE1201
	Poäng: 50

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna beskriva och förstå hur religion och livsåskådning tar sig uttryck i människors sätt att tänka och handla

känna till kristendomens och några andra världsreligioners och andra livsåskådningars grundläggande uttrycksformer, tro och idéer

kunna relatera religioners och andra livsåskådningars uttrycksformer, tro och idéer till problemsituationer i vardags- och yrkesliv

kunna samtala om problemsituationer i vardagen och i yrkeslivet utifrån en given etisk och moralisk utgångspunkt

kunna identifiera och ta ställning till sådant som befrämjar eller som strider mot grundläggande värden i samhället

kunna reflektera över andra människors olika sätt att tänka om liv, tro och etik

förstå vad de egna värderingarna betyder för självuppfattningen och för hur man uppfattar människor i sin omgivning.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven jämför riter, traditioner och levnadssätt i olika religioner och andra livsåskådningar.

Eleven redovisar sådana kunskaper om kristendomen och några andra världsreligioner och livsåskådningar som ökar förståelsen för olika livsmönster bland människor i den närmaste omgivningen.

Eleven samttalar kring problemsituationer i vardagen och i yrkeslivet utifrån ett givet etiskt och moraliskt tänkesätt.

Eleven värderar några företeelser i samhället som befrämjar eller som strider mot dess värdegrund.

Eleven relaterar sig till sammanhang som berör frågor om tro, livsåskådning och etik.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven ger exempel på religioners och andra livsåskådningars betydelse för individ och samhälle, nationellt och internationellt.

Eleven identifierar etiska problem i sin omgivning, tillämpar några enkla etiska resonemangsmodeller och motiverar med stöd av dessa sina egna ställningstaganden i kända och vardagliga situationer.

Eleven reflekterar enskilt och i grupp över vad tolerans gentemot olika människors sätt att se på tillvaron innebär.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven upptäcker likheter och skillnader mellan kristendomens och några andra världsreligioners och livsåskådningars grundtankar och uttryckssätt och tillämpar dem på aktuella frågor såsom kvinnosyn och samhällssyn i ett aktuellt och ett historiskt perspektiv.

Eleven tillämpar olika etiska teorier inom religion och livsåskådning på närliggande situationer och på aktuella samhällsfrågor.

Eleven visar hur olika sätt att förhålla sig till olika livstolkningar medför konsekvenser för sättet att leva och handla.

Eleven argumenterar för ett eget sätt att tolka livet med respekt för att andra har rätt till sin livstolkning.

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet samhällskunskap syftar till att med demokratin som värdegrund bredda och fördjupa elevernas kunskaper om nutida samhällsförhållanden och samhällsfrågor. Ämnet syftar vidare till att ge eleverna ökade förutsättningar att aktivt delta i samhällslivet och en beredskap att hantera förändringar i samhället.

Ett annat syfte med ämnet samhällskunskap är att bidra med kunskaper om levnadsvillkoren i olika länder och samhällssystem. Därmed ger ämnet förutsättningar för eleverna att förstå de värden som ligger i en kulturell mångfald och att känna respekt för mänskliga rättigheter samt att kunna ta avstånd från olika former av förtryck.

I ett komplext samhälle med stort informationsflöde och snabb förändringstakt bidrar ämnet samhällskunskap med att utveckla ett kritiskt förhållningssätt. Detta innebär att utveckla förmågan att söka, granska, strukturera och värdera fakta från olika källor och medier samt kunna formulera sig och dra slutsatser.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i ämnet samhällskunskap sträva efter att eleven

omfattar och praktiserar demokratins värdegrund och förstår hur olika perspektiv och ideologier ger olika sätt att uppfatta samhället,

utvecklar kunskap om och förståelse av det mångkulturella samhället,

utvecklar kunskap om och förståelse för olika grupper av nationella minoriteter,

utvecklar kunskaper om de mänskliga rättigheterna samt individens rättigheter och skyldigheter i samhället,

fördjupar sina kunskaper om och reflekterar över samarbete och konflikter i internationella relationer,

fördjupar sin förståelse av såväl det svenska som det internationella samhället i historisk belysning,

utvecklar kunskaper för att kunna ta ställning och agera i lokala, regionala och globala frågor som är av betydelse för ett ekologiskt hållbart samhälle,

utvecklar sin förmåga att kritiskt granska samhällsförhållanden samt sin förmåga att kunna se konsekvenser av olika handlingsalternativ för sig själv och för samhället,

utvecklar sin förmåga att formulera frågor, argumentera och uttrycka ståndpunkter samt utvecklar den egna förmågan att aktivt delta i samhällslivet och påverka samhällsutvecklingen,

utvecklar sin förmåga att använda olika metoder vid arbetet med samhällsfrågor och övas i ett alltmer vetenskapligt förhållningssätt.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Ämnet samhällskunskap är till sin uppbyggnad och karaktär tvärvetenskapligt. Utifrån tankar i 1946 års skolkommision och viss försöksverksamhet infördes ämnet i läroplanen för gymnasiet och fackskolan år 1965. Tidigare hade samhällskunskapen ingått i historieämnet, som då officiellt benämndes "historia med samhällslära". Kärnan utgjordes av de akademiska ämnena statskunskap och nationalekonomi, men ämnet har successivt breddats med ämnen som sociologi, kulturgeografi och rättskunskap. Genom val av samhällsfrågor tydliggörs ämnets bredd och snabba föränderlighet. Detta innebär en systematisering och strukturerings av studierna med sikte att skapa överblick och förståelse.

Kunskaper om samhällsfrågor och förståelse av samhället i tid och rum är centralt i ämnet. Vid studier av olika samhällsfrågor är politiska och ekonomiska aspekter väsentliga liksom användningen av begrepp som inflytande, makt, konflikt, ideologi, klass, intresse och påverkan. Ämnet samhällskunskap har också ett internationellt perspektiv och bidrar med kunskaper om globala överlevnadsfrågor. Globaliseringen innebär en sammanflätning av såväl ekonomier som kulturer och därmed ett ökat beroende mellan länder och behandlar frågor som berör rättvis fördelning och ett hållbart samhälle. En viktig aspekt är även kunskaper om nationella minoriteter och deras roll i samhället.

Samhällskunskap är ett aktualitetsämne, men innefattar också det nutida samhällets historia. En naturlig utgångspunkt vid val av studieobjekt skall vara samhällsfrågor. Härigenom skapas en förståelse för samhällets föränderlighet samtidigt som historiska tillbakablickar och framtidsvisioner bidrar till att bredda elevernas förståelse och analysförmåga. Genom att dessa samhällsfrågor skall väljas i samråd mellan lärare och elever övas eleverna i ett demokratiskt arbets- och förhållningssätt.

I det moderna samhället kommer information från skilda källor och genom flera olika medier. Att sovra och värdera budskap utifrån

kunskap om källornas art och olika mediers begränsningar är en viktig del i analysen. Att använda informationstekniken som ett pedagogiskt hjälpmedel vid studiet av olika samhällsfrågor men också att kunna lägga ett samhällsvetenskapligt och kritiskt perspektiv på utvecklingen inom detta område är centralt för ämnet. Vid bearbetning och analys av samhällsfrågor framhävs att olika utgångspunkter, perspektiv och ideologier ger skilda sätt att se på samhället och samhällsutvecklingen.

Studierna i samhällskunskap bygger på grundskolans utbildning eller motsvarande kunskaper. På gymnasieskolan omfattar ämnet fyra kurser.

