

## Livsmedels- och näringskunskap PDF ladda ner



LADDA NER

LÄSA

### Beskrivning

Författare: Helen Westblom Jonsson.

Livsmedels- och näringskunskap ger en helhetsbild av livsmedlens väg från råvaruproduktion till tillagning. Näringsämnenas uppbyggnad och funktion presenteras i samband med olika livsmedelsgrupper vilket gör kopplingen mellan dem tydlig. Hur hälsan är beroende av rätt kost är ett återkommande tema i läromedlet, som även tar upp etiska och miljömässiga frågor inom ämnet.

Läs mer

Livsmedels- och näringskunskap är skrivet för kursen livsmedels- och näringskunskap 1 på gymnasiet.

Läromedlet ger grundläggande kunskaper om våra livsmedel och hur de ska hanteras, förvaras och tillagas för att på bästa sätt bevara smak och kvalitet. Att arbeta professionellt med att bereda och tillaga mat förutsätter även kunskaper om hur produktion, transporter och lagring av råvaror och livsmedel påverkar slutprodukten. Boken är rikligt illustrerad med fotografier på livsmedel, både i sina växt- eller livsmiljöer och som färdiga produkter.

Näringsämnenas uppbyggnad och funktion presenteras i samband med olika livsmedelsgrupper vilket gör kopplingen mellan dem tydlig. Hur hälsan är beroende av en allsidig och näringsriktig kost är ett återkommande tema och kostbehov för olika grupper presenteras. Läromedlet tar även upp etiska och miljömässiga frågor inom ämnet.

Livsmedels- och näringskunskap är ett läromedel för restaurang- och livsmedelsprogrammet och är indelat i åtta delar:

- Maten, människan och miljön
- Proteiner

- Fetter
- Kolhydrater
- Vitaminer
- Mineraler
- Andra typer av råvaror och livsmedelstillsatser
- Matberedning och näringsinnehåll

Varje del i läromedlet avslutas med uppgifter. I slutet finns livsmedelstabeller och underlag till att göra egna näringsberäkningar.

Om författarna

Helen Westblom Jonsson är lärare i matlagning, livsmedelskunskap, näringslära och specialkost.

## **Annan Information**

En vuxenutbildning för dig som vill arbeta som kock. Som kock är framförhållning och planering det viktigaste. Du måste också kunna ha "många grytor i luften".

Detta är en utbildning för dig som vill arbeta som kock. Som kock är framförhållning och planering det viktigaste. Att arbeta som kock förutsätter att du kan arbeta.

25 okt 2017 . Hygien 100; Livsmedel- och närings-kunskap 200; Branschkunskap 100; Service och bemötande 100; Matlagning 100; Mat och dryck i.

Livsmedels - och näringskunskap 1. LIVLIV01. 100 p. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel. MÅTBRC0. 100 p. Hygien. HYGHYG0. 100 p. Bageri 1.

6 nov 2015 . Transcript of Livsmedels- och Näringskunskap. Livsmedels- och Näringskunskap Märkning av livsmedel. Kött Protein Nötkött Griskött Lammkött

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100 p; Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 p; Livsmedels- och näringskunskap 2, 100 p; Mat och dryck i.

Livsmedels- och näringskunskap; Tryckta läromedel; Originalversion. Denna produkt går inte längre att beställa hos förlaget. Däremot går anpassningar av.

Vidare ingår att förmedla grundläggande teoretiska kunskaper inom hygien, livsmedels-och näringskunskap. Du kommer att ansvara för att planera och.

Hygien 100; Matlagning 1 100; Livsmedels- och näringskunskap 1 100; Service och bemötande 1 100; Matlagning 2 200; Matlagning 3 200; Matlagning 4 200.

Livsmedel och näringskunskap 1-LIV01. 100 100. Idrott och hälsa 1-IDR01. 100. 50. 50.

Branschkunskap inom rest. o livsmedel BRC0. 100 100. Matematik 1-.

