

Livsmedelsprogrammet

Kärnämnen 750	Karaktärsämnen Gemensamma kurser 600	100	Valbara kurser 750	Ind. val 300	Riksrekryterande lokala inriktningar
<p>Svenska/ Svenska som andraspråk A + B 200</p> <p>Engelska A 100</p> <p>Matematik A 100</p> <p>Estetisk verksamhet 50</p> <p>Idrott, hälsa A 100</p> <p>Naturkunskap A 50</p> <p>Religionskunskap A 50</p> <p>Samhällskunskap A 100</p>	<p>Arbetsmiljö och säkerhet 50</p> <p>Datorkunskap 50</p> <p>Försäljning och service 50</p> <p>Livsmedel A 50</p> <p>Livsmedel B 50</p> <p>Livsmedels-hygien 50</p> <p>Livsmedels-teknik 200</p> <p>Näringslära 50</p> <p>Projekt och företagande 50</p>	<p>P r o j e k t a r b e t e</p>	<p>Exempel på kurser som kan erbjudas:</p> <p>Ansvarsfull alkoholhantering</p> <p>Bagerikunskap A</p> <p>Bagerikunskap B</p> <p>Bagerikunskap C</p> <p>Charkuteri A</p> <p>Charkuteri B</p> <p>Charkuteri C</p> <p>Charkuteri fågel</p> <p>Charkuteri vilt</p> <p>Choklad och konfektyr</p> <p>Drycker</p> <p>Energiomvandling</p> <p>Engelska C</p> <p>Färdigmat</p> <p>Färsvaror A</p> <p>Färsvaror B</p> <p>Färsvaror C</p> <p>Inköp och varuhantering</p> <p>Internationella bakverk</p> <p>Kallkök</p> <p>Kemi - process A</p> <p>Konditori A</p> <p>Konditori B</p> <p>Konditori C</p> <p>Konditori restaurang</p> <p>Livsmedelsprocess A</p> <p>Livsmedelsprocess B</p> <p>Personlig försäljning</p> <p>Praktisk marknadsföring A</p> <p>Praktisk marknadsföring B</p> <p>Produktionsutrustning A</p> <p>Reglerteknik A</p> <p>Småföretagande</p> <p>Styckning gris</p> <p>Styckning grundkurs</p> <p>Styckning i butik</p> <p>Styckning nöt</p> <p>Styckning övriga djurslag</p> <p>Varmkök</p> <p>Kurser som skall erbjudas:</p> <p>Engelska B</p> <p>Matematik B</p>	<p>Se gymnasieförordningen</p>	

Föreskrifter om vilka kurser som ingår i programmet finns i SKOLFS 2000:01