|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | EXAMENSPLAN | | |
|  | Datum | Version | Status |
| Styrelsen | Välj/skriv datum | 1-0 | Utkast |
| Handläggare |  |  |  |
| Rektor |  |  |  |

Gymnasieexamen inom restaurang- och cateringbranschen 2024-

Kompetensområde: matservice - kock

Uppbyggd på: Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen (OPH-4420-2023). Gäller studerande som påbörjar sina studier efter 1.8.2024.

|  |  |
| --- | --- |
| Obligatoriska **examensdelar + kompetensområdet** | 85 kp |
| Att arbeta inom restaurangverksamhet (107255) | 20 kp |
| Grunder inom matlagning 1 | 2 kp |
| Grunder inom matlagning 2 | 2 kp |
| Tillredningsmetoder 1 | 2 kp |
| Tillredningsmetoder 2 | 1 kp |
| Hygienkompetens | 1 kp |
| Servering 1 | 3 kp |
| Servering 2 | 3 kp |
| Råvaror och specialkost 1 | 2 kp |
| Råvaror och specialkost 2 | 1 kp |
| Health Up 1 | 1 kp |
| LIA Att arbeta inom restaurangverksamhet | 2 kp |
| Tillredning av lunchrätter (107260) | 40 kp |
| Lunchrätter 1 | 3 kp |
| Lunchrätter 2 | 4 kp |
| Lunchrätter 3 | 5 kp |
| Lunchrätter 4 | 4 kp |
| Lunchrätter 5 | 1 kp |
| Grunder i bakning 1 | 1 kp |
| Grunder i bakning 2 | 1 kp |
| Grunder i bakning 3 | 1 kp |
| Matlagning och råvaror 1 | 2 kp |
| Matlagning och råvaror 2 | 3 kp |
| Matlagning och råvaror 3 | 1 kp |
| Menyer och recept 1 | 1 kp |
| Menyer och recept 2 | 1 kp |
| Näringslära 1 | 1 kp |
| Näringslära 2 | 1 kp |
| Näringslära 3 | 1 kp |
| Health Up 2 | 1 kp |
| Förstahjälp | 1 kp |
| LIA Tillredning av lunchrätter 1 | 2 kp |
| LIA Tillredning av lunchrätter 2 | 5 kp |
| Tillredning av mat i portioner (107259) | 25 kp |
| Tillredningsteknik 1 | 2 kp |
| Tillredningsteknik 2 | 2 kp |
| Tillredningsteknik 3 | 4 kp |
| Mat i portioner 1 | 1 kp |
| Mat i portioner 2 | 3 kp |
| Mat i portioner 3 | 4 kp |
| Hållbar matlagning | 2 kp |
| LIA Tillredning av mat i portioner 1 | 2 kp |
| LIA Tillredning av mat i portioner 2 | 5 kp |
| Valbara examensdelar | 60 kp |
| A la carte-matlagning (107262) | 30 kp |
| A la carte 1 | 4 kp |
| A la carte 2 | 5 kp |
| Internationell matlagning 1 | 3 kp |
| Internationell matlagning 2 | 4 kp |
| Korgprov 1 | 1 kp |
| Korgprov 2 | 1 kp |
| Internationell Mat och dryck 1 | 2 kp |
| Internationell Mat och dryck 2 | 1 kp |
| Alkoholservering 1 | 1 kp |
| Alkoholservering 2 | 1 kp |
| A la carte Gastronomi | 1 kp |
| LIA A la carte-matlagning | 6 kp |
| Fartygsekonomi (alternativ 1) (107251) | 20 kp |
| Menyplanering för fartyg 1 | 1 kp |
| Menyplanering för fartyg 2 | 1 kp |
| Näring och rekommendationer | 1 kp |
| Basic safety STCWA | 2 kp |
| Basic safety, livbåtskurs | 2 kp |
| LIA Fartygsekonomi 1 | 2 kp |
| LIA Fartygsekonomi 2 | 3 kp |
| LIA Fartygsekonomi 3 | 4 kp |
| LIA Fartygsekonomi 4 | 4 kp |
| Matproduktion i storkök (val alternativ 2) (107252) | 25 kp |
| Storköksteori 1 | 2 kp |
| Storköksteori 2 | 2 kp |
| Storköksteori 3 | 1 kp |
| Storköksteori 4 | 1 kp |
| Storköksteori 5 | 1 kp |
| Matlagning i storkök 1 | 3 kp |
| Matlagning i storkök 2 | 3 kp |
| Matlagning i storkök 3 | 3 kp |
| Matlagning i storkök 4 | 1 kp |
| Näringsrekommendationer | 1 kp |
| LIA Matproduktion i storkök 1 | 3 kp |
| LIA Matproduktion i storkök 2 | 4 kp |
| Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter (alternativ 1)(106731) | 5 kp |
| Förberedelse för arbetsplatshandledning 1 | 2 kp |
| Förberedelse för arbetsplatshandledning Lia 1 | 2 kp |
| Förberedelse för arbetsplatshandledning Lia 2 | 1 kp |
| Mitt åland | 5 kp |
| Mitt Åland 1 | 2 kp |
| Mitt Åland 2 | 3 kp |