

Yrkesinriktad specialundervisning för gymnasieexamen inom hotell- restaurang- och cateringbranschen

LÄROPLAN FÖR DE YRKESINRIKTADE EXAMENSDELARNA



Innehåll

1	INLEDNING.....	3
1.1	Utbildningens mål	3
1.2	Samverkan med arbetslivet	4
1.3	Kompetensområdets uppbyggnad	4
2	OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR	6
2.1	Att verka inom logi- och restaurangverksamhet 15 kp.....	6
	Krav på yrkesskicklighet.....	6
	Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)	6
	Bedömning	7
	Sätt att påvisa yrkesskickligheten	18
	OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR INOM KOMPETENSOMRÅDET	21
2.2	Tillredning av lunchrätter, obligatorisk yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet, 40 kp.....	21
	Krav på yrkesskicklighet.....	21
	Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)	21
	Bedömning	22
	Sätt att påvisa yrkesskickligheten	34
2.3	Tillredning av mat i portioner, obligatorisk yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet, 20 kp.....	36
	Krav på yrkesskicklighet.....	36
	Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)	36
	Bedömning	36
	Sätt att påvisa yrkesskickligheten	49
	VALBARA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR.....	52
2.4	Kaféservice, valbar yrkesinriktad examensdel, 15 kp.....	52
	Krav på yrkesskicklighet.....	52
	Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)	52
	Bedömning	52
	Sätt att påvisa yrkesskickligheten	63
2.5	Snabbmatsservice, valbar yrkesinriktad examensdel, 15 kp	66
	Krav på yrkesskicklighet.....	66
	Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)	66
	Bedömning	66
	Sätt att påvisa yrkesskickligheten	76
2.6	Matproduktion i storkök, valbar yrkesinriktad examensdel, 20 kp.....	78
	Krav på yrkesskicklighet.....	78

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)	78
Bedömning	79
Sätt att påvisa yrkesskickligheten	91
2.7 Tillagning av beställningsmat, valbar yrkesinriktad examensdel, 10 kp	93
Krav på yrkesskicklighet	93
Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)	93
Bedömning	94
Sätt att påvisa yrkesskickligheten	104

1 INLEDNING

Den yrkesinriktade specialundervisningen är utarbetad och anpassad för studerande som har särskilda behov. Den riktar sig till studerande som finner sig väl tillrätta i arbete som utförs praktiskt. I utbildningen får de studerande grundläggande färdigheter att sköta uppgifter inom området för hotell-, restaurang- och cateringbranschen.

Utbildningen är så utformad att studierna anpassas efter studerandes förmåga och intresse. Varje studerande ska ha möjlighet att uppnå en grundläggande yrkeskunskap, men utbildningen har också som fokus att ge studeranden individuell möjlighet att utvecklas personligt och därmed uppnå en sund självkänsla och bli trygg med att utöva sitt yrke. Den studerande ska lära sig att arbeta självständigt, men också träna sin samarbetsförmåga genom att utföra uppgifter tillsammans med andra i små grupper.

De studerande ska lära sig arbeta ergonomiskt och säkert för att förebygga förslitningar och andra arbetsskador. Studeranden ska i sin utbildning få kännedom om föreskrifter och anvisningar om arbetarskyddet och implementera dessa i sin verksamhet. Hen ska lära sig identifiera olika faror och hälsorisker, såväl fysiska som psykiska.

1.1 Utbildningens mål

Målet med yrkesinriktad specialundervisning inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen är att ge studeranden kunnande i praktiskt arbete. Studeranden ska få lära sig tillreda olika slags kost, servera och utföra olika serviceuppgifter i hotell, restauranger och kosthåll. Den studerande får i en trygg och liten arbetsgrupp möjlighet att i egen takt och utifrån egna möjligheter utveckla sin förmåga, självkänsla och självständighet.

Undervisningen och utbildningens mål är att ge studerande möjlighet att avlägga alla examensdelar, vissa examensdelar eller någon del av examensdelen på en individuellt anpassad nivå.

Utbildningen ger studeranden en flexibel möjlighet till en individuellt utformad anpassning.

