

LOKAL ARBETSPLAN

Kurs : Dietik och dietmatlagning

Kurskod : NÄR 1201

Poäng : 100

1. MÅL

1.1 Nationella mål www.skolverket.se

1.2 Lokala mål

Mål som studerande skall ha uppnått efter avslutad kurs

Ha en allmän kunskap om vanliga sjukdomar som kräver specialkost samt vilken specialkost som lämpar sig till olika målgrupper

Kunna komponera matsedlar för specialkost

Kunna anpassa och omforma normalkost till specialkost

Kunna tillaga olika specialkost på ett för matgästen säkert sätt

2. BETYGSKRITERIER

2.1 Nationella betygskriterier

2.2 Lokala betygskriterier

Kriterier för betyg Godkänt

Studerande ska:

Kunna redogöra för vanliga sjukdomar som kräver specialkost

Känna till andra vanliga målgrupper för specialkost

Ge exempel på lämpliga livsmedel för tillagning av specialkost

Med viss handledning kunna komponera matsedlar för specialkost

Med viss handledning kunna omforma normalkost till specialkost

Med viss handledning kunna tillaga de vanligaste specialkosterna

Kriterier för betyg Väl godkänt

Studerande ska:

Kunna anpassa recept från normalkost till specialkost

Välja livsmedel och tillaga specialkost utifrån olika gästers behov

Tillaga de vanligaste specialkosterna på ett för matgästen säkert sätt

Kriterier för betyg Mycket väl godkänt

Studerande ska:

Planera, välja råvaror och tillaga specialkost för olika behov

Välja och motivera val av specialkost lämpliga för olika målgrupper

Tillagar specialkost på ett självständigt och varierat sätt

3. EXEMPEL PÅ BETYGSBEDÖMNING

3.1 Bedömningsgrunder

Provfrågor

Praktisk matlagning: Närvaro är en förutsättning för godkänt betyg

Aktivt deltagande i gruppuppgifter, frågeställningar och diskussioner

Andra former av muntliga och skriftliga redovisningar och inlämningsuppgifter