

# Programkommentarer till restaurang- och livsmedelsprogrammet (RL)

## Kommentarer till examensmålen

Examensmålen anger att restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Det är ett brett program och examensmålen betonar måltiden som helhet med alla dess delar. Måltiden är en tid för upplevelse av maträtter, bröd, dryck och bakverk, men även en mängd andra aspekter påverkar upplevelsen. Miljön där vi sitter eller står, sällskapet vi är med, råvarorna måltiden är skapad av, tidpunkten på dygnet och stämningen i rummet är några exempel på vad som skapar upplevelsen av måltiden. Måltiden som helhet inkluderar alltså bland annat bageri, färskvaruförsäljning, matlagning och servering och är därför ett viktigt begrepp för hela programmet.

Examensmålen betonar hantverksmässiga metoder, såväl traditionella som moderna. Dessa metoder inbegriper förutom det rent hantverksmässiga även hantering av vanligt förekommande maskiner och utrustning.

Programmet avgränsas genom att det behandlar *hantverksmässig* livsmedelshantering. Den mer industriella delen av till exempel bagerinäringen hör inte till programmet. Denna distinktion uttrycks i examensmålen med frasen ”arbetar nära kunderna med i första hand hantverksmässiga metoder”, eftersom en mer hantverksmässig metod ofta innebär ett mer kundnära arbete. Av den anledningen betonas service och bemötande som viktiga kunskapsområden för alla delar av programmet.

Hantverksmässiga metoder kan vara såväl *traditionella* som *moderna*. I de traditionella metoderna ingår grundläggande kunskaper som är viktiga för det hantverksmässiga utövandet. De hantverksmässiga metoderna utvecklas dock hela tiden till moderna metoder. Vissa av dessa moderna metoder är kopplade till tidstypiska fenomen och sådant som kunden eller gästen efterfrågar för tillfället. Kunskaper om traditionella metoder kan ibland krävas för att förstå och tillämpa en modern metod optimalt, exempelvis för att förstå processen i en modern ugn. Traditionella metoder i sig kan i vissa fall också skapa ett mer värde för gästen eller kunden även om de inte är i snäv mening rationella. Ett exempel kan vara tranchering i matsal eller uppvisande av hantverket inför en kund i en delikatessdisk.

Entreprenörskap ska ingå i utbildningen på alla program. I examensmålen för restaurang- och livsmedelsprogrammet syns det i skrivningar om kreativitet och flexibilitet samt om initiativförmåga, idériakedom och egen drivkraft.

Dessa förmågor är viktiga oavsett om man driver ett eget företag eller är anställd. Förmågorna kan utvecklas till exempel genom att eleverna arbetar i projektform, med verklighetsnära uppgifter, i samverkan med företag i branschen eller på andra sätt där de får möjlighet att ta egna initiativ och eget ansvar. Entreprenörskap syns också i skrivningar om olika verksamheters villkor, om företagsekonomisk förståelse och om individens roll i verksamheten. Detta ska leda till att eleven i sin framtida yrkesroll förstår hur olika val som hon eller han gör påverkar hela verksamheten.

I examensmålen anges att arbetsplatsförlagt lärande ska förekomma på alla yrkesprogram. Det uttrycks även att det arbetsplatsförlagda lärandet ska bidra till att eleverna utvecklar yrkeskunskaper och en yrkesidentitet samt att de reflekterar över yrkeskulturen och att eleverna blir en del av yrkesgemenskapen på en arbetsplats. Att eleverna får reflektera över vad yrkeskulturen betyder är en viktig del i utbildningen.

Examensmålen gäller för både skolförlagd utbildning och lärlingsutbildning.

## Kommentarer till målen för gymnasiearbetet

I målen för gymnasiearbetet anges för restaurang- och livsmedelsprogrammet:

*Gymnasiearbetet ska visa att eleven är förberedd för det yrkesområde som gäller för den valda yrkesutgången. Det ska pröva elevens förmåga att utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom yrkesområdet. Gymnasiearbetet ska utföras på ett sådant sätt att eleven planerar, genomför och utvärderar sin uppgift. Gymnasiearbetet kan utformas så att det ger eleverna möjlighet att pröva sitt yrkeskunnande i företagsliknande arbetsformer.*