En studerande som slutför examensdelarna med individuell anpassning avlägger examen och får ett examensbetyg som dokumenterar kunnandet i de olika examensdelarna. Målet är att studeranden i sitt framtida yrkesliv ska kunna arbeta i öppet arbete eller i arbete med stöd.

En studerande som slutför vissa examensdelar enligt individuellt anpassad plan avlägger gymnasieexamen och får ett betyg som dokumenterar kunnandet och som redovisar den individuella anpassningen. Målet är att studeranden i sitt framtida yrkesliv ska kunna arbeta i öppet arbete.

En studerande som slutför de flesta examensdelar enligt gymnasieexamens krav för yrkesskicklighet, men som till vissa delar har följt en individuellt anpassad plan avlägger gymnasieexamen. I betyget redovisas den individuellt anpassade planen. Målet är att studeranden i sitt framtida yrkesliv ska kunna arbeta i öppet arbete eller utveckla sin yrkeskompetens genom vidare studier.

Utbildningen ska ge studeranden möjlighet att utveckla sin yrkeskunskap, självständighet och förmåga för att aktivt kunna verka i arbetsliv och samhälle.

1.2 Samverkan med arbetslivet

Utbildningen i skolan och lärande i arbete (LIA), som sker ute på olika arbetsplatser, ska tillsammans utgöra en helhet som motsvarar utbildningens mål. Gymnasieexamen eller gymnasieexamen med individuella mål innefattar minst 30 kompetenspoäng LIA. LIA är en viktig del av utbildningen och ger studeranden möjlighet att möta de reella krav som branschen ställer. LIA ska ge studeranden möjlighet att öka och finslipa sin kompetens i praktiska och verkliga situationer. Då en studerande under en längre sammanhängande period får delta och verka på en arbetsplats utvecklas förståelse för vad arbetet innebär och vilka krav som ställs på en yrkesverksam person i branschen.

Det är möjligt att arbetsplatsförlägga hela eller delar av examensdelarna.

Skolan ska etablera ett samarbete med olika företag och organisationer så att studerande har tillgång till LIA som en kvalitativ och målinriktad del av utbildningen. Studeranden, skolan och företaget/organisationen tecknar ett skriftligt LIA-avtal som klargör målen, villkor och vederbörandes rättigheter och skyldigheter. Studeranden har rätt till kontinuerlig handledning under perioderna av LIA.

När en studerande kommer till den arbetsplats där LIA ska genomföras ska hen veta vad som förväntas. På motsvarande sätt måste den eller de ansvariga på arbetsplatsen vara införstådda med mål och syfte med LIA och vad den studerande ska få ut av LIA-perioden och hur den ska bedömas. För den enskilde studeranden och för den ansvariga på arbetsplatsen är det viktigt att ansvarig lärare besöker arbetsplatsen för att på olika sätt ge sitt stöd.

Yrkesprovet kan genomföras under LIA-perioderna.

1.3 Kompetensområdets uppbyggnad

Gymnasieexamen eller gymnasieexamen med individuella mål inom hotell-, restaurang och cateringbranschen består av

- yrkesinriktade examensdelar, 135 kompetenspoäng, varav 90 kompetenspoäng är obligatoriska (30 kp + 60 kp inom kompetensområdet) och 45 kompetenspoäng är valbara
- gemensamma examensdelar, allmänna ämnen, 35 kompetenspoäng
- fritt valbara examensdelar, 10 kompetenspoäng.

Studierna är fördelade på tre läsår, men studietiden kan variera individuellt.

En studerande kan i sin examen ta in examensdelar från andra kompetensområden om detta breddar eller fördjupar studerandens yrkeskompetens.

Utbildningen följer Läroplansgrunder för den allmänbildande gymnasieutbildningen och den grundläggande yrkesutbildningen (99US2/31.5.2016; ÅLR 2016/3900). Läroplanen i allmänna ämnen inom grundläggande yrkesutbildning utfärdad av Ålands landskapsregering utgör grund för undervisningen i gemensamma examensdelar (100US2/31.5.2016; ÅLR 2016/3902). Pedagogiskt upplägg, värdegrund, grund för fritt valda examensdelar samt bedömning och betyg beskrivs i Läroplan för Ålands yrkesgymnasium, allmän del för utbildning som leder till gymnasieexamen med yrkesinriktning fastställd av styrelsen för Ålands gymnasium 20.9.2016.