I kursen *Samhällskunskap A* breddar och fördjupar eleverna sina kunskaper om och förståelse för samhället och dess historia genom studier av olika samhällsfrågor. Det historiska perspektivet och det nutida samhällets historia skall särskilt beaktas i de studieinriktningar där ämnet historia inte ingår. Kursen skall anknyta till elevens studieinriktning och möjligheterna till samverkan med andra ämnen och kurser bör tillvaratas för att nå programmets mål. Kursen är en kärnämneskurs.

Samhällskunskap B och *C* ger ytterligare breddning och fördjupning av utbildningen i ämnet. De samhällsfrågor som studeras blir mer komplexa. Härigenom tränas eleverna i arbetssätt och analyser som alltmer närmar sig det sätt som de vetenskaper som ligger till grund för ämnet arbetar efter. Samhällskunskap B är gemensam kurs inom samhällsvetenskapsinriktningen och Samhällskunskap C är valbar.

Kursen *Internationella relationer* tar upp internationella frågor ur olika aspekter och behandlar orsaker till och konsekvenser av den ökade globaliseringen. Kursen är valbar.

■	Ämne: Samhällskunskap
	Kurs: Samhällskunskap A
	Kurskod: SH1201
	Poäng: 100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

ha kunskap om demokratins framväxt och funktion samt kunna tillämpa ett demokratiskt arbetssätt

kunna förstå hur politiska, ekonomiska, geografiska och sociala förhållanden har format och ständigt påverkar såväl vårt eget samhälle som det internationella samhället

kunna formulera, förstå och reflektera över samhällsfrågor ur såväl historiska som framtida perspektiv

kunna lägga etiska och miljömässiga perspektiv på olika samhällsfrågor

kunna använda olika kunskapskällor och metoder vid arbetet med samhällsfrågor

känna till hur åsikter och attityder uppstår samt vara medveten om hur värderingar och ställningstaganden formas.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven redogör för individens rättigheter och skyldigheter i samhället samt för de grundläggande mänskliga rättigheterna.

Eleven beskriver samhällsfrågor ur historiska och nutida perspektiv samt anger orsaker och konsekvenser till dessa.

Eleven söker, väljer ut och ställer samman fakta från olika källor.

Eleven redogör för och exemplifierar hur olika idéer och värderingar uppstår och formas i samhället.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven diskuterar och reflekterar över vikten av att leva efter rättigheter och skyldigheter i samhället samt de grundläggande mänskliga rättigheterna.

Eleven analyserar och värderar samhällsfrågor ur olika perspektiv.

Eleven värderar olika källor samt använder någon samhällsvetenskaplig metod.

Eleven analyserar idéer och värderingar utifrån såväl ett individ- som ett samhällsperspektiv.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven drar slutsatser och föreslår lösningar på olika samhällsfrågor.

Eleven arbetar med olika typer av material, bedömer tillförlitligheten hos olika källor samt visar i sitt arbete ett kritiskt förhållningssätt till fakta, tolkningar och värderingar.

Eleven analyserar hur olika samhällsförhållanden påverkar och förklarar människors livsvillkor.

Ämnets syfte

Syftet med utbildningen i ämnet serveringskunskap är att ge grundläggande kunskaper om och erfarenheter av servering på restaurang och hotell. Ämnet syftar också till att ge grundläggande kunskaper om drycker, ansvarsfull alkoholhantering samt om samspelet i arbetslaget och med gästerna.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

I början av människans utveckling använde man enbart händer och fingrar för att få i sig maten. Inom den västerländska kulturen används idag porslin, glas, bestick, dukar och servetter. Speciella menyer utformas och skrivs ut på ett konstnärligt sätt. Måltider serveras på ett aptitretande och estetiskt tilltalande sätt på serveringsfat och tallrikar. Råvaror och drycker kommer inte bara från närregionen utan från hela världen. Till ämnet hör kunskaper om den historiska utvecklingen av serveringsformer.

En väl utförd servering, ett korrekt uppträdande och en hög servicegrad är medel för att gästen skall stå i centrum. Detta är centralt i ämnet serveringskunskap.

I ämnet ingår kunskap om olika serveringsformer, uppläggnings-sätt och sätt att presentera menyer. Olika serveringsformer aktualiserar olika typer av miljöfrågor, varför ämnet ger kunskaper om miljöaspekter på engångsartiklar, källsortering och val av material och rengöringsmedel i serveringsarbete.

Vid servering är ergonomiska aspekter centrala, både vad gäller själva arbetet och utrustningen. Sådana aspekter belyses därför ingående i ämnet.

I dag ställs höga krav på hotell- och restaurangbranschens måltids-service, både vad gäller standard och servicegrad. För att möta dessa krav från gästerna måste kunskap om servering vara bred och samspelet inom och mellan olika yrkeskategorier vara gott. Inom ämnet serveringskunskap behövs inte enbart specialistkompetens utan även kompetens för att klara andra uppgifter inom restaurang- och hotellverksamhet, vilket också ingår i ämnet serveringskunskap.

Ämnet serveringskunskap består av sju kurser.

Kursen *Ansvarsfull alkoholhantering* ger kunskaper om alkoholhantering och alkoholpolitikens historia, risker med alkoholförtäring samt ansvarsfrågor både för gäster och personal. Kursen är gemensam kurs inom hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Servering A* ger kännedom och grundläggande kunskaper

om enklare serveringssätt i gästmatsalar, kunskaper om enklare uppdukningar i gästmatsalar samt kännedom om etikettsregler. Kursen är gemensam kurs inom hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Servering B* behandlar serveringsmetoder, organisation i gästmatsalar, harmoni mellan mat och dryck samt försäljningsmetoder. Kursen är gemensam kurs inom inriktningen restaurang och måltidsservice på hotell- och restaurangprogrammet.

Kursen *Barteknik* är en grundläggande kurs för arbetet i en dryckesbar. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Servering C.

Kursen *Bordsdekorationer* behandlar blomsterarrangemang och dekorationer anpassade för olika årstider, högtider och teman. Kursen är valbar.

Kursen *Servering C* behandlar olika beställningsarrangemang och ger fördjupade kunskaper om serveringsmetoder och organisation i en gästmatsal. Kursen ger också kunskaper om hur man kan rekommendera mat och dryck för gäster. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Servering B.

Kursen *Servering D* ger grundläggande kunskaper i bordsuppdunkningar där specialbestick används samt tillagning och servering framför gästerna. I kursen ingår att tranchera, flambera och filea samt att utföra detta framför gäster. Kursen är valbar och bygger på kunskaper motsvarande Servering C.

■	Ämne:	Serveringskunskap
	Kurs:	Ansvarsfull alkoholhantering
	Kurskod:	SERK1202
	Poäng:	50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskaper om svensk alkohollagstiftning och dess historiska framväxt samt kunskaper om risker vid alkoholkonsumtion. Kursen skall även ge kunskaper om gästers och olika personal-kategoriers ansvar i gästmatesalar. Kursen skall även ge möjlighet att ta ställning i moral- och etikfrågor med anknytning till alkohol.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- ha kunskap om vad begreppet ansvarsfull alkoholhantering innebär
- känna till alkoholpolitiska frågor i ett historiskt perspektiv
- ha kännedom om alkoholens skadeverkningar
- ha kunskap om ansvarsförhållanden vid alkoholservering i olika typer av matesalar
- ha insikt i och kunna diskutera moral- och etikfrågor med anknytning till alkohol.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven redogör för innebörden av begreppet ansvarsfull alkoholhantering och de regler och ansvarsförhållanden som gäller vid alkoholservering.

Eleven diskuterar aktuella etik- och moralfrågor med anknytning till alkohol samt ger exempel på alkoholpolitiskt viktiga frågor i ett historiskt perspektiv.