Som ett stöd i bedömningen av om eleven är förberedd för det yrkesområde som gäller för den valda yrkesutgången och kan utföra vanligt förekommande arbetsuppgifter inom yrkesområdet kan nedanstående punkter användas. Punkterna är uppdelade i tre underrubriker – Fakta och förståelse, Färdigheter samt Värderingsförmåga och förhållningssätt – för att markera en bred kunskapssyn

### Fakta och förståelse

I sitt gymnasiearbete ska eleven visa

- kunskaper om arbetsmiljö, hygien, livsmedel och näringslära, relevanta för uppgiften,
- kunskaper om betydelsen av service och försäljning för att genomföra uppgiften på ett yrkesmässigt sätt,
- kunskaper om lagar och andra bestämmelser som är relevanta för uppgiften, samt
- kunskaper om vanliga etiska frågeställningar inom yrkesområdet.

## Färdigheter

I sitt gymnasiearbete ska eleven visa

- färdigheter i att använda metoder, redskap och maskiner på ett yrkesmässigt sätt,
- färdigheter i att utföra hantverket på ett yrkesmässigt sätt, samt
- färdigheter i att utföra uppgiften på ett sätt som är säkert för eleven själv och andra samt med hänsyn till arbetsmiljön.

## Värderingsförmåga och förhållningssätt

I sitt gymnasiearbete ska eleven visa

- ett ekonomiskt och miljömässigt förhållningssätt,
- förmåga att ta initiativ,
- förmåga att lösa problem och se konsekvenser av olika val,
- förmåga att värdera kvaliteten på det egna arbetet i förhållande till branschens kvalitetsnormer, samt
- förmåga att göra yrkesmässiga etiska och estetiska överväganden.

## De gymnasiegemensamma ämnena på restaurang- och livsmedelsprogrammet

De gymnasiegemensamma ämnena läses av alla elever men i olika omfattning och ibland med olika kurser för olika program. De har en nyckelroll för att eleverna ska kunna utveckla kunskaper såväl för yrkesverksamhet och fortsatta studier som för personlig utveckling och ett aktivt deltagande i samhällslivet. De gymnasiegemensamma ämnena är inte ensamma om denna uppgift, utan elevernas kunskaper utvecklas i samspel mellan alla ämnen som ingår i programmet. Därför är det viktigt att behandla de gymnasiegemensamma ämnena dels i förhållande till de generella läroplansmålen, dels i förhållande till examensmålen för programmet. Examensmålen för restaurang- och livsmedelsprogrammet ska alltså prägla de gymnasiegemensamma kurserna, liksom de andra kurserna, som läses inom programmet.

I ämnet *matematik* ges eleverna möjlighet att träna matematiska förmågor som kommer till användning inom karaktärsämnena. Det kan till exempel vara lönsamhetsberäkning och prissättning av verksamhetens tjänster. Att använda olika datorprogram, till exempel kalkylprogram, är nödvändigt för att få förståelse av statistik, ekonomisk planering och yrkesinriktad ekonomi.

Ämnet *naturkunskap* kan i samverkan med karaktärsämnena utveckla kunskaper om mat och hälsa samt om människokroppens funktion och näringsintagets betydelse för funktionen. Livsmedelsbranschens ansvar för hållbar utveckling kan också behandlas i ämnet. Även ämnet *idrott och hälsa* kan belysa kosthållningens betydelse för hälsan. Dessutom utvecklas i ämnet idrott och hälsa, i samverkan med karaktärsämnena, kunskaper om ergonomi och lyftteknik, som

behövs för att fysiskt klara arbetsuppgifterna i de yrken som programmet leder till.

I examensmålen för restaurang- och livsmedelsprogrammet betonas *kommunikation* och *service*. Ämnena *svenska* eller *svenska som andraspråk* och *engelska* utvecklar tillsammans med karaktärsämnena elevernas kommunikativa förmåga och deras fackspråk. Dessutom ger engelskan en grund för att kunna verka i en internationell restaurang- och livsmedelsbransch.

Ämnet *samhällskunskap* kan, tillsammans med ämnena *historia* och *religionskunskap*, utveckla förståelse av människors olika villkor och förutsättningar. Dessa ämnen kan därför, tillsammans med karaktärsämnena, bidra till att eleverna utvecklar förmåga att samverka med andra oavsett till exempel kön, kulturell bakgrund, ålder, position eller kompetens. I de yrken som programmet leder till är etiska frågor vanliga. Det kan handla om etik kring livsmedel och måltid, till exempel frågor om djurhållning och hållbar utveckling. Dessa etiska frågor kan behandlas i ämnet *religionskunskap* i samverkan med karaktärsämnena.