Uppbyggnaden av utbildningen inom kompetensområdet för hotell- restaurang och cateringbranschen framgår av nedanstående tabell:

GYMNASIEEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG OCH CATERINGBRANSCHEN/GYMNASIEEXAMEN MED DELVIS INDIVIDUELLT ANPASSADE MÅL INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN/EXAMEN MED INDIVIDUELLT ANPASSADE MÅL INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN			
180 kompetenspoäng			
2.2 OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, 30 kp			
Åländsk kod	Examensdelens namn	Kp	Utb.styr. kod
2.1	Att verka inom logi- och restaurangverksamhet	30 kp	2.1.1
OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR INOM KOMPETENSOMRÅDET, 60 kp			
2.2	Tillredning av lunchrätter	40 kp	2.4.1
2.3	Tillredning av mat i portioner	20 kp	2.4.2
VALBARA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, 45 kp			
2.4	Kaféservice	15 kp	2.5.4
2.5	Snabbmatservice	15 kp	2.5.8
2.6	Matproduktion i storkök	20 kp	2.5.9
2.7	Tillagning av beställningsmat	10 kp	2.5.19
VALBARA EXAMENSDELAR, 10 kp			
GEMENSAMMA EXAMENSDELAR, ALLMÄNNA ÄMNEN, 35 kp			
	Kunnande i kommunikation och interaktion <ul style="list-style-type: none"> - Svenska 5 kp - Engelska 4 kp - Språk 2 kp 	11 kp	
	Kunnande i matematik och naturvetenskaper <ul style="list-style-type: none"> - Matematik 6 kp - Fysik och kemi 2 kp - IKT 1 kp 	9 kp	
	Kunnande som behövs i samhället och arbetslivet <ul style="list-style-type: none"> - Samhällsfärdigheter 1 kp - Arbetslivsfärdighet 1 kp - Företagsamhet och företagsverksamhet 1 kp - Upprätthållande av arbetsförmåga, idrott, motion och hälsokunskap 5 kp 	8 kp	
	Socialt och kulturellt kunnande <ul style="list-style-type: none"> - Kännedom om olika kulturer 2 kp - Miljö- och hållbarhetskunnande 1 kp - Svenska 1 kp - Engelska 2 kp - Samhällsfärdigheter med inriktning på det åländska samhället och kulturen 1 kp 	7 kp	

2 OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR

2.1 Att verka inom logi- och restaurangverksamhet 15 kp

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande kan

- ställa i ordning kund- och arbetsutrymmena
- framställa verksamhetsställets produkter och tjänster för försäljning
- se till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- betjäna kunderna
- sälja produkter eller tjänster samt registrera försäljning
- städa upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen och/eller iordningställa rummen på logiföretag
- arbeta med diskhantering
- rengöra arbetsredskap, maskiner och utrustning samt kund- och arbetsutrymmen
- följa planen för egenkontroll

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)

Den studerande kan

- ställa i ordning kund- och arbetsutrymmena med stöd
- framställa med stöd verksamhetsställets produkter och tjänster för försäljning
- se med stöd till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- med stöd betjäna kunderna
- sälja med stöd kända produkter eller tjänster samt med handledning registrera försäljning
- städa med stöd upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen och/eller iordningställa tidigare bekanta rummen på logiföretag
- arbeta med känd diskhantering
- rengöra med stöd arbetsredskap, maskiner och utrustning samt kund- och arbetsutrymmen
- följa med stöd planen för egenkontroll

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen. Under rubriken bedömningskriterier är den svarta texten för gymnasieexamensnivån och den röda texten för den anpassade nivån.

