

Kursplan

Läsår
21/22

Svenska inriktning restaurang
En praktisk språkkurs på SFI-nivå

Övergripande mål

Genom praktiskt arbete och studier i svenska och tema uppnå en språklig kompetens tillräcklig för att efter avslutad kurs kunna arbeta i storkök/kafé och/eller studera vidare. Vår folkhögskola ska komplettera och utmana samhällets insatser för utsatta grupper och vid rekryteringen till kursen prioriteras deltagare med kort skolbakgrund. Vår kurs kombinerar svenska med praktiskt arbete i kök och tema kring mat, hälsa, hygien, arbetskultur och samhällsliv. Sedan flera år vänder sig kursen till kvinnor. Språkstudierna bedrivs på SFI-C/D nivå.

Deltagarna ska under kursen få:

- kännedom om storkökets organisation
- kunskap om köksbitrådets varierande arbetsuppgifter
- praktisk träning i metodkök
- extern kökspraktik
- kunskap om matens betydelse för hälsan
- kunskap om livsmedel
- kunskap om Egenkontroll
- kännedom om kost för olika behov
- kunskaper om arbetsmiljö, ergonomi och säkerhet
- kännedom om ett miljövänligt arbetssätt
- kunskap om motionens betydelse för hälsan
- kännedom om mat och matvanor i olika kulturer och religioner
- kännedom om rättigheter och skyldigheter på arbetsmarknaden
- Presentationer av egna eller grupparbeten
- Diskussioner kring lättlästa texter och nyhetsartiklar
- Under bland annat klassråden begära ordet och redogöra för sina synpunkter och diskutera skilda åsikter.

Temastudier

Inför varje tema får kursdeltagarna temaunderlag där ges instruktioner inför temat och kunskapsmål och språkliga mål beskrivs.

Exempel på tematiska studier under året

Arbete i kök 1

- Köksspråk och rutiner
- Praktisk metodmatlagning i storkök
- Personlig hygien
- Miljövänligt och hygieniskt storkök
- Sopsortering

Kostcirkeln/livsmedelskunskap

- Grönsaker och rotfrukter
- Fukt och bär
- Bröd, ris och pasta
- Mejeriprodukter
- Kött, fisk och ägg
- Matfett

Motion och hälsa

- Ergonomi
- Pausgymnastik och avslappning
- Stresshantering

Arbete i kök 2

- Köksspråk och rutiner
- Repetition

Köksmatematik

- De 4 räknesätten
- Mått, vikt och volym
- Pris

Egenkontroll och hygien

- Personlig hygien
- Livsmedelshygien
- Städning och rengöring
- Temperatur
- Egenkontroll/dokumentation
- Prov i hygien och egenkontroll

Mat och hälsa

- Mat och hälsa
- Näringsämnen
- Matkultur
- Livsmedelshantering
- Specialkost och dieter

Mat för olika behov

Livet efter skolan

- Ansökningar
- Anställningsformer
- Rättigheter och skyldigheter på arbetsmarknaden
- Fackföreningar

Praktik utanför skolan

- Arbetskultur
- Praktiktidning
- Basdatakunskap



Svenska inriktning storkök En praktisk språkkurs på SFI-nivå

Mål för ämnet svenska som andraspråk på kursen

- Delta aktivt med förståeligt uttal i samtal och diskussioner om vardags-, arbets- och samhällsliv.
- Uttrycka sig tydligt och begripligt och med viss språklig variation i sammanhängande tal och skrift, och kunna uttrycka personliga synpunkter och åsikter.
- Läs olika typer av texter och reflekterar över innehållet.
- Använda olika strategier för att lära sig mer svenska och för att planera sitt fortsatta lärande.
- Kunna jämföra egna och andras erfarenheter av språk, kulturer, samhälls- och arbetsliv i Sverige och något annat land.
- Ha kunskaper om normer, värderingar, rättigheter och skyldigheter i det svenska samhället och deltar i ökande grad muntligt och skriftligt i samhällslivet.

Tal

- Uttalsundervisningen både i grupp och enskilt. Uttalet tränas löpande i tema och svenska.
- Innötning av "köksspråket"
- Muntligt berättande när vi delar med oss av tidigare erfarenheter och kunskaper.
- Att kunna med tydligt uttal formulera korrekta frågor och vid behov begära upprepning eller förtydligande för att kunna sammanfatta och återge svaren.
- Förhandlande under grupparbetena både praktiskt och teoretiskt
- Presentationer av egna eller grupparbeten
- Diskussioner kring lättlästa texter och nyhetsartiklar
- Under bland annat klassråden begära ordet och redogöra för sina synpunkter och diskutera skilda åsikter.

Läsning

- Studieteknikövningar
- Olika enkla facktexter om livsmedel, hygien och hälsa...
- Grammatikövningar
- Lättläst litteratur
- Nyhetsartiklar ur till exempel Metro och 8sidor.
- Läsförståelseövningar med olika text-typer/genrer bl.a. ur gamla SFI-prov.
- Recept

Skrivande

- Deltagarna skriver om sina tankar om det fortlöpande arbetet i klassen och om aktuella frågor i samhället. Pedagogerna svarar och kommer med frågor.
- Diktamen och diktogloss används regelbundet för att träna stavning och grammatisk korrekthet och även olika regelrätta grammatikövningar.
- Dagbok förs under praktiken.
- Recept, meddelanden, sms och brev om olika ämnen.
- Praktiktidning.

Hörförståelse

- SFI-övningar kring kök, restaurang och att söka jobb.
- Temaarbeten vid intervjuer i skolan, på restaurang och samarbete med varandra.
- I naturlig miljö i storköket och under praktikveckorna.

