

PROGRAMPLAN RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Gymnasiegemensamma ämnen 900 p

Engelska 5	100
Engelska 6	100
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1 / Svenska som andraspråk 1	100
Svenska 2 / Svenska som andraspråk 2	100
Svenska 3 / Svenska som andraspråk 3	100

Programgemensamma ämnen 400 p

Hygien	100
Livsmedels och näringskunskap 1	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
Service och bemötande 1	100

INRIKTNINGAR:**Bageri och konditori 300 p**

Bageri 1	100
Konditori 1	100
Choklad och konfektyr	100

Kök och servering 300p

Matlagning 1	100
Mat och dryck i kombination	100
Servering 1	100

Programfördjupningar 900 p

Affärsutveckling och ledarskap	100
Aktiviteter och upplevelser	100
Arrangemang	100
Bageri 1	100
Bageri 2	200
Bageri 3	100
Bageri 4	100
Bageri- specialisering	100
Barteknik	100
Besöksnäringen	100
Charkuteri 1	100
Charkuteri 2	100
Charkuteri 3	200
Charkuteri 4	100
Charkuteri- specialisering	100
Choklad och konfektyr	100
Drycker	100
Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100
Drycker- specialisering	100
Entreprenörskap	100
Entreprenörskap och företagande	100
Finstyckning	100
Frukost och bufféserving	100
Företagsekonomi 1	100
Företagsekonomi 2	100
Konditori 1	100
Konditori 2	200
Konditori 3	100
Konditori 4	100
Konditori- specialisering	100
Konferens och evenemang	100
Ledarskap och organisation	100
Livsmedels- och näringskunskap 2	100
Logi	100
Mat och butik 1	100
Mat och butik 2	100
Mat och butik- specialisering	100

Mat och dryck i kombination	100
Matlagning 1	100
Matlagning 2	200
Matlagning 3	200
Matlagning 4	200
Matlagning- specialisering	100
Matsalshantverk	100
Moderna språk / Kinesiska 1-7	100-700
Personlig försäljning 1	100
Personlig försäljning 2	100
Praktisk marknadsföring 1	100
Praktisk marknadsföring 2	100
Programmering 1	100
Servering 1	100
Servering 2	200
Servering- specialisering	100
Service och bemötande 2	100
Specialkost	100
Styckning 1	100
Styckning 2	100
Styckning 3	200
Styckning 4	100
Styckning- specialisering	100
Tillämpad programmering	100

Individuellt val 200 p**Gymnasiearbete 100 p****APL**

På detta program har man minst 15 veckor arbetsplatsförlagt lärande.

Källa: Skolverket

GymnasieGuiden reserverar sig för eventuella ändringar efter tryckdatum. Detta dokument är skapat av frågasyv.se

TIPS!

Behöver du vägledning inför gymnasievalet?
Besök gärna FrågaSYV.se där våra vägledare svarar på dina frågor!

GYMNASIE-
GEMENSAMMA
ÄMNERPROGRAM-
GEMENSAMMA
ÄMNER

INRIKTNING

PROGRAM-
FÖRDJUPNINGINDIVIDUELLT
VALGYMNASIE-
ARBETE

900 p

+

400 p

+

300 p

+

900 p

+

200 p

+

100 p

=

2800 p

DETTA DOKUMENT ÄR SKAPAT AV FRÅGASYV.SE



FRÅGASYV.se