

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, Kök och servering

Kurskod	Kursnamn (Poäng)	H	S	A	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3	Gar. E-tim	APU	Utlagda timmar
					LÅ 22	LÅ 23	LÅ 24			
<b>Schablonkurser</b>										
APL	Arbetsplatsförlagt lärande (0)	VAL	T	K		160	185	0	345	345
INDV	Individuellt val (200)	VAL	T	K		80	80	160	0	160
PROF	Programfördjupning (600)	VAL	T	K		180	300	602	-122	480
<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		40	40	80	0	80
MATMAT01a	Matematik 1a (100)	GGÄ	T	K	100			100	0	100
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			60	0	60
LIVLIV01	Livsmedels- och näringskunskap 1 (100)	PGÄ	T	K	60	0		70	-10	60
MÄTBRC0	Branschkunskap inom restaurang och livsmedel (100)	PGÄ	T	K	60	0		110	-50	60
SEVSEV01	Service och bemötande 1 (100)	PGÄ	T	K	60	0		100	-40	60
<b>Inriktningens gemensamma ämnen</b>										
MACMAT0	Mat och dryck i kombination (100)	IGÄ	T	K			100	123	-23	100
MALMAL01	Matlagning 1 (100)	IGÄ	T	K	100	0		130	-30	100
SERSER01	Servering 1 (100)	IGÄ	T	K	100	0		130	-30	100
<b>Programfördjupning - Skolans val</b>										
DRYDRC0	Drycker och ansvarsfull alkoholserving (100)	PFS	T	K		60	0	100	-40	60
ENGENG06	Engelska 6 (100)	PFS	T	K		80		80	0	80
KONKOF0	Konferens och evenemang (100)	PFS	T	K		60		60	0	60
<b>Gymnasiearbete</b>										
GYARRL	Gymnasiearbete RL (100)	GYA	T	K			60	60	0	60
<b>Övrigt</b>										
MENTOR	Mentorstid ()	XX	T	Ö	0	0	0		0	0
RESURS	RESURS ()	XX	T	K	30	18	17	65	0	65
TEMA	Temadag ()	XX	T	Ö	0	0	0		0	0

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, Kök och servering

Summa poäng	2500	Summa:	770	778	882	2430		2430
-------------	------	--------	-----	-----	-----	------	--	------

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, köksprofil

Kurskod	Kursnamn (Poäng)	H	S	A	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3	Gar. E-tim	APU	Utlagda timmar
					LA 22	LA 23	LA 24			
<b>Programfördjupning - Elevens val</b>										
MALMAL02	Matlagning 2 (200)	P	F	E	T	K		242	-62	180
MALMAL03	Matlagning 3 (200)	P	F	E	T	K	180	210	-30	180
MALMAL04	Matlagning 4 (200)	P	F	E	T	K	120	150	-30	120
	<b>Summa poäng 600</b>				<b>Summa:</b>		0	602	-122	480

## Restaurang- och livsmedelsprogrammet, Serveringsprofil

Kurskod	Kursnamn (Poäng)	H	S	A	Årskurs 1	Årskurs 2	Årskurs 3	Gar. E-tim	APU	Utlagda timmar	
					LA 22	LA 23	LA 24				
<b>Programfördjupning - Elevens val</b>											
DRYBAT0	Barteknik (100)	P	F	T	K			60	75	-15	60
DRYDRY0	Drycker (100)	P	F	T	K			60	75	-15	60
SERARR0	Arrangemang (100)	P	F	T	K			90	105	-15	90
SERMAF0	Matsalshantverk (100)	P	F	T	K			90	105	-15	90
SERSER02	Servering 2 (200)	P	F	T	K		180	0	242	-62	180
	<b>Summa poäng</b> 600				<b>Summa:</b>	0	180	300	<b>602</b>	<b>-122</b>	<b>480</b>