

**Föreskrifter
om ändring i Skolverkets föreskrifter (SKOLFS
2013:110) om ämnesplan för ämnet serveringskunskap i
gymnasiesärskolan och särskild utbildning för vuxna på
gymnasial nivå;**

SKOLFS 2015:41

Utkom från trycket
den 9 juli 2015

beslutade den 24 juni 2015.

Med stöd av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) och 2 kap. 13 § förordningen (2011:1108) om vuxenutbildning föreskriver Skolverket att bilagan till Skolverkets föreskrifter (SKOLFS 2013:110) om ämnesplan för ämnet serveringskunskap i gymnasiesärskolan och särskild utbildning för vuxna på gymnasial nivå ska ha följande lydelse.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 15 juli 2015 och ska tillämpas på kurser som påbörjas efter den 15 juli 2015.

På Skolverkets vägnar

ANNA EKSTRÖM

Kjell Hedwall

Serveringskunskap

Ämnet serveringskunskap behandlar dukning samt servering av mat och dryck i olika sammanhang. Ämnet handlar om metoder och tekniker vid servering samt betydelsen av en estetiskt tilltalande miljö. I ämnet ingår organisation av arbetet och bemötande av gäster.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet serveringskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om dukning och servering av mat och dryck samt förmåga att utföra arbetsuppgifter inom området. Genom undervisningen ska eleverna utveckla kunskaper om olika serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla kunskaper om planering och organisation samt om säker livsmedelshantering i samband med frukost- och bufféservering samt annan servering. I undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla förmåga att utföra olika uppdukningar och bordsdekorationer. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förståelse av helhetsintryckets betydelse för matupplevelse och trivsel. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att servera, duka och dekorera på ett estetiskt, hygieniskt och säkert sätt.

Vidare ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar förmåga att bemöta gäster på ett serviceinriktat sätt. Eleverna ska ges möjlighet att utveckla kunskaper om hygien, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt om lagar och andra bestämmelser som gäller för servering av mat och dryck.

Praktiskt arbete och ett problemlösande arbetssätt ska ingå i undervisningen. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att reflektera över och samtala om betydelsen av måltiden som en helhetsupplevelse samt om att bemöta gäster på ett serviceinriktat sätt.

Undervisningen i ämnet serveringskunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

Kurser i ämnet

Frukost- och bufféservering 1, 100 poäng, som bygger på kursen hotell.
Frukost- och bufféservering 2, 100 poäng, som bygger på kursen frukost- och bufféservering 1.

Servering 1, 100 poäng.

Servering 2, 100 poäng, som bygger på kursen servering 1.

Servering 3, 100 poäng, som bygger på kursen servering 2.

Kurskod: SEEFRU51

Kursen frukost- och bufféserving 1 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Matsalens miljö och atmosfär.
- Redskap och annan utrustning som används vid frukost- och bufféserving.
- Tillagning, beredning och uppläggning av frukosträtter.
- Bärteknik, dukning och efterarbete.
- Gästbemötande och service. Olika målgruppers behov.
- Hygien och utrustning i samband med frukost- och bufféserving.
- Livsmedelshantering med hänsyn till hygien, kvalitet och miljö.
- Ergonomi arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser i samband med livsmedelshantering.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven **medverkar** i att samtala om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt** sätt serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett enkelt sätt**. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett utvecklat sätt**. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Frukost- och bufféserving 2, 100 poäng

Kurskod: SEEFRU52

Kursen frukost- och bufféserving 2 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Redskap och annan utrustning som används vid frukost- och bufféserving.
- Tillagning, beredning och uppläggning av frukosträtter. Specialkost på grund av medicinska, religiösa och etiska skäl.
- Bärteknik, dukning och efterarbete.
- Gästbemötande och service. Olika målgruppers behov.
- Hygien och utrustning i samband med frukost och bufféserving.
- Livsmedelshantering med hänsyn till hygien, smitta och smittspridning.
- Livsmedelshantering med hänsyn till miljö och kvalitet, till exempel närproducerat samt ekologiskt producerat.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser i samband med livsmedelshantering.

Kunskapskrav

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva serveringsmetoder och bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven **medverkar** i att samtala om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget D

Betyget D innebär att kunskapskraven för E och till övervägande del för C är uppfyllda.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om

uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett enkelt sätt**. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** serveringsmetoder, bärtekniker och matsalshantverk inom frukost- och bufféserving. Eleven samtalar om uppdukning, bordsdekorerings och efterarbete **på ett utvecklat sätt**. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsmoment inom frukost- och bufféserving på ett serviceinriktat, hygieniskt samt säkert sätt.

Servering 1, 100 poäng