Eleven ger exempel på skadeverkningar orsakade av alkohol.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven använder med viss handledning teoretiska kunskaper om ansvarsfull alkoholhantering.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven ger förslag till åtgärder vid situationer som omfattas av alkohollagstiftningen och bedömer olika alternativ med hänsyn till etik och moral.

■ **Ämne:** Serveringskunskap

Kurs: Servering A

Kurskod: SERK1205

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge kunskap om och erfarenhet av enklare serveringsmetoder, uppdukningar och bärteknik. Kursen skall också ge kännedom om materiel, redskap och utrustning vid servering. Ett mål för kursen är även att ge grundläggande kunskap om matsedlars uppbyggnad och kännedom om måltidsdrycker. Kursen skall också ge kunskap om kassarutiner. Kursen skall dessutom ge förståelse för behovet av korrekt uppträdande samt förståelse av ändamålsenlig klädsel.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- ha grundläggande kunskaper om och erfarenhet av enkla serveringssätt

- kunna välja serveringsutrustning och planera serveringsmetod och arbetssätt i en gästmatsal

- kunna hantera dukar och servetter

- kunna utföra enkla uppdukningar i en gästmatsal

- ha grundläggande kunskaper om matsedlar och deras uppbyggnad

- ha kännedom om vanliga dryckesalternativ på dryckeslistor

- ha insikt i vilka krav som ställs på hygien på arbetsplatsen, personlig hygien och ändamålsenlig klädsel

- ha förståelse för vikten av ett positivt uppträdande gentemot gästerna

- ha grundläggande kunskaper om kassarutiner vid serveringsarbete

- ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt kunna arbeta ergonomiskt riktigt vid serveringsarbete.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven utför med handledning servering samt väljer och handhar med handledning vanligt förekommande serveringsutrustning.

Eleven beskriver matsedlars uppbyggnad och ger exempel på dryckesalternativ.

Eleven redogör för olika betalningssätt och utför med handledning uppgifter vid kassaterminal.

Eleven använder ändamålsenlig klädsel och arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och miljömedvetet sätt.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven utför enkla serveringsmoment och bedömer med handledning kvaliteten på utfört arbete.

Eleven uppträder på ett serviceinriktat sätt mot gäster.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven utför vanliga uppgifter vid kassaarbete.

Eleven planerar och arbetar på ett noggrant och ansvarsfullt sätt för att tillmötesgå gästers önskemål.

■ **Ämne: Serveringskunskap**

Kurs: Servering B

Kurskod: SERK1206

Poäng: 100

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge fördjupade kunskaper i serveringsmetoder, uppdukningar och bärteknik samt kunskap om olika sätt att organisera arbetet i gästmatsalar. Kursen skall ge fördjupade kunskaper om kassarutiner. Kursen skall ge kunskaper om matsedlars innehåll, måltidsdrycker och måltidsrätter. Kursen skall också ge kännedom om och erfarenheter av att kunna planera och organisera olika beställningsarrangemang. Kursen skall även ge kännedom om gästpsykologi och erfarenheter av att bemöta gäster vid försäljning.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

- kunna organisera servering och använda olika serveringsmetoder och bärtekniker i en gästmatsal

- kunna utföra bordsuppdukningar till olika typer av menyer

- kunna förklara matsedlars innehåll och föreslå olika måltidsdrycker

- kunna arbeta med kassaterminal, hantera olika betalningssystem, kunna göra en enkel kassaredovisning samt förstå olika bongnings- och kvittosystem

- ha kunskap om och erfarenheter av gästrelaterade situationer i en matsal

- ha grundläggande kunskaper för att utföra servering vid beställningsarrangemang.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven planerar och utför med viss handledning olika arbetsuppgifter i en matsal.

Eleven hanterar olika betalningssätt och utför med viss handledning förekommande uppgifter vid arbete med kassaterminal samt redovisning.

Eleven beskriver matsedlars innehåll och ger dryckesförslag.

Eleven bemöter gästen på ett korrekt sätt.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven planerar och genomför vanliga arbetsuppgifter i en matsal.

Eleven hanterar olika betalningssätt, utför enklare kassaarbete och redovisning på ett ansvarsfullt sätt.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven arbetar på ett serviceinriktat och säljande sätt.

Eleven planerar och genomför med viss handledning beställningsarrangemang.

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet svenska syftar till att hos eleverna stärka den personliga och kulturella identiteten, att utveckla tänkandet, kreativiteten och förmågan till analys och ställningstagande. Den syftar vidare till att bidra till framgång i studierna och förmågan att kommunicera med andra.

För den personliga identiteten och för samhörigheten mellan människor har språket stor betydelse. Språket speglar skillnader och likheter mellan människor, deras personlighet, bakgrund, kön och intressen. Utbildningen i ämnet svenska syftar till att utveckla förmågan att tala och skriva väl samt att öka lyhördheten för andras språk och sätt att uttrycka sig i tal och skrift.

Den kulturella identiteten uttrycks bl.a. i språket och litteraturen. Mötet med språk, litteratur och bildmedier kan bidra till mognad och personlig utveckling. Utbildningen i ämnet svenska syftar till att ge eleverna möjligheter att ta del av och ta ställning till kulturarvet och att få uppleva och diskutera texter som både väcker lust och utmanar åsikter.

Språket är av grundläggande betydelse för lärandet och en väg till kunskap. Genom språket sker kommunikation med andra och genom läsning och eget skrivande tillägnar sig eleverna nya begrepp och lär sig att se sammanhang, tänka logiskt, granska kritiskt och värdera. Genom språket bildas kunskap och genom språket görs kunskapen synlig och hanterbar. Förmågan att reflektera över, förstå, värdera och ta ställning till företeelser i omvärlden växer. Svenskämnet har i samverkan med andra ämnen ett ansvar för att denna kunskapsutveckling sker och att eleverna ser en meningsfull helhet i sin utbildning, där den valda studieinriktningen är en utgångspunkt.

Att i tal och skrift kunna använda språket är således en förutsättning för studier och för att aktivt och ansvarigt kunna delta i samhällslivet. Det är därför ett viktigt uppdrag för skolan att skapa goda möjligheter för elevernas språkutveckling. Inom svenskämnet skall eleverna få rikligt med tillfällen att använda och utveckla sina färdigheter i att tala, lyssna, se, läsa och skriva och att möta olika texter och kulturyttringar.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i svenska sträva efter att eleven

uppfattar en helhet i sin utbildning och kan tillägna sig nya begrepp, förstå sammanhang och tillämpa sina kommunikativa fär-

digheter inom olika ämnen och kunskapsområden som är aktuella för den valda studieinriktningen,

förstår språkets betydelse för identiteten och utvecklar förmågan att förstå sig själv och andra i ett kulturellt och historiskt sammanhang,

utvecklar en språklig säkerhet i tal och skrift och kan, vill och vågar uttrycka sig i många olika sammanhang, samt genom skrivandet och talet erövrar medel för tänkande, lärande, kontakt och påverkan,

utvecklar sin förmåga att bearbeta sina texter utifrån egen värdering och andras råd, breddar sin stilistiska förmåga och får pröva olika texttyper och konstnärliga uttrycksmedel,

fortsätter att utveckla den egna läskunnigheten, så att förmågan att tolka, kritiskt granska och analysera olika slag av texter, såväl skrift- som bildbaserade, svarar mot de krav som ställs i ett komplicerat och informationsrikt samhälle,

utvecklar sin förmåga att söka, söva och bearbeta information från såväl muntliga som tryckta och digitala källor,

utvecklar sin fantasi och lust att lära genom att tillägna sig skönlitteratur i skilda former från olika tider och kulturer och stimuleras till att söka sig till litteratur och bildmedier som en källa till kunskap och glädje,

får möjlighet att utveckla en beläsenhet i centrala svenska, nordiska och internationella verk och att tillägna sig kunskap om författarskap, epoker och idéströmningar i kulturer från olika tider,

i dialog med andra uttrycker tankar, känslor och åsikter och reflekterar över existentiella och etiska frågor och fördjupar sin förståelse för människor med andra levnadsförhållanden och från andra kulturer,

genom olika texter och medier blir förtrogen med grundläggande demokratiska, humanistiska och etiska värden men också medveten om destruktiva krafter att reagera emot,

utvecklar kunskap om det svenska språket, dess ständigt pågående utveckling, dess uppbyggnad, ursprung och historia, samt utvecklar förståelse för varför människor skriver och talar olika,

uppövar sin förmåga att förstå talad och skriven norska och danska och får kännedom om litteratur, språk och språksituation i hela Norden inklusive minoritetsspråken i Sverige,

förvärvar insikt i hur lärande går till, särskilt med avseende på

språkets roll och lär sig att både på egen hand och tillsammans med andra använda erfarenheter, tänkande och språkliga färdigheter för att bilda och befästa kunskaper.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