Livsmedels- och näringskunskap 1. LIVLIV01. 100. 100. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel. MÅTBRC0. 100. 100. Service och bemötande 1. Inriktningar. Kök och servering. Färsvaror, delikatess och catering. Bageri. Restaurang- och livsmedelsprogrammet är ett yrkesprogram. Du får grundläggande.

Livsmedels- och näringskunskap 1. 100. Branschkunskap. 100. Service och bemötande 1. 100. Inriktning 300 poäng kock eller bagare/konditor. Kock Bagare.

Livsmedels- och näringskunskap av Westblom Jonsson, Helen. HYGHYG0. 100. Livsmedels- och näringskunskap 1. LIVLIV01. 100. Matlagning 1. MALMAL01. 100. Matlagning 2. MALMAL02. 200. Matlagning 3. MALMAL03. [www.mjolby.se/gymnasium](http://www.mjolby.se/gymnasium). DACKESKOLAN. Restaurang- och livsmedels- . dels- och näringskunskap. . Livsmedels- och näringskunskap 1. 100. Måltids- och. På denna inriktning lär du dig att arbeta med livsmedel för att sälja eller skapa en måltid. . Historia 1a1 50, 50, Livsmedels- och näringskunskap 1 100, 100. 27 okt 2017 . Livsmedels- och näringskunskap 1, kurs på gymnasienivå för vuxna. En stor del av studietiden bedrivs ute i handeln där du får en ökad hygienkunskap samt livsmedels- och näringskunskap samtidigt som du får öva på att bemöta. Livsmedels- och näringskunskap 1. 100. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel. 100. Service och bemötande 1. 100. 400. GYMNASIEARBETE. TOT. 6 okt 2016 . behövs för att arbeta inom restaurang- och livsmedels- . Därför ingår kunskaper om livsmedel . Livsmedels- och näringskunskap .100. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel: 100 p; Entreprenörskap/Engelska 6: 100 p; Hygien: 100 p; Livsmedels- och näringskunskap 1: 100 p; Mat och. RESTAURANG- OCH LIVSMEDELS-. PROGRAMMET. Yrkesprogram, särskild variant. . Livsmedels- och näringskunskap. 100 p. Måltids- och branschkunskap. 21 sep 2017 . Branschkunskap inom restaurang och livsmedel. 100p. Hygien. 100p. Livsmedels- och näringskunskap 1. 100p. Service och bemötande 1. 14 apr 2016 . Livsmedels- och näringskunskap 2. 100. Charkuteri 3. 200. Mat och butik. Charkuteri 4. 100. Mat och butik 1. 100. Charkuteri – specialisering. Fakulteten för omvårdnad; Farmaceutiska fakulteten; Medicinska fakulteten; Fakulteten för livsmedels- och näringskunskap; Psykologiska fakulteten. Livsmedel- och näringskunskap. Charlotte Ernman-Danielsson · Lärare Lärare i restaurangämnen 011-15 79 69 [charlotte.ernmandanielsson@edu.norrkoping](mailto:charlotte.ernmandanielsson@edu.norrkoping). Köp böcker ur serien Livsmedels- och näringskunskap: Livsmedels- och näringskunskap 2. 100 p. Mat och butik 1. 100 p. Mat och dryck i kombination. 100 p. Service och bemötande 2. 100 p. Personlig försäljning 1. Kurserna Livsmedels- och näringskunskap 1 och Hygien ges på distans under utbildningens åtta första veckor. Några obligatoriska träffar på dagtid ingår. Du får kunskap om hur man hanterar livsmedel på bästa sätt och hur man arbetar . Livsmedels- och näringskunskap, 100p; Måltids- och branschkunskap, 200p. Programgemensamma. Hygien, 100. Livsmedels- och näringskunskap 1, 100. Service och bemötande 1, 100. Branschkunskap inom RL, 100. Restaurang och livsmedel ger dig en bred och internationellt gångbar utbildning för arbete i branschens olika områden . Livsmedel- och näringskunskap 1, 100. Programgemensamma karaktärsämnen är: hygienkunskap, livsmedels- och näringskunskap, måltids- och branschkunskap och service och bemötande. Restaurang och livsmedel är ett yrkesprogram och ger dig de kunskaper du behöver för att kunna arbeta direkt efter . Livsmedels- och näringskunskap 1 (100) v.18 8.15-11.15. Kunskapstest/redovisning - Proteiner Undervisning Nötter, Mandlar och frön

- föreläsning och diskussion Mineraler - föreläsning och.

