

# STOCKHOLMS HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLA

## POÄNGPLAN START 2017

Restaurang- och livsmedelsprogrammet, Yrkesintroduktion

Restaurang och livsmedel med specialpedagogisk profil

2017-01-27

OBS att detta är ett exempel på poängplan. Kurserna i fördjupningen kan variera utifrån önskemål och behov för enskild elev.

Kurskod	Ämnen	Poäng	Åk 1	Åk 2	Åk 3
	<b>Gymnasiegemensamma ämnen</b>	<b>600</b>			
SVESVE01/SVASVA01	Svenska 1/Svenska som andraspråk 1 /grund	100	100	Forts	Forts
ENGENG05	Engelska 5/grund	100	100	Forts	Forts
MATMAT01A	Matematik 1a/grund	100	100	Forts	Forts
IDRIDR01	Idrott och hälsa 1/grund	100	50	50	
SAMSAM01A1	Samhällskunskap 1a1/grund	50		50	
NAKNAK01A1	Naturkunskap 1a1	50			50
HISHIS01A1	Historia 1a1/grund	50		50	
RELREL01	Religionskunskap 1/grund	50			50
	<b>Programgemensamma ämnen</b>	<b>700</b>			
HYGHYG0	Hygien	100	100		
LIVLIV01	Livsmedels- och näringskunskap 1	100		100	
MÅTBRC0	Branschkunskap	100	100		
SEVSEV01	Service och bemötande 1	100	100		
	<b>Inriktning</b>	<b>400</b>			
MALMAL01	Matlagning 1	100		100	
DRYDRC0	Drycker och ansvarsfull alkoholserving	100		100	forts
BAGKON01	Konditori 1	100		100	
SERSER01	Serving 1	100		100	
	<b>Programfördjupning</b> Exempel på kurser som kan ingå, mestadels på praktik	<b>500</b>			
MALMAL02	Matlagning 2	100			
MAOMAT01/02	Mat och butik 1-2	100			
KONKOF01	Konferens och evenemang	100			
SEVFRU0	Frukost och bufféserving	100			