I ämnet svenska behandlas språk och litteratur som en helhet. Kunskaper i och om språk och litteratur är ämnets huvudsakliga innehåll. Litterära, språksociologiska och språkteoretiska aspekter samspelar. Detta bidrar till ett fördjupat språkmedvetande och insikter i hur man använder språket i olika sammanhang samt till en större förståelse av litteraturen och en djupare kunskap om den. Att läsa, skriva, tala, se och lyssna blir meningsfullt när personliga, existentiella, etiska, historiska, framtidsinriktade eller andra frågor behandlas i undervisningen. Att tillägna sig och bearbeta texter behöver inte alltid innebära läsning utan även avlyssning, film, video etc. Ett vidgat textbegrepp innefattar förutom skrivna och talade texter även bilder.

Svenska är ett kommunikationsämne och att främja elevernas språkutveckling är en övergripande uppgift inom ämnet. De språkliga aktiviteterna är i sig också väsentliga kunskapsområden. Inom ämnet ryms teoretisk kunskap om att läsa, skriva, tala, samtala, lyssna samt kunskap om att tolka både text och bilder. Dessa kunskaper är viktiga för eleverna att ta till sig för att de skall kunna ta ansvar för att utveckla sin språkliga förmåga.

Att stödja alla elever i deras språkutveckling innebär samtidigt att stödja elevernas förmåga att tänka och lära. I ämnet svenska är det möjligt att i stor utsträckning utgå från elevernas önskemål, förutsättningar och erfarenheter och att ta hänsyn till de språkliga sammanhang som är väsentliga för den valda studieinriktningen.

Kärnämnet svenska är uppdelat i två kurser, Svenska A och Svenska B. Språk och litteratur utgör det väsentliga innehållet i båda kurserna, men tyngdpunkterna är olika. Det finns inom ämnet ytterligare tre karaktärsämneskurser: Svenska C – muntlig och skriftlig kommunikation, Litteratur och litteraturvetenskap samt Litterär gestaltning. Dessa kurser förutsätter kunskaper motsvarande Svenska A och kurserna kan antingen läsas efter Svenska B eller parallellt med Svenska B. Även elever som studerar svenska som andraspråk kan läsa karaktärsämneskurserna.

Kursen *Svenska A* bygger vidare på utbildningen i grundskolan eller på motsvarande förkunskaper och skall öka elevernas tilltro till den egna språkliga förmågan. Tyngdpunkten ligger på elevens behov att kommunicera i tal och skrift, att vidareutveckla sin förmåga att läsa, lära och tänka. Läsning för lust och glädje, för självkänedom och för att finna det allmänmänskliga och allmängiltiga under olika tider ingår i kursen. Utbildningen skall anpassa innehåll och språkut-

vecklande arbetssätt med utgångspunkt från det program eller den studieinriktning som eleverna har valt. Eleverna skall ges tillfälle att fördjupa sig inom något område i ämnet svenska efter egna behov och vald studieinriktning. En sådan fördjupning kan t.ex. gälla att utveckla sin uttrycksförmåga i tal eller skrift, att sätta sig in i ett fackspråk eller ett visst slags texter som anknyter till studieinriktningen. Svenska A är en kärnämneskurs.

Kursen *Svenska B* breddar och fördjupar innehållet i Svenska A. Utifrån vald studieinriktning och egna behov får eleverna möjligheter att vidareutveckla sin språkliga förmåga. Läsning enligt elevernas önskemål ingår även i Svenska B, men litterära och andra texter fokuseras tydligare som kunskapskällor. Perspektivet vidgas ytterligare mot historien, samhället och framtiden. I kursen accentueras starkare hur språket och de texter som läses speglar sin tid och rådande samhällsförhållanden. Svenska B har jämfört med Svenska A en mer analytisk inriktning och ger eleverna möjligheter att utveckla en förståelse av både skrift- och bildbaserade texters djupare innebörd. Läsning, skrivande och förberett talande kombineras med samlande av material, planering och utformning av egna texter av olika typer. Källkritik och sovrning av information ingår i kursen. Svenska B är en kärnämneskurs.

Kursen *Svenska C – muntlig och skriftlig kommunikation* är en kurs som ger eleverna möjlighet att utveckla och finslipa kommunikativa färdigheter och former och förbereda för högskolestudiernas och yrkeslivets muntliga presentationer och formella skrivande. I kursen ingår också en introduktion av olika former av digital presentations-teknik. Eleverna får tillfälle att överblicka större kunskapsfält och genomföra större och självständigare muntliga och skriftliga uppgifter och utveckla ett alltmer vetenskapligt sätt att tänka och arbeta. I samband härmed övas källkritisk informationssökning i såväl tryckta källor som databaser av olika slag. Journalistiska, populärvetenskapliga och vetenskapliga texter i anknytning till både kärnämnen och karaktärsämnen studeras som mönstertexter. Tillämpningar och fördjupningar görs med hänsyn till elevernas intressen, studieinriktning och framtida behov. Svenska C – muntlig och skriftlig kommunikation är gemensam kurs på samhällsvetenskapsprogrammet.

Kursen *Litteratur och litteraturvetenskap* ger eleverna möjligheter dels att fördjupa sig i skönlitteraturens former och funktioner, dels att stif- ta bekantskap med grunderna i litteraturvetenskaplig metod. Fördjupningarna kan gälla t.ex. epoker, utomeuropeisk litteratur, genrer, litterära riktningar och enskilda författarskap. Olika litteraturvetenskapliga perspektiv används vid studiet av texterna. I samband med detta studeras litteraturkritik och enklare litteraturteoretiska texter från olika tider. Litteraturläsningen och textanalysen bidrar till fördjupad insikt i hur litteraturen förhåller sig till samhället sett i histo-

riskt perspektiv och till kulturella och estetiska strömningar. Värderingsfrågor ingår i kursen; begrepp som den litterära kanon, kvalitetslitteratur och populärlitteratur diskuteras. Litteratur och litteraturvetenskap är gemensam kurs inom kulturinriktningen på samhällsvetenskapsprogrammet.

Kursen *Litterär gestaltning* ger förutsättningar för att i samarbete och enskilt utveckla förmågan att i skrift ge litterär gestalt åt egna erfarenheter och uppslag. Studium av stilistik och berättarteknisk teori tillsammans med mönstertexter ger grundläggande kunskaper för att kunna experimentera med olika genrer, stilar, stilmedel och berättartekniska grepp. Kursen bidrar till insikt i den process som litterärt skapande innebär – från idé till färdig text. Litterär gestaltning är en valbar kurs.

