



RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

PROGRAMPLAN RESTAURANG- OCH LIVSMEDELSPROGRAMMET

Gymnasiegemensamma ämnen 600 p

Engelska 5	100
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1	100
eller	
Svenska som andraspråk 1	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
Engelska 6	100
Entreprenörskap	100
Entreprenörskap och företagande	100
Finstyckning	100
Frukost och bufféserving	100
Företagsekonomi 1	100
Företagsekonomi 2	100
Kinesiska (1-7)	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 (1-7)	100
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 frågasv.se

TIPS FRÅN SYV

För att få högskolebehörighet välj Engelska 6 inom programfördjupningen och Svenska/Svenska som andraspråk 2 och 3 inom det individuella valet!

GYMNASIE-
GEMENSAMMA
ÄMNER

PROGRAM-
GEMENSAMMA
ÄMNER

INRIKTNING

PROGRAM-
FÖRDJUPNING

INDIVIDUELLT
VAL

GYMNASIE-
ARBETE

600 p

+

400 p

+

300 p

+

900 p

+

200 p

+

100 p

=

2500 p

DETTA DOKUMENT ÄR SKAPAT AV FRÅGASV.SE