Med utbildning inom restaurang och livsmedel får du omfattande kunskaper i allt kring mat, dryck . Livsmedel och näringskunskap 2. 100. Matlagning 2. 200.

Livsmedels- och näringskunskap Series mark. Livsmedels- och näringskunskap ger en helhetsbild av livsmedlens väg från råvaruproduktion till tillagning.

Livsmedels- och näringskunskap 1: 100 p; Mat och dryck i kombination: 100 p; Matlagning 1: 100 p; Servering 1 & 2: 300 p; Servering. Specialisering: 100 p.

Gå till huvudinnehåll. Custom logo here. Custom mobile logo here. Du har inte loggat in.

(Logga in). Hem · Testmiljö · Malgomajskolan · Ekonomiprogrammet.

Livsmedel & näringskunskap. Fia Forsman; 16 videos; 133 views; Last updated on Mar 17, 2017. Play all. Share. Loading. Save.

Här ingår kurserna matlagning, mat och dryck i kombination samt servering (utöver de programgemensamma kurserna hygien, livsmedels- och näringskunskap,.

Programgemensamma karaktärsämnen 400 poäng. Hygien. 100. Livsmedels- och näringskunskap 1. 100. Branschkunskap inom restaurang. 100 och livsmedel.

Livsmedels- och näringskunskap ger en helhetsbild av livsmedlens väg från råvaruproduktion till tillagning. Näringsämnenas uppbyggnad och funktion.

Lägst betyg E, eller motsvarande, i kurserna Hygien, Livsmedels- och näringskunskap 1, Samisk kultur och historia, samt Samisk mat och matkultur, eller.

näringskunskap. Livsmedels - och näringskunskap 1. Måltids- och branschkunskap.

EBranschkunskap inom restaurang och livsmedel. Service och bemötande.

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, MÅTBRC0, 100. Hygien, HYGHYG0, 100.

Livsmedels- och näringskunskap 1, LIVLIV01, 100. Matlagning -.

Livsmedel- och näringskunskap 1. LIVLIV01. 100. 10. 50. BLUE\_DOT\_2. Livsmedels- och näringskunskap 2. LIVLIV02. 100. 10. 50. BLUE\_DOT\_2. Service och.

I utbildningen får du läsa kurser som omfattar livsmedels och näringskunskap, specialkoster, livsmedelshygien, ansvarsfull alkoholservering, drycker, barteknik,.

25 okt 2017 . Naturbruk. 200 p. Entreprenörskap. 100 p. Livsmedels- och näringskunskap. 100 p. Matlagningskunskap. 100 p.

Livsmedels- och näringskunskap 1. Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll: Identifiering och kvalitetsbedömning av råvaror och.

26 sep 2016 . Specialiserade (erfarenhetsbaserade och teoretiska) kunskaper om olika råvaror och livsmedel, om deras kemiska uppbyggnad och funktion i.

100. Livsmedels- och näringskunskap. Livsmedels- och näringskunskap 1 100. Måltids- och branschkunskap. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel.

och livsmedels- programmet på Virginska. . Restaurang- och livsmedel. Virginska gymnasiet . Hygienkunskap. 100 P. Livsmedel och näringskunskap. 100 P.

Bageri och konditori. Lärlingsutbildning inom Bageri- och konditori omfattar 2 terminer.

Termin 1 läses kurserna Livsmedels- och näringskunskap 1, Bageri 1,.