■ **Ämne:** Svenska

Kurs: Svenska A

Kurskod: SV1201

Poäng: 100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna förmedla åsikter, erfarenheter och iakttagelser i tal och skrift på ett sätt som är anpassat efter situationen och mottagaren

kunna i tal och skrift förmedla förhållanden och kunskaper som är viktiga för eleven själv och för den valda studieinriktningen

kunna tillgodogöra sig det väsentliga i en text som är relevant för eleven själv och för den valda studieinriktningen samt för eleven som samhällsmedborgare

kunna använda skrivandet som ett medel för att utveckla tänkande och lärande

kunna delta i samtal och diskussioner med olika syften och hålla anföranden inför en grupp på ett sätt som är anpassat efter situation och mottagare

kunna formulera egna tankar och iakttagelser och göra egna bedömningar vid läsning av saklitteratur och litterära texter från olika tider och kulturer

känna till några vanliga myter och motiv i litteraturen, vilka speglar frågor som har sysselsatt människor under olika tider

kunna tillämpa grundläggande regler för språkets bruk och byggnad samt vara medveten om skillnader mellan talat och skrivet språk

kunna inhämta, värdera och ta ställning till information och kunskap från bibliotek och databaser samt kunna använda datorer för att skriva och kommunicera

ha fördjupat sina kunskaper inom något område av svenskämnet utifrån intressen, behov eller vald studieinriktning.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven formulerar sig sammanhängande i tal och skrift i både formella och informella sammanhang med hänsyn till mottagaren.

Eleven håller korta muntliga anföranden inför grupp, deltar i samtal och diskussioner, följer grundläggande regler och bemödar sig om att bli förstadd.

Eleven rådfrågar vid behov språkliga handböcker, använder sig i skrift av grundläggande regler för språkets bruk och byggnad samt skiljer på talat och skrivet språk.

Eleven sammanfattar huvudinnehållet i olika slags texter.

Eleven läser både i utdrag och i sin helhet saklitterära och skönlitterära texter från olika tider och kulturer, sammanfattar innehållet och formulerar egna tankar och iakttagelser kring läsningen.

Eleven gör enklare informationssökningar på bibliotek och i databaser och resonerar om källornas tillförlitlighet.

Eleven använder dator för att producera egna texter och för att kommunicera med andra.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven argumenterar konstruktivt i gruppdiskussioner och håller intresseväckande och väl disponerade anföranden inför grupp.

Eleven skriver i huvudsak korrekt såväl berättande som utredande texter där tankegången klart framgår.

Eleven tillämpar i sitt skrivande sin kunskap om hur en skrivprocess går till.

Eleven läser även mer avancerade texter av olika slag, relaterar det lästa till sina kunskaper och erfarenheter och reflekterar över innehåll och form.

Eleven visar initiativ vid valet av olika slags informationskällor och granskar källorna kritiskt.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven använder i såväl tal som skrift stilmedel som är effektfulla och slående och anpassar sitt budskap så att det både berör och förstås av mottagarna.

Eleven bearbetar självständigt och insiktsfullt sina texter utifrån sina teoretiska kunskaper om språk och litteratur.

Eleven gör jämförelser mellan olika tiders sätt att skildra olika motiv i skilda kulturer och relaterar dem till sin egen tid och sin egen livssituation.

■ **Ämne:** Svenska

Kurs: Svenska B

Kurskod: SV1202

Poäng: 100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

kunna förmedla egna och andras tankar i tal och skrift, göra sammanställningar och utredningar samt dra slutsatser och föra fram argument, så att innehåll och budskap blir tydliga och anpassade till målgrupp och syfte

ha utvecklat skrivandet som ett medel för tänkande och lärande och som ett redskap i kommande studier och arbetsliv

kunna jämföra och se samband mellan litterära texter från olika tider och kulturer samt mellan texter med anknytning till vald studieinriktning

ha tillägnat sig och ha kunskap om centrala svenska, nordiska och internationella verk och ha stiftat bekantskap med författarskap från olika tider och epoker

kunna göra iakttagelser av och diskutera språkliga skillnader som exempelvis kan bero på ålder, kön, yrke, uppväxtort och bostadsort

känna till några väsentliga drag i hur det svenska språket har utvecklats från äldsta tider till våra dagar.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven samlar, sovrar och sammanställer med handledning material för muntlig och skriftlig framställning ur olika informationskällor, argumenterar och drar slutsatser i en form som är anpassad efter målgrupp och syfte.

Eleven tillägnar sig litterära texter från skilda epoker och kulturer via böcker, teater och film och påvisar samband och skillnader.

Eleven diskuterar innehåll, gestalter och bärande tankar i texterna och redovisar sina intryck i tal och skrift.

Eleven redogör för några betydelsefulla författarskap och idéströmningar.

Eleven redogör för huvuddragen i utvecklingen av svenska språket, gör iakttagelser och reflekterar över historiska och sociala språkskillnader och minoritetsspråkens ställning i Sverige.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven söker uppslagsrikt på egen hand relevant material för skriftlig och muntlig framställning samt granskar och värderar informationen.

Eleven planerar i tal och skrift sin framställning väl och förmedlar med stilistisk säkerhet i olika sammanhang erfarenheter, kunskaper och underbyggda åsikter på ett intresseväckande och övertygande sätt.

Eleven analyserar och tolkar självständigt litterära texter och använder sig av litterära begrepp.

Eleven reflekterar vid läsningen av texter över de samhälleliga och kulturella faktorer som format texten och över textens giltighet för vår tid.

Eleven gör iakttagelser om bildbaserade mediers uttrycksmedel och analyserar självständigt sådana medier.

Eleven exemplifierar olika varianter av det svenska språket som sociolekter, dialekter och stilnivåer samt redogör för minoritetsspråken och deras ställning i Sverige.

Eleven redogör för grunddragen i de europeiska språkens släktskap, ursprung och deras påverkan på svenska språket samt påvisar utifrån textstudier likheter och skillnader mellan de nordiska språken.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven läser texter av många olika slag och diskuterar och analyserar texterna i förhållande till den miljö, den tid och det samhälle där de har uppstått.

Eleven tolkar bildspråk och uppfattar olika innebörder i lästa texter.

Eleven analyserar och bedömer i tal och skrift argumentationen i olika slags texter och medier och drar egna slutsatser.

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet svenska som andraspråk syftar till att elever med ett annat modersmål än svenska skall få möjligheter att utveckla god förmåga att kommunicera muntligt och skriftligt på svenska. Ämnets syfte är att stödja den speciella inlärningsprocess som tillägnandet av ett andraspråk innebär och därmed hjälpa eleverna till en vid och varierad språkutveckling. Utbildningen i ämnet syftar till att eleverna skall få så goda kunskaper i svenska att de med fullt utbyte kan tillgodogöra sig utbildningen inom studieinriktningen, så att de kan klara sig i vidare studier, i arbetslivet och i samhällslivet.

För elever som har ett annat modersmål än svenska är utbildningen i svenska som andraspråk inte bara en väg till allt bättre språkbekännskap och språkutveckling utan ämnet syftar också till att fördjupa förståelsen av livet i Sverige, så att eleverna blir allt mer delaktiga i svenska förhållningssätt och traditioner. Varierande aspekter på samhällsliv och kultur skall därför återkommande integreras i språkutbildningen.

Utbildningen syftar till att eleverna skall lära sig att använda skrivandet för att tänka och lära. Litteraturläsningen skall – utöver att vara en källa till glädje, personlig utveckling och tillfredsställelse – öka elevernas medvetenhet om den betydelse skönlitteraturen har för språkutveckling och kulturförståelse.