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna• planerar och schemalägger under handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• ställer i ordning med någon annans hjälp på överenskommet sätt kund- och/eller arbetsutrymmena eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med handledning till att se presentabel ut till det yttre• respekterar med handledning arbetstiderna• tar med handledning del av planeringen och schemalaggningsen av arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• ställer med tydlig handledning och hjälp i ordning ett utvalt och känt kund- och/eller arbetsutrymme enligt anvisning eller ett avgränsat rum på ett logiföretag inför kundernas ankomst
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• iordningställer enligt anvisning kund- och arbetsutrymmena och/eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med viss handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med viss handledning till att se presentabel ut till det yttre• respekterar med stöd arbetstiderna• tar med stöd del av planering och schemalaggningsen av arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• ställer i ordning med hjälp av någon annan enligt anvisningar utvalda kund- och/eller arbetsutrymmen eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift enligt instruktionerna

	<ul style="list-style-type: none"> • ställer självständigt i ordning arbetsutrymmena eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre • respekterar enligt anvisningar arbetstiderna • planerar och schemalägger under handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift • ställer i ordning med någon annans hjälp enligt anvisningar kund- och/eller arbetsutrymmena eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst

Arbete inom kundservice och matlagning

	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar i vanliga servicesituationer och vågar kommunicera med kunderna • deltar under handledning i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn • utför med någon annans hjälp arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar med stöd i vanliga, kända servicesituationer och vågar med stöd kommunicera med kunderna • deltar under handledning i enkelt förberedelsearbete och tillredning av enkla frukost- och lunchrätter som är bekanta samt undviker med handledning svinn • utför med någon annan hjälp enkla arbetsuppgifter enligt instruktioner inom framläggning av produkter, servering, kundservice eller försäljning
	<ul style="list-style-type: none"> • uppträder vänligt i servicesituationer • deltar enligt anvisningarna i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn • utför enligt anvisningarna arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar i vanliga, kända servicesituationer och vågar med stöd kommunicera med kunderna • deltar under handledning i enkelt förberedelsearbete och tillredning av enkla frukost- eller lunchrätter samt undviker med stöd svinn • utför med någon annan hjälp enkla arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice eller försäljning
	<ul style="list-style-type: none"> • uppträder på ett kundorienterat och vänligt sätt i olika servicesituationer

	<ul style="list-style-type: none"> deltar på eget initiativ i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn utför på eget initiativ arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning enligt instruktionerna
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar i vanliga, kända servicesituationer och vågar kommunicera med kunderna deltar under handledning i förberedelsearbete och tillredning av enkla frukost- eller lunchrätter och undviker svinn utför med någon annans hjälp arbetsuppgifter inom framläggning, servering, kundservice eller försäljning

Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling

	<ul style="list-style-type: none"> ser med någon annans hjälp till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet arbetar med diskhantering och gör rent diskutrymmena sorterar avfall enligt anvisningar städar upp och ordnar arbets- och kundutrymmen med hjälp av någon annan.
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> ser med handledning till att de kända produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet arbetar med handledning med känd diskhantering och gör rent diskutrymmena med handledning sorterar avfall med handledning städar med handledning upp och ordnar kända arbets- och kundutrymmen enligt anvisningar
	<ul style="list-style-type: none"> ser enligt anvisningarna till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet arbetar i de olika faserna i diskhanteringen och gör rent diskutrymmena sorterar avfall på eget initiativ städar upp och ordnar enligt anvisning arbets- och kundutrymmen.
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> ser med handledning till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet arbetar med stöd med diskhantering och gör rent diskutrymmena enligt anvisningar sorterar avfall med stöd
	<ul style="list-style-type: none"> ser på ett ansvarsfullt sätt och på eget initiativ till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar raskt och på eget initiativ i de olika faserna i diskhanteringen samt upprätthåller en god renhållning och ordning under arbetet • sorterar noggrant avfall på eget initiativ • städar upp och ordnar på eget initiativ arbets- och kundutrymmen samt håller dem välstädade och i ordning under arbetet.
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser med stöd till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet • arbetar med stöd med diskhantering och gör rent diskutrymmena • sorterar avfall enligt anvisningar

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Tillredning av frukost- eller lunchmat och arbete inom kundservice