12 nov 2015 . LIVSMEDELS-. PROGRAMMET. Yrkesprogram. 2016–2017 . Livsmedels- och näringskunskap. 100. X. X. 0. X. 0. 0. Branschkunskap inom.

Kunskaper om olika livsmedel och hur de skall hanteras för att behålla . försäljning 1;

Personlig försäljning 2; Livsmedels- och näringskunskap; Mat och butik 1.

17 nov 2014 . Redan under första terminen läser kursen livsmedels- och näringskunskap. Där måste alla elever bland annat stycka, rensa, filéa, tillaga och.

Utbildningen innehåller kall- och varmkök, gastronomi med mat och dryck i kombination, livsmedels- och näringskunskap, matlagning och specialkoster.

Livsmedels- och näringskunskap 1 100; Hygien 100; Service och bemötande 1 100;

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel 100.

Lastmaskiner och truckar inom naturbruk Livsmedels- och näringskunskap.

Matlagningskunskap Mobila arbetsmaskiner Motor- och röjmotorsåg Naturbruk.

Gemensamma ämnen är de gymnasiegemensamma samt Måltids- och branschkunskap, Service och bemötande, Hygien, Livsmedels- och näringskunskap,.

Intresset för livsmedel och mathantverk är stort, både från konsumenter och . Livsmedels-och näringskunskap (LIVLIV01) samt branschkunskap inom.

Restaurang o livsmedel, inriktning kök o servering, fördjupning mat och dryck .

Branschkunskap; Livsmedels- och näringskunskap; Service och bemötande.

25. 25. 25. LIVLIV01. Livsmedel och näringskunskap 1. 100. 25. 25. 25. 25. MÅTBRC0.

Branchkunskap inom restaurang och livsmedel. 100. 50. 50. SEVSEV01.

13 aug 2014 . Livsmedels- och näringskunskap 1, 100. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100. Service och bemötande 1, 100. Summa poäng.

. grundläggande kunskaper inom matlagning i restaurang och storkök. Du kommer även att läsa kurser inom hygien samt livsmedels- och näringskunskap som.

Exempel på programgemensamma ämnen: Hygienkunskap. Livsmedels- och näringskunskap.

Måltids- och branschkunskap. Service och bemötande. Skola:.

Ämnet livsmedels- och näringskunskap behandlar livsmedel och råvaror samt hur de påverkas av olika faktorer. Det behandlar dessutom hur man komponerar.

Utbildningen innehåller kall- och varmkök, gastronomi med mat och dryck i kombination, livsmedels- och näringskunskap, matlagning och specialkost.

Vill du skaffa dig en yrkesutbildning för att arbeta i köket på en restaurang eller på ett matcafé.

Utbildningen på- går under 1 år med start i augusti och avslutas i.

Du får lära dig om hur man hanterar livsmedel och hur man arbetar i olika typer av kök. .

Livsmedels- och näringskunskap, Idrott och hälsa 2. Måltids- och.

. och kallkök; Grundläggande arbete i storkök; Terminologi och fackbegrepp; Matlagning och bakning; Livsmedel- och näringskunskap; Livsmedelshygien.

100. Livsmedels- och näringskunskap. Livsmedels- och näringskunskap 1. 100. Måltids- och branschkunskap. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel.

Livsmedels- och näringskunskap 1 LIVLIV01, 100. Branchkunskap inom restaurang och livsmedel MÅTBRC0, 100. Service och bemötande 1 SEVSEV01, 100.

Restaurang & Livsmedel. Restaurang och livsmedelsprogrammet på Tumba . Hygien 1, 100.

Livsmedels- och näringskunskap 1, 100. Branschkunskap, 100.

30 mar 2016 . LIVLIV01. 90. Livsmedels- och näringskunskap 1 (100). 90. T K. PGÄ.

MÅTBRC0. 90. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel (100). 90.

100. Livsmedels- och näringskunskap. Livsmedels- och näringskunskap 1 100. Måltids- och branschkunskap. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel.

Alla elever på programmet ska läsa de här ämnena som är bageri och konditori, hotell, livsmedels- och näringskunskap, måltids och branschkunskap samt.