Språket är av grundläggande betydelse för lärandet och en väg till kunskap. Genom språket sker kommunikation med andra och genom läsning och eget skrivande tillägnar sig eleverna nya begrepp och lär sig att se sammanhang, tänka logiskt, granska kritiskt och värdera. Genom språket bildas kunskap och genom språket görs kunskapen synlig och hanterbar. Förmågan att reflektera över, förstå, värdera och ta ställning till företeelser i omvärlden växer. Ämnet svenska som andraspråk har i samverkan med andra ämnen ett ansvar för att denna kunskapsutveckling sker och att eleverna ser en meningsfull helhet i sin utbildning, där den valda studieinriktningen är en utgångspunkt.

Att i tal och skrift kunna använda språket är således en förutsättning för studier och för att aktivt och med ansvar kunna delta i samhällslivet. Det är därför ett viktigt uppdrag för skolan att skapa goda möjligheter för elevernas språkutveckling. Inom ämnet svenska som andraspråk skall eleverna få rikligt med tillfällen att använda och utveckla sina färdigheter i att tala, lyssna, se, läsa och skriva och att möta olika texter och kulturyttringar.

Mål att sträva mot

Skolan skall i sin undervisning i svenska som andraspråk sträva efter att eleven

uppfattar en helhet i sin utbildning och kan tillägna sig nya begrepp, förstå sammanhang och tillämpa sina kommunikativa färdigheter på svenska inom olika ämnen och kunskapsområden som är aktuella för den valda studieinriktningen,

fördjupar förståelsen av språkets betydelse för identiteten och utvecklar förmåga att reflektera över sin tvåspråkighet,

utvecklar en språklig säkerhet i tal och skrift, vill, vågar och kan uttrycka sig på svenska i många olika sammanhang samt genom skrivandet och talet erövrar medel för tänkande, lärande, kontakt och påverkan,

utvecklar sin förmåga att bearbeta sina texter utifrån egen värdering och andras råd, breddar sin stilistiska förmåga och får prova olika texttyper och konstnärliga uttrycksmedel,

fortsätter att utveckla den egna läskunnigheten på svenska, så att förmågan att tolka, kritiskt granska och analysera olika slag av texter, såväl skrift- som bildbaserade, svarar mot de krav som ställs i ett komplicerat och informationsrikt samhälle,

utvecklar sin förmåga att söka, söva och bearbeta information från såväl muntliga som tryckta och digitala källor,

utvecklar sin fantasi och lust att lära genom att tillägna sig skönlitteratur i skilda former från olika tider och kulturer och stimuleras till att söka sig till litteratur och bildmedier som en källa till kunskap och glädje,

får möjlighet att utveckla en beläsenhet i centrala svenska och internationella verk och att tillägna sig kunskap om författarskap, epoker och idéströmningar i kulturer från olika tider,

i dialog med andra på svenska uttrycker tankar, känslor och åsikter och reflekterar över existentiella och etiska frågor och fördjupar sin förståelse för människor med andra levnadsförhållanden och från andra kulturer och även gör jämförelser med sin egen kulturbakgrund,

genom olika texter och medier blir förtrogen med grundläggande demokratiska, humanistiska och etiska värden men också medveten om destruktiva krafter att reagera emot,

utvecklar kunskap om det svenska språket, dess ständigt pågående utveckling, dess uppbyggnad, ursprung och historia samt utvecklar förståelse för varför människor skriver och talar olika,

utvecklar förmåga att göra jämförelser mellan sitt modersmål och det svenska språket,

förvärvar insikt i hur lärande går till, särskilt med avseende på språkets roll, och lär sig att på egen hand och tillsammans med andra använda erfarenheter, tänkande och språkliga färdigheter för att bilda och befästa kunskaper,

utvecklar kunskap om andraspråksinläring och förmåga att inventera och beskriva sina kunskaps- och färdighetsbehov samt planera och utvärdera sin inläring.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Inläringen av ett nytt språk är en långsiktig process som fortsätter även efter det att eleven avslutat sina studier. I ämnet svenska som andraspråk ingår därför att ge eleverna möjlighet att tillägna sig metoder och verktyg för andraspråksinläring, så att de själva kan ta ansvar för att vidareutveckla sitt språk för att uppnå i det närmaste förstaspråksnivå i svenska. Därmed kan ämnet svenska som andraspråk även stödja utveckling mot aktiv tvåspråkighet.

Ämnet svenska som andraspråk karaktäriseras av att inläringen av språket sker i det land där språket talas. Den omgivande svenskspråkiga miljön är en outtömlig resurs för ämnet. Med omgivningens talade och skrivna svenska som utgångspunkt finns stora möjligheter att utveckla goda inlärningsstrategier, så att en fortlöpande utveckling av kunskaper i svenska sker.

Ämnets huvudsakliga innehåll är språk och språkutveckling. De språkliga aktiviteterna att lyssna, tala, läsa och skriva på svenska ger kurserna deras struktur. Ämnet präglas av elevernas behov av att kunna kommunicera på svenska i krävande sammanhang. I högre grad än i svenska som modersmål ingår att lyssna, medvetet bygga upp ett rikt ordförråd, öka sin förståelse av grundläggande begrepp, lära sig avancerade begrepp och strukturer samt öva uttal för att kunna göra sig förstådda vid och förstå även en analyserande och utredande framställning.

Viktiga kunskapsområden är det svenska språket och den svenska litteraturen, med utblickar mot världslitteraturen. Att tillägna sig och bearbeta texter behöver inte alltid innebära läsning utan även avlyssning, film, video etc. Ett vidgat textbegrepp innefattar förutom skrivna och talade texter även bilder. Studiet av svenska texter i vid bemärkelse bidrar till kunskaper om svensk kultur och svenskt samhällsliv.

Ett kontrastivt perspektiv är centralt i utbildningen i svenska som andraspråk, dvs. jämförelser mellan det svenska språket och elevernas modersmål samt mellan kulturella och samhälleliga förhållanden i

Sverige och i ursprungslandet. Inom ämnet finns teoretisk kunskap om andraspråksinläring.

Innehållet i ämnet svenska som andraspråk kan inte delas upp i moment som bygger på varandra i en given turordning. Karaktäristiskt för ämnet är att den språkutvecklande undervisningen måste följa en cyklisk progression, varvid kunskaperna om språkets olika komponenter, kultur och samhälle kontinuerligt vidgas och fördjupas under hela skoltiden.

Kärnämnet svenska som andraspråk är uppdelat i två kurser, Svenska som andraspråk A och Svenska som andraspråk B. De tre karaktärsämneskurser som ingår i ämnet svenska kan studeras även av elever med svenska som andraspråk: Svenska C – muntlig och skriftlig kommunikation, Litteratur och litteraturvetenskap samt Litterär gestaltning.

Kursen *Svenska som andraspråk A* bygger vidare på utbildningen i grundskolan eller motsvarande kunskaper och skall öka elevernas tilltro till den egna språkliga förmågan på sitt andraspråk. Tyngdpunkten ligger på elevens behov att kommunicera i tal och skrift på svenska, att tillämpa och vidareutveckla sin förmåga att läsa, lära och tänka. Läsning för lust och glädje, för självkännedom och för att vara en väg till förståelse av livet i Sverige ingår. Kursen skall öka elevernas tilltro till den egna förmågan att uttrycka sig på svenska. Den språkliga förmågan skall i olika arbets- och kommunikationsformer utvecklas till ett allt bättre redskap för tänkande och lärande genom att eleverna bereds tillfälle att arbeta med det svenska språket på ett undersökande och experimenterande sätt. Eleverna skall ges tillfälle att fördjupa sig inom något område i ämnet svenska som andraspråk efter egna behov och vald studieinriktning. En sådan fördjupning kan t.ex. gälla att utveckla sin uttrycksförmåga i tal eller skrift, att sätta sig in i ett fackspråk eller ett visst slags texter som anknyter till studieinriktningen. Svenska som andraspråk A är en kärnämneskurs som alternativ till Svenska A.