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder med någon annans hjälp frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller ställer i ordning försäljningsdisken • betjänar kunderna under handledning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillreder med handledning enkel frukost- eller lunchmat av kända råvaror genom att använda sig av instruktioner med lämpliga tillredningsmetoder eller ställer med handledning i ordning försäljningsdisken • kan med handledning betjäna kunderna i kända och inövade situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder enligt anvisning frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller ställer i ordning försäljningsdisken • betjänar kunderna enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillreder med stöd enkel frukost- eller lunchmat av kända råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller ställer med stöd i ordning försäljningsdisken • kan med handledning betjäna kunderna i kända situationer
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder självständigt frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller gör självständigt i ordning försäljningsdisken i enlighet med instruktionerna • betjänar självständigt kunderna
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> tillreder med någon annans hjälp enkel frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller ställer i ordning försäljningsdisken kan med stöd betjäna kunderna i kända situationer
--	---

Behärskande av arbetsredskap och -metoder

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> använder enligt anvisningarna de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> använder med handledning kända arbetsredskap, maskiner och utrustning som behövs för att utföra kända arbetsuppgifter samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert sätt
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> använder enligt anvisningarna de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert och ändamålsenligt sätt rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> använder med handledning de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert sätt
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> använder på eget initiativ de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert, noggrant och ekonomiskt sätt ser till att maskiner, utrustning och arbetsredskap fungerar och rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> använder med stöd de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert sätt

Renhållning av kund- och arbetsutrymmen samt maskiner och utrustning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> rengör med handledning maskiner och utrustning fyller, tömmer och rengör diskmaskinen med handledning rengör efter handledning logiutrymmena eller övriga utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder
---------------------	---

	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • rengör med handledning kända maskiner och utrustning • fyller, tömmer och rengör känd diskmaskin med handledning enligt instruktioner • rengör med handledning kända logiutrymmen eller kända utrymmen och utför arbetsuppgifterna med handledning i lämplig ordning • använder med handledning passande rengöringsmedel och metoder enligt schema
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • rengör maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna • fyller, tömmer och rengör diskmaskinen enligt anvisning • rengör logiutrymmena eller övriga utrymmen enligt anvisning och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • rengör med stöd kända maskiner och utrustning • fyller, tömmer och rengör känd diskmaskin med handledning • rengör med stöd kända logiutrymmen eller kända utrymmen och utför arbetsuppgifterna med stöd i lämplig ordning • använder med stöd passande rengöringsmedel och metoder
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • rengör på eget initiativ maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna • fyller, tömmer och rengör självständigt diskmaskinen • rengör självständigt logiutrymmena eller övriga utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • rengör kända maskiner och utrustning • fyller, tömmer och rengör känd diskmaskin med stöd • rengör efter handledning kända logiutrymmen eller kända utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning • använder med visst stöd passande rengöringsmedel och metoder

Registrering av försäljning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • använder i bekanta arbetssituationer kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan under kontinuerlig handledning i utvalda och i bekanta arbetssituationer använda kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning

Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • använder kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med handledning i utvalda och bekanta arbetssituationer kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • använder otvunget och självständigt kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med stöd i utvalda och bekanta arbetssituationer kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Branschkunskaper

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • har bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen på orten att hen kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har med handledning bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen på orten att hen med handledning kan namnge några logiföretag, några restauranger och några verksamhetsställen från uppgjord lista
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • har bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen i området att han eller hon kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen samt presentera deras produkter och tjänster
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har med stöd bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen på orten att hen med handledning kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • har bekantat sig så väl med de landsomfattande och regionala verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen samt deras produkter och tjänster att han eller hon kan jämföra dem
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • har bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen på orten att hen med stöd kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen
--	--

Råvarukännedom

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • känner till de vanligaste råvarorna eller produkterna som används i hans eller hennes arbete och bedömer under handledning deras kvalitet innan användning och under tiden som de används • har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att hen under handledning på ett förtroendegivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner med handledning till några råvaror eller produkter som används i arbetet och bedömer under handledning deras kvalitet innan användning och under tiden de används • har kännedom om att det finns olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) och kan under handledning delta i diskussioner kring mat som passar för vilka grupper
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • känner till de råvaror eller produkter som används i arbetet och bedömer organoleptiskt deras kvalitet • har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att hen enligt anvisning på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner med handledning till de vanligaste råvarorna eller produkterna som används i arbetet och bedömer under handledning deras kvalitet innan användning och under tiden de används • har en viss kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att hen under handledning på ett förtroendeingivande sätt med handledning kan tala om för kunderna några av verksamhetsställets produkter som passar dem
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • känner till de råvaror eller produkter som används i arbetet, bedömer organoleptiskt deras kvalitet och rapporterar på eget initiativ om kvalitetsavvikelser • har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att hen på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • känner med stöd till de vanligaste råvarorna eller produkterna som används i arbetet och bedömer med stöd deras kvalitet innan användning och under tiden de används • har relativt god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att hen på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetstilläts produkter som passar dem
--	--

