



Hotell- och restaurangprogrammet - HRRM

Dackeskolans, Mjölby Gymnasium

Kärnämnen	750 p	Karaktärsämnen	650 p	100 p	Inriktning	300 p	Individuellt val	300 p
Svenska* A+B	200 p	Arbetsmiljö och säkerhet	50 p	P	Restaurang och måltidsservice		<i>Ex på kurser som kan erbjudas</i>	
Engelska A	100 p	Projekt och företagande	50 p	r	Restaurang	100 p	Engelska B	100 p
Estetisk verksamhet	50 p	Datorkunskap	50 p	o	Storkök	100 p	Engelska C	100 p
Idrott och hälsa A	100 p	Hotell A	50 p	j	Servering B	100 p	Matematik B	50 p
Matematik A	100 p	Livsmedel A	50 p	e			Matematik C	100 p
Naturkunskap A	50 p	Livsmedelshygien	50 p	k	Studieväg	400 p	Idrott och hälsa B	50 p
Religionskunskap A	50 p	Kallkök	100 p	t	Kök		Historia A	100 p
Samhällskunskap A	100 p	Varmkök	100 p	a	Restaurang påbyggnad	100 p	Psykologi A	50 p
		Näringslära	50 p	r	Restaurang- och storkök A	200 p	Drycker	50 p
		Ansvarsfull alkoholhantering	50 p	b	Restaurang- och storkök B	100 p	Gastronomi	50 p
<i>*Alternativt läses Svenska som andraspråk A+B.</i>		Servering A	50 p	e			Snabbmat	100 p
				t	Servering		Tävlingsmatlagning	50 p
				e	Barteknik	50 p	Nya svenska maten	50 p
					Kommunikation	50 p	Dekoration o garnering	50 p
					Servering C	200 p	Dietik och dietmatlagning	100 p
					Servering D	100 p	Bordsdekorationer	50 p