Kursen *Svenska som andraspråk B* breddar och fördjupar innehållet i Svenska som andraspråk A. Utifrån vald studieinriktning och egna behov får eleverna möjligheter att vidareutveckla sin språkliga förmåga. Läsning enligt elevernas önskemål ingår även i Svenska som andraspråk B, men litterära och andra texter fokuseras tydligare som kunskapskällor. Perspektivet vidgas ytterligare mot historien, samhället och framtiden. Svenska som andraspråk B har en mer analytisk inriktning, där både skrivandet och det förberedda talandet ingår med samlande av material, planering, bearbetning och utformning av egna texter. Vid sidan av utredande och analytiskt skrivande skall eleverna också få utveckla sitt personliga skrivande. Svenska som andraspråk B är en kärnämneskurs som alternativ till Svenska B.

■ Ämne:	Svenska som andraspråk
Kurs:	Svenska som andraspråk A
Kurskod:	SVA1201
Poäng:	100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

vilja och våga använda det svenska språket för muntlig och skriftlig kommunikation i skiftande sammanhang och situationer

ha ett så rikt ordförråd att hon med hjälp av detta kan klart och tydligt förmedla åsikter, erfarenheter och iakttagelser i tal och skrift på ett sätt som är anpassat till situationen och mottagaren

kunna tillgodogöra sig det väsentliga i en text som är relevant för eleven själv och för den valda studieinriktningen och för eleven som samhällsmedborgare

kunna, med tydligt uttal och god språkbehandling, samtala om och diskutera aktuella frågor och sociala och kulturella företeelser, beskriva erfarenheter av sin kultur och jämföra med den svenska kulturen

kunna förstå längre muntliga och skriftliga framställningar och uppfatta hur språket anpassas till situation och mottagare

kunna använda skrivandet som ett medel för att utveckla tänkande och lärande

kunna formulera egna tankar och iakttagelser och göra egna bedömningar exempelvis vid läsning av texter av olika slag från olika tider och kulturer

kunna tillämpa grundläggande regler för språkets bruk och byggnad samt vara medveten om skillnader mellan talat och skrivet språk

kunna inhämta, värdera och ta ställning till information och kunskaper från bibliotek och databaser samt kunna använda datorer för att skriva och kommunicera

kunna använda lexikon, uppslagsböcker och digitala hjälpmedel som informationskällor

ha fördjupat sina kunskaper inom något område av ämnet svenska som andraspråk utifrån intressen, behov eller vald studieinriktning.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven kommunicerar muntligt och skriftligt och gör sig förstådd i både formella och informella sammanhang med ett för situationen tillräckligt ordförråd.

Eleven deltar i olika muntliga aktiviteter utan att uttal och grammatik försvårar förståelsen.

Eleven återger med stöd av ledfrågor innehållet i muntliga och skriftliga framställningar av skiftande slag och svarighetsgrad.

Eleven utnyttjar språkliga handböcker, använder sig i tal och skrift av grundläggande regler för språkets bruk och byggnad samt skiljer på talat och skrivet språk.

Eleven formulerar egna tankar och iakttagelser och jämför med stöd av ledfrågor texter från olika tider och kulturer.

Eleven gör enklare informationssökningar på bibliotek och i databaser och reflekterar över källornas tillförlitlighet.

Eleven använder dator för att producera egna texter och för att kommunicera med andra.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven kommunicerar muntligt med tydligt uttal och god språkbehandling och anpassar sig till situation och mottagare.

Eleven sammanfattar huvuddragen i muntliga och skriftliga framställningar av skiftande slag, kommenterar såväl skönlitterära som saklitterära texter samt relaterar dessa till sina kunskaper och erfarenheter.

Eleven skriver på ett relativt korrekt sätt texter av olika slag, använder ett ordval med avsedd abstraktionsnivå, varierar meningsbyggnaden samt disponerar så att tankegången klart framgår.

Eleven tillämpar i sitt skrivande sina kunskaper om hur en skrivprocess går till.

Eleven visar initiativ vid valet av olika slags informationskällor och resonerar om källornas tillförlitlighet.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven visar språklig säkerhet och använder språket med känsla för stilistiska valörer i olika situationer.

Eleven befäster och utvidgar sitt ordförråd och förbättrar sin språkliga förmåga vad gäller språkriktighet och användning av idiomatiska uttryck.

Eleven läser olika slags texter och relaterar dessa till svenska förhållanden och till sina erfarenheter och upplevelser.

■ Ämne:	Svenska som andraspråk
Kurs:	Svenska som andraspråk B
Kurskod:	SVA1202
Poäng:	100

Mål

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall

vilja och kunna använda det svenska språket för muntlig och skriftlig kommunikation i olika situationer

känna till oskrivna regler och rollförväntningar i samtal och diskussioner i den svenska kulturen

ha ett rikt och varierat ordförråd

kunna uttrycka sig i tal och skrift på ett nyanserat och idiomatiskt språk för olika syften och mottagare samt kunna presentera klara och tydliga skriftliga och muntliga framställningar för olika målgrupper

kunna förmedla egna och andras tankar i tal och skrift, göra sammanställningar och utredningar samt dra slutsatser och föra fram argument, så att innehåll och budskap blir tydlig

ha utvecklat skrivandet som ett medel för tänkande och lärande och som ett redskap i studier och kommande arbetsliv

ha läst skönlitteratur från olika tider och kulturer med tyngdpunkt på svensk 1900-talslitteratur och kunna reflektera över texterna och i anknytning till dem skriva och samtala om egna och andras upplevelser, värderingar och levnadsvillkor

ha fördjupade kunskaper om det svenska språkets bruk och byggnad och god förmåga att tillämpa dessa kunskaper för att bearbeta och förbättra sitt eget språk

ha kännedom om och kunna diskutera språkliga skillnader i olika grupper i samhället och ha viss kännedom om svenska språkets historiska utveckling och särart i förhållande till andra språk.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven visar prov på ett rikt och varierat ordförråd, uttrycker sig klart och tydligt i tal och skrift och anpassar sitt språk för olika målgrupper.

Eleven sammanfattar, granskar kritiskt och reflekterar över innehållet i skriftliga och muntliga framställningar av varierande slag och uppmärksammar hur språkbruket varierar i olika situationer i den egna och i den svenska kulturen.

Eleven samlar, sovrar och sammanställer med handledning material ur olika informationskällor för muntlig och skriftlig framställning.

Eleven tillägnar sig litterära texter från skilda epoker och kulturer via böcker, teater och film och påvisar samband och skillnader.

Eleven diskuterar innehåll, gestalter och bärande tankar i texterna och redovisar sina intryck i tal och skrift.

Eleven reflekterar över svenska språkets släktskapsförhållanden och historiska utveckling.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven söker uppslagsrikt på egen hand relevant material för skriftlig och muntlig framställning samt granskar och värderar informationen.

Eleven förmedlar i tal och skrift med stilistisk säkerhet erfarenheter, kunskaper och underbyggda åsikter på ett intresseväckande och övertygande sätt.

Eleven analyserar och tolkar självständigt litterära texter och använder sig av litterära begrepp.

Eleven reflekterar vid läsningen över de samhälleliga och kulturella faktorer som format texten och över textens giltighet för vår tid.

Eleven beskriver likheter och skillnader mellan sitt modersmål och det svenska språket samt kulturellt och socialt betingade variationer i de båda språken.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven uttrycker sig i tal och skrift på ett idiomatiskt och korrekt språk och anpassar uttryckssättet efter innehåll, mottagare, syfte och situation.