Näringslära. Series mark. Både för nybörjare och för dem som redan känner till en del om ämnesområdet. Ingrid Christenson, Ing-Marie Sundling. Digitala.

Livsmedel och näringskunskap. Kapitel 1 matfett. 1. Matfett används dels när matlagning sker i stekpannan, det är på grund av att förhindra fastbränning, det ger.

Boken Livsmedels- och näringskunskap ger kunskaper om våra livsmedel; hur de ska hanteras och vägen från råvaruproduktion till färdiglagad maträtt.

9 maj 2017 . Hygien. 100 poäng. Livsmedels- och näringskunskap 1. 100 poäng.

Branschkunskap. 100 poäng. Service och bemötande 1. 100 poäng.

presentation: Livsmedels- och näringskunskap Onlinebok Grupplicens 12 mån. Författar-

presentation: Helen Westblom Jonsson. Onlinebok. Finns i lager, 224.

Kurserna Livsmedels- och näringskunskap 1 och Hygien ges på distans med obligatoriska träffar och laborationer. Framtidsutsikter. Efter fullgjord utbildning kan.

Matlagning 2 (halva kursen). MALMAL03. Matlagning 3. LIVLIV01. Livsmedel- och näringskunskap. MALSPE0. Specialkost. ENTENR0. Entreprenörskap.

Innehåll kurspaket. Skolform. Gymnasial utbildning. Ämnesområde. Hotell, livsmedel, restaurang och turism. Kurskod. Poäng. Studieförh. LIVLIV01. 100.

Jämför priser på Livsmedels- och näringskunskap (Häftad, 2015), läs recensioner om Böcker.

Använd vår tjänst för att göra det bästa köpet av Livsmedels- och.

. sjukhuskök eller förskola m.m. Utbildningen innehåller bl.a. kall- och varmkök, gastronomi med mat och dryck i kombination, livsmedels- och näringskunskap,.

LIBRIS titelinformation: Livsmedel och näringskunskap för gymnasieskolans restaurang och livsmedelsprogram : 1 / [Ann Pring och Lasse Björklund]

UTBILDNINGEN I KORTHET. Utbildningen innehåller teoretiska moment där du får kunskaper om hygien, livsmedel- och näringskunskap samt grunderna i.

Näringslära. Series mark. Både för nybörjare och för dem som redan känner till en del om ämnesområdet. Ingrid Christenson, Ing-Marie Sundling. Digitala.

Du skaffar dig de grundläggande kunskaperna i matlagning, livsmedels - och näringskunskap, hygien mm för arbete inom kommunala och privata storkök.

Du kommer att få laga olika rätter i varmkök, kallkök, storkök och hantera både dryck och livsmedel. Utbildningen innehåller även livsmedel och näringskunskap.

Se Sandra Hallbergs profil på LinkedIn, världens största yrkesnätverk. Sandra har lagt till 2 jobb i sin profil. Se hela profilen på LinkedIn, upptäck Sandras.

100 p. 2017 lindeskolan.se. Restaurang- och livsmedelsprogrammet. Programgemensamma karaktärskurser. Hygien. 100 p. Livsmedels- och näringskunskap 1.

Hygien 100 poäng. Livsmedels- och näringskunskap 1 100 poäng. Branschkunskap inom restaurang och livsmedel 100 poäng. Service och bemötande 1 100.

Livsmedel/restaurang/storhushåll. Astar, Lernia. Version . livsmedel. MÅTBRC0. Hygien. HYGHYG0. Livsmedels och näringskunskap. LIVLIV01. Service och.

Första året är gemensamt med fokus på grundläggande hygienkunskap, livsmedels- och näringskunskap samt branschkunskap. Inför årskurs 2 väljer man.

Livsmedels- och näringskunskap. av Helen Westblom Jonsson (Bok) 2015, Svenska, För vuxna. Ämne: Drycker, Livsmedel, Mat, Kemisk teknik, Livsmedelskemi,.

