

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, Kök och servering

Kurskod	Kursnamn (Poäng)	H	S	A	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3	Gar. E-tim	APU	Utlagda timmar
					LA20	LA21	LA22			
<b>Schablonkurser</b>										
APL	Arbetsplatsförlagt lärande (0)	VAL	T	K	46	184	184		414	414
INDV	Individuellt val (200)	VAL	T	K		80	80	160	0	160
PROF	Programfördjupning (400)	VAL	T	K			226	387	-161	226
<b>Gymnasiegemensamma ämnen</b>										
ENGENG05	Engelska 5 (100)	GGÄ	T	K	100			100	0	100
HISHIS01a1	Historia 1a1 (50)	GGÄ	T	K		50		50	0	50
IDRIDR01	Idrott och hälsa 1 (100)	GGÄ	T	K		50	50	100	0	100
MATMAT01a	Matematik 1a (100)	GGÄ	T	K	110			110	0	110
NAKNAK01a1	Naturkunskap 1a1 (50)	GGÄ	T	K		50		50	0	50
RELREL01	Religionskunskap 1 (50)	GGÄ	T	K			50	50	0	50
SAMSAM01a1	Samhällskunskap 1a1 (50)	GGÄ	T	K			50	50	0	50
SVESVE01	Svenska 1 (100)	GGÄ	T	K	100			100	0	100
<b>Programgemensamma ämnen</b>										
HYGHYG0	Hygien (100)	PGÄ	T	K	60			90	-30	60
LIVLIV01	Livsmedels- och näringskunskap 1 (100)	PGÄ	T	K	80			80	0	80
MÄTBRC0	Branschkunskap inom restaurang och livsmedelsprogrammet (100)	PGÄ	T	K	101			101	0	101
SEVSEV01	Service och bemötande 1 (100)	PGÄ	T	K	60			75	-15	60
<b>Inriktningens gemensamma ämnen</b>										
MACMAT0	Mat och dryck i kombination (100)	IGÄ	T	K			106	106	0	106
MALMAL01	Matlagning 1 (100)	IGÄ	T	K	40	30		100	-30	70
SERSER01	Servering 1 (100)	IGÄ	T	K	40	30		100	-30	70
<b>Programfördjupning - Skolans val</b>										
DRYDRC0	Drycker och ansvarsfull alkoholserving (100)	PFS	T	K		80		80	0	80
MALMAL02	Matlagning 2 (200)	PFS	T	K		126		200	-74	126
SERSER02	Servering 2 (200)	PFS	T	K		126		200	-74	126
<b>Gymnasiearbete</b>										
GYARRL	Gymnasiearbete RL (100)	GYA	T	K			75	75	0	75
<b>Övrigt</b>										
MENTOR	Mentorstid ()	XX	T	Ö	0	0	0		0	0
RESURS	RESURS ()	XX	T	K	30	18	18	66	0	66
TEMA	Temadag ()	XX	T	Ö	0	0	0		0	0

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, Kök och servering

Summa poäng	2500	Summa:	767	824	839	2430		2430
-------------	------	--------	-----	-----	-----	------	--	------

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, köksprofil

Kurskod	Kursnamn (Poäng)	H	S	A	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3	Gar. E-tim	APU	Utlagda timmar	
					LA20	LA21	LA22				
Programfördjupning - Elevens val											
MALMAL03	Matlagning 3 (200)	P	F	E	T	K	113	194	-81	113	
MALMAL04	Matlagning 4 (200)	P	F	E	T	K	113	193	-80	113	
	<b>Summa poäng</b> 400				<b>Summa:</b>	0	0	226	<b>387</b>	<b>-161</b>	<b>226</b>

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, Serveringsprofil

Kurskod	Kursnamn (Poäng)	H	S	A	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3	Gar. E-tim	APU	Utlagda timmar	
					LA20	LA21	LA22				
<b>Programfördjupning - Elevens val</b>											
DRYBAT0	Barteknik (100)	P	F	T	K			60	97	-37	60
DRYDRY0	Drycker (100)	P	F	T	K			60	97	-37	60
SERARR0	Arrangemang (100)	P	F	T	K			53	97	-44	53
SERMAF0	Matsalshantverk (100)	P	F	T	K			53	96	-43	53
	<b>Summa poäng</b> 400				<b>Summa:</b>	0	0	226	<b>387</b>	<b>-161</b>	<b>226</b>