## De programgemensamma ämnena på restaurang- och livsmedelsprogrammet

De ämnen som är gemensamma för restaurang- och livsmedelsprogrammet är: *hygienkunskap*, *livsmedels- och näringskunskap*, *måltids- och branschkunskap* samt *service och bemötande*. Dessa ämnen ger programmet dess karaktär och ger eleverna kunskaper som behövs för alla inriktningar och yrkesutgångar.

Kunskaper i livsmedelshygien är viktiga inom programmets samtliga yrkesområden, därför är ämnet *hygienkunskap* programgemensamt. Människor tänker alltmer på näringsvärde, och allergier har blivit vanligare. Det gör att efterfrågan på specialkost ökar. Ämnet *livsmedels- och näringskunskap* ger en grund för att kunna möta denna efterfrågan.

Ämnet *måltids- och branschkunskap* är orienterande och ger en överblick över restaurang- och livsmedelsbranschen. Det knyter ihop programmets olika verksamheter som restauranger, bagerier, konditorier och butiker. Ämnet ger även eleverna möjlighet att prova på olika arbetsuppgifter för att få en förståelse av alla aktörer i branschen och för att kunna göra ett välgrundat inriktningsval. Dessutom behandlar ämnet de kunskaper i arbetsmiljö och säkerhet samt i alkoholservice som är gemensamma för programmet.

Ämnet *service och bemötande* är programgemensamt då programmet utbildar för arbete nära kunder eller gäster där service är viktigt.

## Inriktningarna

Inriktningarna på restaurang- och livsmedelsprogrammet är: *bageri och konditori* samt *kök och servering*.

### Inriktningen bageri och konditori

Inriktningen har en gemensam yrkesutgång för bagare och konditor. I inriktningen ingår ämnet bageri- och konditorikunskap, som är uppbyggt av både bageri- och konditorikurser. Ämnet behandlar hantverksmässiga metoder för att framställa olika typer av bröd och konditorivaror, hur råvaror används samt bestämmelser om hygien och arbetsmiljö. I inriktningen ingår förutom kurserna bageri 1 och konditori 1 även kursen choklad och konfekttyr.

### Inriktningen kök och servering

Inriktningen ger en gemensam grund för yrkesutgångarna kock samt servitris eller servitör. I inriktningen ingår både en matlagnings- och en serveringskurs. Det lägger inte bara grunden för de båda yrkesutgångarna utan ger också förståelse av att ett gott samarbete mellan de olika yrkesrollerna i kök och matsal behövs för att skapa en helhetsupplevelse kring måltiden för gästen. Kursen mat och dryck i kombination ingår i inriktningen eftersom grundläggande kunskaper i att komponera måltider är viktiga för alla yrkesutgångar.

## Programfördjupningen

Programfördjupningen innehåller kurser som ligger inom ramen för restaurang- och livsmedelsprogrammets examensmål och karaktär. Skolverket beslutar om vilka kurser som får erbjudas som programfördjupning.

I programfördjupningen återfinns samtliga inriktningskurser för att möjliggöra en breddning mot andra inriktningar än den eleven följer. Dessutom ingår några kurser inom ämnena *hotell, konferens och evenemang* samt *turism* för att bredda elevens kompetens utifrån lokala behov.

Livsmedels- och restaurangbranschen har en stark internationell prägel, och därför ingår ämnena *engelska* och *moderna språk* i programfördjupningen.

## Yrkesutgångar och programfördjupningspaket

Skolverkets förslag till yrkesutgångar och programfördjupningspaket för restaurang- och livsmedelsprogrammet tas fram i samråd med det nationella programrådet. Programfördjupningspaketerna ger exempel på kunskaper som enligt branschen behövs för att eleverna ska bli anställningsbara. Yrkesutgångarna och programfördjupningspaketerna kan anpassas till lokala förhållanden i samråd med det lokala programrådet.

## Högskolebehörighet

Elever på yrkesprogram får grundläggande högskolebehörighet om de har en yrkesexamen och om de har godkända betyg i svenska eller svenska som andraspråk 2 och 3 och i engelska 6. Alla elever på yrkesprogram har rätt att skaffa sig grundläggande högskolebehörighet. Det kan ske genom att eleven väljer kurser inom ramen för det individuella valet. Ibland måste eleverna också läsa ett utökat program om de vill ha grundläggande högskolebehörighet.

1 juli 2021