Eleven analyserar och bedömer i tal och skrift argumentationen i olika slags texter och drar egna slutsatser.

Eleven analyserar språkliga variationer av såväl social som regional art och resonerar om variationernas effekter och syfte i olika kommunikativa sammanhang.

Eleven är bevandrad i texter av många olika slag och diskuterar och analyserar texterna i förhållande till den miljö, den tid och det samhälle där de har uppstått.

Ämnets syfte

Utbildningen i ämnet turism syftar till grundläggande kunskap om turismens utveckling och om rese- och turistindustrin. Ämnet syftar också till kunskap om yrken och arbetsuppgifter inom området och förståelse för turistyrkenas servicekaraktär. Ett syfte för ämnet är även att ge de kunskaper som krävs som grund för yrkesmässig verksamhet inom valt område samt att stimulera intresset för entreprenörskap och fortsatt lärande.

Ämnets karaktär och uppbyggnad

Turismen är ingen ny företeelse. Redan under antiken fanns det personer som efterfrågade transporter, logi, mat och guider. Handel, dvs. utbyte av varor och tjänster, var då som nu ett skäl för resande. Idag talar vi om affärsturism. Vid sidan av affärsturism har alltid privat- och gruppresor varit viktiga inslag i näringen. De första kända gruppresorna startade 1841 i England i Thomas Cooks regi.

Idag är turistindustrin en mycket omfattande näring som sysselsätter ett stort antal människor i olika branscher. Gemensamt är att den levererar varor och tjänster avsedda för turism.

Turism omfattar varierande verksamheter som vanligtvis delas upp i sälja – resa – bo – äta – göra. Alla företag, organisationer samt all offentlig verksamhet inom rese- och besöksnäringen arbetar inom något av dessa fem verksamhetsområden. Inom kategorin sälja återfinns resebyråer, researrangörer och turistbyråer. Kategorin resa omfattar olika transportmedel såsom bil, tåg, flyg, färja och buss. Kategorin bo omfattar olika sätt att övernatta såsom hotell, stugbyar, campingplatser och vandrarhem likaväl som övernattningar i fritidshus eller hos släkt och vänner. Kategorin äta omfattar olika typer av matställen och restauranger. Inom kategorin göra återfinns olika typer av aktiviteter vilka kan locka en turist såsom natur- och kulturupplevelser.

Centralt för ämnet är kunskap om de olika turistföretagens verksamheter och arbetssätt samt samverkansformer med och mellan olika turistintressenter och intresseorganisationer. De internationella, nationella, regionala och lokala organisationerna och verksamheterna har stor betydelse för turismens utveckling.

Ett kunskapsområde av betydelse för ämnet är geografi i form av svensk och utländsk namngeografi för kunskap om resvägar och resmål. Andra viktiga områden är natur, kultur och miljö som behandlas med utgångspunkt i turism.

Goda språkkunskaper är väsentliga inte minst med tanke på ökad globalisering. I ämnet ingår därför att utveckla det egna språket. Egenskaper som social och kulturell kompetens, flexibilitet, god samarbetsförmåga och god initiativförmåga är viktiga delar av ämnet turism.

Ämnet turism består av sju kurser.

Arbetsmarknad för turism behandlar förutsättningar för arbete inom rese- och turistindustrin. I kursen ingår hur serviceinriktat arbete planeras och genomförs med utgångspunkt i verklighetsanknutna situationer. Kursen är gemensam inom inriktningen turism och resor på handels- och administrationsprogrammet. Kursen bygger på kurserna Marknad för turism samt Turism – natur, kultur och miljö.

Marknad för turism behandlar marknadsföring av destinationer och produkter inom turistområdet. I kursen ingår också frågor kring tidtabeller och bokningssystem. Kursen är gemensam inom inriktningen turism och resor på handels- och administrationsprogrammet och bygger på Turism och resor.

Turism – natur, kultur och miljö behandlar sambanden mellan turismen och naturmiljön och tar även upp kulturförhållanden i Sverige och utomlands. Kursen är gemensam inom inriktningen turism och resor på handels- och administrationsprogrammet och bygger på kursen Turism och resor.

Turism och resor behandlar olika faktorer som möjliggör en resa. I kursen ingår också namngeografi och informationssökning. Kursen är gemensam inom inriktningen turism och resor på handels- och administrationsprogrammet och bygger på Turism.

Turism är gemensam kurs för barn- och fritidsprogrammet, handels- och administrationsprogrammet samt hotell- och restaurangprogrammet. I kursen behandlas begrepp och definitioner inom turistverksamhet samt turismyrkenas servicekaraktär.

Affärsresor ger kunskaper om planering och försäljning av affärsresor samt den affärsmarknad arbetsresenären ger upphov till. Kursen bygger på Turism och är valbar.

Fritidsturism behandlar rekreation och aktiviteter i samband med fritidsturism kopplad till natur och kultur. Kursen bygger på Turism och är valbar.

■ **Ämne:** Turism

Kurs: Turism

Kurskod: TURI1205

Poäng: 50

Mål

Mål för kursen

Kursen skall ge grundläggande kunskap om turism och om olika roller inom turistverksamheten. Kursen skall också ge kunskap om turismens utveckling och framtidsmöjligheter samt en översikt av svenska och utländska geografiska namn. Ett mål för kursen är även att skapa medvetenhet om betydelsen av god service och kundinriktat uppträdande.

Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs

Eleven skall ha

kunskap om begrepp, definitioner och verksamhetsområden lokalt och nationellt

ha kännedom om historik, utveckling och framtida möjligheter inom turism

ha kännedom om rese- och turistindustrin samt deras intresseorganisationer i Sverige och internationellt

ha kännedom om svenska och utländska geografiska namn med tyngdpunkt på resvägar och resmål

förstå betydelsen av och kunna diskutera formerna för en miljövänlig turismutveckling

känna till metoder för att söka, samla in och sammanställa material från rese- och turistindustrin

känna till datortillämpningar inom verksamhetsområdet

kunna informera och agera på ett korrekt och serviceinriktat sätt samt kunna anpassa sitt språk efter situationen

ha förmåga att skapa ett positivt arbetsklimat.

Betygskriterier

Kriterier för betyget Godkänd

Eleven agerar korrekt och serviceinriktat samt ger exempel på god service inom turism.

Eleven använder vanliga begrepp och definitioner samt ger exempel på geografiska namn av betydelse inom turistindustrin.

Eleven beskriver verksamhetsområden och utveckling inom turismen.

Eleven använder informationsmaterial från rese- och turistindustrin och sammanställer med viss handledning information inom turismområdet.

Kriterier för betyget Väl godkänd

Eleven bearbetar och använder information från rese- och turistindustrin för olika arbetsuppgifter inom turism.

Eleven ger exempel på och värderar miljövänlig utveckling inom turism.

Kriterier för betyget Mycket väl godkänd

Eleven utför arbetsuppgifter i samarbete med andra och på egen hand samt diskuterar faktorer som leder fram till ett bra resultat.

Eleven diskuterar och redovisar egna slutsatser om turismens utveckling och framtida möjligheter.

Poängplan för nationella och specialutformade program i gymnasieskolan

Ämne	gymnasiepoäng
Ämnena som i nedan angiven omfattning ingår i alla nationella och specialutformade program (Kärnämnen)	
Svenska/Svenska som andraspråk	200
Engelska	100
Matematik	100
Idrott och hälsa	100
Samhällskunskap	100
Religionskunskap	50
Naturkunskap	50
Estetisk verksamhet	50
Ämnena genom vilka programmet får sin karaktär inklusive projektarbete om 100 gymnasiepoäng	1 450
Individuella val	300
Summa gymnasiepoäng	2 500