

Det nya ämnet *Måltid och bransch* i förhållande till förlagets tidigare läroböcker:

Måltid och bransch nivå 1 (MALD1NO), nivå 2 (MALD2NO) och nivå 3 (MALD3NO). Den centrala innehållet i den nya ämnesplanen skiljer sig delvis från tidigare kursplan även om stora delar finns kvar. De som börjar på programmen från 2025 kan fortfarande ha användning av huvuddelen av innehållet i de befintliga läroböckerna ”Måltids- och branschkunskap” och ”Livsmedels- och näringskunskap” tillsammans med lärarwebbarnas innehåll.

Böckerna innehåller stora delar av den teoretiska kunskapen som fortfarande efterfrågas. Det centrala innehållet betonar också vikten av att eleverna får reflektera och samtala runt arbetsprocess, yrkeskultur, attityder m.m. I slutet av varje kapitel finns frågor att fundera över och samtala om, som är till hjälp för den delen.

I lärarwebben finns förutom ordlistor, förslag på och beskrivningar av olika spel och uppgifter både enskilt och i grupp för eleverna.

Här nedan finns inlagda listor/PDF-filer som tydligt visar vilka kapitel/platser i de befintliga böckerna eller i webben respektive punkt från läroplanens centrala innehåll finns beskriven samt vad som fattas. Lära Förlag planerar att under läsåret 2025–2026 lägga in stora delar av punkterna från det centrala innehållet som nu fattas så att det finns tillgängligt i lärarwebben. Böckerna kommer senare att redigeras så de helt uppfyller de nya ämneskraven.

Måltid och bransch 1 Nivåkod: MALD1N0 200 poäng**Centralt innehåll**

Undervisningen i ämnet *Måltid och bransch* på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll, se tabell.

I den högra spalten ser du var i boken Måltids- & branschkunskap, förkortad "Måltid", och i boken Livsmedels- & näringskunskap, förkortad "Livs", du kan hitta respektive innehåll. Det i målen som är rödmarkerat fattas för närvarande i förlagets läroböcker.

<i>Restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter</i>	
Introduktion till restaurang- och bageribranschernas olika former av utbud.	<i>Måltid Tema 1, 4.</i>
Olika yrkesroller, tjänster och produkter.	<i>Måltid Tema 2, 5.</i>
<i>Arbete i kök</i>	<i>Måltid Tema 3.</i>
Hantering av vanliga redskap, maskiner och verktyg som används inom matlagning.	<i>Måltid Tema 3.</i>
Den egna arbetsplatsen, ergonomi och den personliga hygien.	<i>Måltid Tema 8, 10 + Livs kap 23.</i>
Matlagning enligt enkla recept. Vägning och mätning.	
Metoder, produkter och tekniker inom varmkök och kallkök.	<i>Måltid Tema 3 + Livs kap 7, 13, 15, 16, 17.</i>
Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om matlagningsarbetet.	<i>Måltid + Livs lärarwebb.</i>
<i>Arbete i bageri och konditori</i>	
Hantering av vanliga redskap, maskiner och verktyg som används inom bageri och konditori.	<i>Måltid Tema 4.</i>
Den egna arbetsplatsen, ergonomi och den personliga hygien.	<i>Måltid Tema 8, 10 + Livs kap 23.</i>
Bakning enligt enkla recept. Vägning och mätning.	
Metoder, produkter och tekniker inom bageri och konditori.	<i>Måltid Tema 4.</i>
Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om bageri- och konditoriarbetet.	<i>Måltid + Livs lärarwebb.</i>
<i>Bemötande av kunder och gäster</i>	

Bemötande, språk och kommunikation i enklare servicesituationer.	<i>Måltid Tema 9.</i>
Ergonomi och den personliga hygien vid servering och annat matsalsarbete.	<i>Måltid Tema 8,10 + Livs kap 23.</i>
Uppdukning, serveringsmetoder och bärtekniker.	
Ord och begrepp för att kommunicera i och om arbetet och samt i de servicesituationer som förekommer.	<i>Måltid + Livs lärarwebb.</i>
<i>Livsmedel, näringslära och hygien</i>	
Identifiering, hantering och förvaring av olika råvaror, livsmedel och produkter.	<i>Livs Tema 2, 3, 4.</i>
Tolkning av innehållsdeklarationer och märkningar.	<i>Livs sid 91 + kap 21, 22.</i>
Människans energi- och näringsbehov.	<i>Livs Tema 1.</i>
Bakterier, svampar, virus och andra mikroorganismer som påverkar livsmedel.	<i>Livs, Hantering/förvaring sid 38, 50, 87, 92, 106, 109, 110, 121, 122, 153.</i>

Måltid och bransch 2 Nivåkod: MALD2N0 200 poäng**Centralt innehåll**

Undervisningen i ämnet *Måltid och bransch* på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll, se tabell.

I den högra spalten ser du var i boken Måltids- & branschkunskap, förkortad "Måltid", och i boken Livsmedels- & näringskunskap, förkortad "Livs", du kan hitta respektive innehåll. Det i målen som är rödmarkerat fattas för närvarande i förlagets läroböcker.

