

SKOLFS 1995:13

Utkom från trycket den 27 april 1995

Skolverkets föreskrifter om ändring i Skolverkets föreskrifter (SKOLFS 1994:22) om kursplaner för gymnasiesärskolan

1995-03-06

Skolverket föreskriver med stöd av 1 kap. 7 § andra stycket förordningen (1994:741) om gymnasiesärskolan,

dels att ingressen till föreskrifterna skall ha följande ändrade lydelse,

dels att bilaga 1:1 till föreskrifterna skall ha följande ändrade lydelse,

dels att bilaga 1:2 till föreskrifterna skall ha följande ändrade lydelse.

Skolverket föreskriver följande med stöd av 1 kap. 7 § andra stycket förordningen (1994: 741) om gymnasiesärskolan.

Hotell- och restaurangprogrammet

Ämne: Hotellkunskap

Kurs: Blommor och dekorationer

Mål

Kursen skall ge grundläggande kunskaper om och färdigheter i att arrangera och vårda snittblommor, blomsterarrangemang och krukväxter.

Efter genomgången kurs skall eleven

- kunna känna igen och sköta de vanligaste krukväxterna
 - kunna arrangera uppsättningar av snittblommor, konstgjorda och torkade blommor
 - kunna arrangera dekorationer som har anknytning till årstider och högtider
 - kunna ge exempel på blommor som kan orsaka allergi
 - kunna ge exempel på material i konstgjorda blommor och växter.
-

Ämne: Livsmedelskunskap

Kurs: Livsmedel B

Förkunskapskrav: Livsmedel A

Mål

Kursen skall ge kunskaper om livsmedel inom de olika livsmedelsgrupperna samt om hur dessa skall hanteras i olika tillagningssammanhang.

Kursen skall dessutom ge viss kunskap om de vanligaste måltidsdryckerna.

Efter genomgången kurs skall eleven

- kunna redogöra för utseende, egenskaper och användningsområde för flertalet vanliga livsmedel
 - kunna redogöra för de vanligaste måltidsdryckerna
 - ha viss kunskap om sortiment av prefabricerade livsmedel
 - ha viss kunskap om kvalitet och näringsinnehåll i de vanligaste livsmedlen
 - ha viss kunskap om tillämpliga delar av livsmedelslagstiftningen.
-

Ämne: Matlagning

Kurs: Kallkök – grundkurs

Mål

Kursen skall ge viss kunskap om och vissa färdigheter i tillagning av några typ-rätter inom kallkök.

Kursen skall även ge grundläggande kunskaper om och färdigheter i hur de vanligaste grunddegarna bereds och hur olika produkter kan framställas av dessa.

Efter genomgången kurs skall eleven

- kunna tillaga några vanligt förekommande förrätter, tillbehör och efterrätter
 - kunna framställa något slag av matbröd och kaffebröd av jäsdegare samt några sorters mjuka kakor och småbröd
 - kunna redogöra för hur kallkökets produkter kylförvaras
 - kunna redogöra för hur bagerivaror och färdiga produkter benämns, hanteras och förvaras
 - kunna ge exempel på hur råvaror kombineras till maträtter
 - kunna redogöra för uppläggning av enklare kallskänksrätter
 - kunna planera enklare arbetsmoment samt benämna, välja och använda redskap och utrustning
 - kunna tillämpa bestämmelser om såväl personlig hygien som arbetsplatsens hygien, diska och utföra lokalvård i kallkök samt känna till hur man kontrollerar hygienstandarden enligt egenkontrollprogrammet
 - ha kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser samt arbeta ergonomiskt riktigt.
-

INDUSTRIPROGRAMMET

Ämne: Trä- och möbelteknik

Kurs: Material lära – trämaterial

Mål

Kursen skall ge kunskaper om trädets levnadsbetingelser och vilka faktorer som påverkar materialets egenskaper samt om tillverkning och hantering av olika trämaterial. Dessutom skall kursen ge en grund för fortsatta studier i virkestorkning, virkessortering och trämateriallära för snickeri- och möbelteknik.

Efter genomgången kurs skall eleven

- kunna beskriva trädets byggnad, defekter samt egenskaper
 - kunna beskriva hur materialets egenskaper påverkas av sönderdelningsmönster, torkning och hantering
 - kunna beskriva hur sågverk och snickeriföretag torkar virke
 - kunna beskriva hur sågverk och hyvlerier kvalitetsklassar sågat virke
 - kunna beskriva användningsområden för i träindustrin vanligt förekommande träslag
 - kunna beskriva hur man mäter fuktkvot och luftfuktighet
 - kunna beskriva hur man tillverkar fanér samt skiv- och plattmaterial.
-

Ämne: Verkstadsteknik

Kurs: Materiallära – metall

Ämne: Verkstadsteknik

Kurs: Svarvning B

Förkunskapskrav: Svarvning A

Mål

Kursen skall ge fördjupade kunskaper om och färdigheter i konventionell support-svarvning.

Kursen skall också ge fördjupade kunskaper om underhåll, vård och skötsel av maskin- och verktygsutrustning.

Efter genomgången kurs skall eleven

- kunna utföra produktionsarbete i supportsvarv
- kunna välja skärdata samt beskriva hur svarvspån bildas och vad som påverkar deras utseende och form
- kunna göra uppriktning och bearbetning i backskiva eller planskiva
- kunna använda olika typer av verktygshållare samt svarva in mjuka backar
- kunna på ett korrekt sätt använda kyl- och smörjmedel samt känna till hur verktygsförslitning och instabilitet påverkar kvaliteten
- kunna utföra kvalitetskontroll enligt angivna krav
- kunna hålla god ordning samt utföra enklare reparation och underhåll
- kunna arbeta på ett från skydds- och miljösynpunkt säkert sätt.

Dessa föreskrifter träder i kraft fyra veckor efter den dag då föreskrifterna enligt uppgift på dem utkom från trycket i SKOLFS.

ULF P. LUNDGREN

Lisbeth Rudemo