Att fungera på arbetet och i arbetsgemenskapen

	<ul style="list-style-type: none"> • har under handledning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer de väsentliga av dessa med handledning enligt schema
	<ul style="list-style-type: none"> • har enligt anvisning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa med handledning
	<ul style="list-style-type: none"> • har på eget initiativ bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa med visst stöd

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

	<ul style="list-style-type: none"> • behöver vägledning i utvärderingen av de egna arbetsinsatserna och kan ta emot feedback
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning utvärdera vissa delar av de egna arbetsinsatserna och kan med handledning ta emot en del feedback
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • utvärderar sina arbetsinsatser och kan ta emot feedback

	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning utvärdera de egna arbetsinsatserna och kan med handledning ta emot feedback
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • utvärderar sina arbetsinsatser och motiverar utvärderingen samt ändrar vid behov sitt arbetssätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med stöd utvärdera de egna arbetsinsatserna och kan med stöd ta emot feedback

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • kan fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra • tar i sitt arbete stöd av andra i arbetsgemenskapen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning fungera tillsammans med kända människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär med stöd vid behov hjälp av andra • fungerar med handledning som deltagare i arbetsgemenskapen
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen • agerar i sitt arbete naturligt i samspel med de som ingår i arbetsgemenskapen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra • fungerar med stöd som deltagare i arbetsgemenskapen
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar samarbetsvilligt och jämlikt tillsammans med olika slags människor och som deltagare i arbetsgemenskapen och gruppen • fungerar som en aktiv deltagare i arbetsgemenskapen på sitt arbete
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med stöd fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra • tar i sitt arbete stöd av andra i arbetsgemenskapen

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet • upprätthåller under handledning funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer planen för egenkontroll
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet i bekant miljö • upprätthåller under tydlig handledning begränsade delar av funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer med handledning planen för egenkontroll
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet • upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer planen för egenkontroll
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet • upprätthåller under handledning till vissa delar funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer med stöd planen för egenkontroll
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • följer på ett ansvarsfullt sätt de givna säkerhetsanvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet • upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer planen för egenkontroll
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet • upprätthåller under handledning funktions- och arbetsförmågan i arbetet • följer planen för egenkontroll

Yrkesetik

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • uppför sig med handledning på ett bra sätt i bekanta situationer • iakttar med handledning reglerna för tystnadsplikt • följer med handledning givna arbetstider

Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none">• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• uppför sig med stöd på ett bra sätt i bekanta situationer• iakttar med stöd reglerna för tystnadsplikt• följer med stöd givna arbetstider
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none">• uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
	<ul style="list-style-type: none">• uppför sig på ett bra sätt i bekanta situationer• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer efter handledning givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att som del av en arbetsgemenskap ta sig an olika uppgifter på ett företag eller verksamhetsställe inom logi- eller restaurangbranschen. Studeranden ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena och/eller rummen på ett logiföretag, framställer produkter eller tjänster, betjänar kunder samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är välstädade och trivsammakundserviceuppgifter. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan. Yrkesprovet kan anpassas i enlighet med studerandens individuella plan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i

yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningsvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömnarna förvissas sig genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömnarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 eller anpassad skala 1* - 3* och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

OBLIGATORISKA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR INOM KOMPETENSOMRÅDET

2.2 Tillredning av lunchrätter, obligatorisk yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet, 40 kp

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- tar emot, magasinerar och lagrar råvaror och andra förnödenheter
- hanterar och använder livsmedel av olika förädlingsgrad
- lagar lunchrätter och gör bakverk i enlighet med grundläggande recept och tillagningsmetoder
- utökar och minskar antalet portioner i recept
- anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- deltar vid behov i planeringen av menyn
- tidsplanerar sina dagliga arbetsuppgifter
- lägger fram maträtterna
- deltar i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)