<i>Restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter</i>	
Olika målgrupper, deras krav på utbud och service samt tillgänglighet för kunder och gäster med särskilda behov.	<i>Måltid Tema 6 + Livs kap 18, 19.</i>
Arbetsmiljö och säkerhet i branschernas olika verksamheter.	<i>Måltid kap 50.</i>
<i>Arbete i kök</i>	
Hantering av specialiserade redskap, verktyg och maskiner inom matlagning.	<i>Måltid kap 44 (endast rengöring).</i>
Säker livsmedelshantering och hygienpraxis.	<i>Måltid Tema 8.</i>
Arbete enligt flera recept samtidigt. Omräkning, vägning, mätning och skattning av volym och vikt.	
Användning av metoder, produkter och tekniker inom varmkök och kallkök.	<i>Måltid Tema 3 (endast varmkök).</i>
Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om matlagningsarbetet.	<i>Måltid lärarwebb.</i>
<i>Arbete i bageri och konditori</i>	
Hantering av specialiserade redskap, verktyg och maskiner som används inom bageri och konditori.	<i>Måltid kap 44 (endast rengöring).</i>
Säker livsmedelshantering och hygienpraxis.	<i>Måltid Tema 8.</i>
Arbete enligt flera recept samtidigt. Omräkning, vägning, mätning och skattning av volym och vikt.	
Användning av metoder, produkter och tekniker inom bageri och konditori.	<i>Måltid kap 23.</i>
Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om bageri- och konditoriarbetet.	<i>Måltid lärarwebb.</i>
<i>Bemötande av kunder och gäster</i>	

Service och bemötande i olika miljöer och situationer med hänsyn till ergonomi, hygien och livsmedelssäkerhet.	<i>Måltid Tema 8, 9.</i>
Uppdukning, serveringsmetoder och bärtekniker samt ord och begrepp för att kommunicera i och om arbetet och de servicesituationer som förekommer.	<i>Måltid kap 36, 37, 50 + lärarwebb.</i>
<i>Livsmedel, näringslära och hygien</i>	
Lämpliga användningsområden för olika råvaror, livsmedel och produkter samt bedömning av kvalitet.	<i>Livs Tema 2, 3, 4.</i>
Livsmedelskedjan från råvara till färdig produkt och hur förädling påverkar kvalitet, näringsvärde, energiinnehåll, hållbarhet och användningsområde.	<i>Livs Tema 5.</i>
Livsmedelsverkets rekommendationer avseende människors energi- och näringsbehov.	<i>Livs Tema 1.</i>
Allergener.	<i>Livs kap 18.</i>
Livsmedelshantering med hänsyn till bakterier, svampar, virus och andra mikroorganismer.	<i>Livs Tema 6 (2, 3, 4).</i>

Måltid och bransch 3. Nivåkod: MALD3N0 100 poäng**Centralt innehåll**

Undervisningen i ämnet *Måltid och bransch* på nivå 3 ska behandla följande centrala innehåll, se tabell.

I den högra spalten ser du var i boken Måltids & branschkunskap förkortad "Måltid" och i boken Livsmedels- & Näringskunskap, förkortad "Livs", du kan hitta respektive innehåll. Det i målen som är rödmarkerat fattas för närvarande i förlagets läroböcker.

<i>Restaurang- och bageribranschernas olika verksamheter</i>	
Branschernas betydelse och roll i samhället samt deras utveckling, arbetsmarknad och internationella kopplingar.	<i>Måltid Tema 1, 6.</i>
Möjligheter att utvecklas inom branscherna.	<i>Måltid Tema 2.</i>
<i>Arbete i kök</i>	
Val av redskap, verktyg och maskiner som är lämpliga för arbetsuppgiften.	<i>Måltid Tema 3.</i>
Arbete i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller för arbete i varmkök och kallkök.	<i>Måltid Tema 8 + Livs Tema 6.</i>
Anpassning av recept efter gästers behov och önskemål.	<i>Livs Tema 4.</i>
Planering och genomförande av arbetsuppgifter.	
Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om matlagningsarbetet.	<i>Måltid + Livs lärarwebb.</i>
<i>Arbete i bageri och konditori</i>	
Val av redskap, verktyg och maskiner som är lämpliga för arbetsuppgiften.	<i>Måltid Tema 4.</i>
Arbete i enlighet med lagar och andra bestämmelser som gäller för arbete i bageri och konditori.	<i>Måltid Tema 8 + Livs Tema 6.</i>
Anpassning av recept efter gästers behov och önskemål.	<i>Livs Tema 4</i>
Planering och genomförande av arbetsuppgifter.	
Ord, begrepp och symboler för att kommunicera i och om bageri- och konditoriarbetet.	<i>Måltid + Livs lärarwebb.</i>
<i>Bemötande av kunder och gäster</i>	

Service och bemötande i olika miljöer och situationer, med hänsyn till gästers och kunders behov och önskemål.	<i>Måltid Tema 9.</i>
Matsalsarbete samt ord och begrepp för att kommunicera i och om arbetet och de servicesituationer som förekommer.	<i>Måltid Tema 9 + lärarwebb.</i>
<i>Livsmedel, näringslära och hygien</i>	
Val av råvaror, livsmedel och produkter med hänsyn till ekonomi , ekologi, etik, näringsvärde och säsong .	<i>Livs Tema 5.</i>
Anpassningar till allergier, specialkost och kostval.	<i>Livs Tema 4.</i>
Lagar och andra bestämmelser som styr hanteringen av livsmedel.	<i>Måltid Tema 8 + Livs Tema 6.</i>