Den studerande

- tar emot, magasinerar och lagrar kända råvaror
- hanterar och använder kända livsmedel av olika förädlingsgrad
- lagar enkla lunchrätter och gör enkla bakverk i enlighet med grundläggande recept och tillagningsmetoder
- utökar och minskar antalet portioner i recept, med stöd eller i par
- deltar vid behov med stöd i planeringen av menyn
- tidsplanerar sina dagliga arbetsuppgifter, med stöd eller i par
- lägger med stöd fram maträtterna
- kan med stöd delta i kända servicesituationer
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisningar
- deltar med stöd i kundservices i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- följer planen för egenkontroll med stöd

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen. Under rubriken bedömningskriterier är den svarta texten för gymnasieexamensnivån och den röda texten för den anpassade nivån.

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar under handledning sitt arbetsskift enligt beställningsorder eller beräknat antal kunder• tidsplanerar och strukturerar sitt arbete som medlem i arbetsgruppen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre• kan med handledning respektera arbetstiderna och kan med handledning avtala om avsteg från dem om behov uppstår• tar med handledning del av planeringen av sitt arbetsskift enligt beställningsorder och beräknat antal kunder, men behöver handledning• följer ett färdigt uppgjort arbetsschema
Goda G2 Goda2*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i beställningsorder eller beräknat antal kunder enligt anvisning• tidsplanerar och strukturerar sitt arbete som medlem i arbetsgruppen enligt anvisningarna och håller sig till tidtabellen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med stöd till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• kan med stöd respektera arbetstider och avtalar vid behov om avsteg från dem, men behöver stöd• tar med stöd del av planeringen av sitt arbetsskift enligt beställningsorder och beräknat antal kunder, men behöver stöd• kan med handledning delta i tidsplanering och strukturering av sitt arbete som medlem av arbetsgruppen
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis• planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i anvisningarna, beställningsorder eller beräknat antal kunder

	<ul style="list-style-type: none"> • i anvisningarna, beställningsorder eller beräknat antal kunder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kommer enligt anvisningar till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre • kan enligt anvisningar respektera arbetstider och avtalar vid behov om avsteg från dem • tar del av planeringen för sitt arbetsskift enligt beställningsorder och beräknat antal kunder • kan med stöd eller i par tidsplanera och strukturera sitt arbete som medlem i arbetsgruppen

Tillredning av lunchrätter och kundservice

	<ul style="list-style-type: none"> • tar emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter enligt anvisning • lagar med handledning välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat • ställer fram lunchmat enligt anvisning • sätter enligt anvisning ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna • betjänar kunderna på ett vänligt sätt eller i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell, men behöver ibland vägledning
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar med handledning emot, magasinerar och hanterar kända råvaror och andra förnödenheter • lagar med handledning enkel, välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat • ställer med handledare fram lunchmat enligt anvisning • sätter med handledning ihop kända modellportioner enligt anvisning i enlighet med näringsrekommendationerna • betjänar med handledare kunderna på ett vänligt sätt i kända och inövade situationer
	<ul style="list-style-type: none"> • tar emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter • lagar välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat • ställer fram lunchmat och ser till att maten räcker • sätter ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna • betjänar kunderna på ett vänligt sätt i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar med stöd emot, magasinerar och hanterar kända råvaror och andra förnödenheter • lagar med stöd enkel, välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat • ställer med handledning fram lunchmat • sätter med handledning ihop modellportioner enligt anvisning i enlighet med näringsrekommendationerna

	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar med handledning kunderna på ett vänligt sätt i kända situationer
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • tar på eget initiativ emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter • lagar på eget initiativ välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat enligt verksamhetsställets recept • ställer på eget initiativ och på ett fulländat sätt fram lunchmat och ser till att maten räcker • sätter självständigt ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna • betjänar kunderna på ett vänligt och kundorienterat sätt i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar emot, magasinerar och hanterar kända råvaror och andra förnödenheter • lagar enkel, välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat • ställer med stöd fram lunchmat • sätter med stöd ihop modellportioner enligt anvisning i enlighet med näringsrekommendationerna • betjänar med stöd kunderna på ett vänligt sätt i kända situationer

Upprätthållande av en ren och ordningsam arbetsmiljö

	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbetsmiljön • arbetar med diskhantering och sorterar avfall
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar kända arbetsuppgifter i arbetsmiljön med handledning • kan med handledning arbeta med enkel diskhantering och sortera känt avfall
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbetsmiljön på eget initiativ • arbetar på eget initiativ med diskhantering och sorterar avfall
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbetsmiljön med stöd • kan med stöd arbeta med diskhantering och sortera avfall enligt anvisningar
	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar noggrant arbetsmiljön samtidigt som hen utför andra arbetsuppgifter

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar med diskhantering samtidigt som hen utför andra arbetsuppgifter om det behövs och sorterar avfall
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbetsmiljön enligt anvisningar • arbetar med diskhantering och sorterar avfall enligt anvisningar

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Råvaruhantering

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • känner igen de vanligaste råvarorna som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet • väljer, förbehandlar och använder enligt anvisning råvaror till lunchrätterna och undviker svinn
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner med handledning igen de vanligaste kända råvarorna som används på verksamhetsstället och bedömer med stöd deras kvalitet • kan med handledning välja, förbereda kända råvaror till enkla lunchrätter och undviker svinn
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • känner igen de råvaror som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet • väljer, förbehandlar och använder råvaror till lunchrätterna och undviker svinn
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner med stöd igen de vanligaste kända råvarorna som används på verksamhetsstället och bedömer deras kvalitet • kan med stöd välja förbehandla och använda kända råvaror till lunchrätter och undviker svinn
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • känner igen de råvaror som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet samt rapporterar avvikelser • väljer självständigt råvaror till lunchrätterna samt förbehandlar och lagar välsmakande maträtter av dem och undviker svinn
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen de vanligaste kända råvarorna som används på verksamhetsstället och bedömer deras kvalitet • kan välja, förbehandla och använda kända råvaror till lunchrätterna och undviker svinn

Användning av redskap, utrustning och metoder för matlagning och bakning

<p>Nöjaktiga N1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • använder nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem • lagar lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram • förvarar enligt anvisning råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen • använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna.
<p>N1*</p>	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med handledning kända maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar enkla lunchrätter och bakar samt rengör dem med handledning • lagar med handledning enkla lunchrätter och bakar med hjälp av kända metoder genom att använda sig av strukturerade recept eller bildrecept • kan med handledning förvara kända råvaror och mat i kända situationer i rätt temperatur, även under servering • använder med handledare på ett tryggt sätt skyddsutrustning, enkla arbetsredskap och metoder
<p>Goda G2</p> <p>G2*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • använder på eget initiativ nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem • lagar lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram • förvarar råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen • använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna. <p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med stöd kända maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätter och bakar samt rengör dem med stöd • lagar med stöd enkla lunchrätter och enkla bakverk med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av strukturerade recept eller bildrecept • kan med handledning förvara kända råvaror och mat i rätt temperatur även under servering • använder med handledning på ett tryggt sätt känd skyddsutrustning, enkla arbetsredskap och metoder
<p>Berömliga B3</p> <p>B3*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • använder obehindrat och självständigt nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem • lagar självständigt lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram • förvarar på eget initiativ råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen

	<ul style="list-style-type: none"> • använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna • ser till att maskiner, utrustning och arbetsredskap fungerar och rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade.
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder enligt anvisningar kända maskiner, utrustning och redskap under tiden som hen lagar lunchrätter och bakar samt rengör dem • lagar enkla lunchrätter och enkla bakverk med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller strukturerade recept • kan med stöd förvara kända råvaror och mat i rätt temperatur även under servering • använder med stöd på ett tryggt sätt känd skyddsutrustning, enkla arbetsredskap och metoder • kan i kända situationer rapportera om trasiga redskap till sin överordnade

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att verka i enlighet med affärskoncept eller verksamhetsidé

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé att han eller hon under handledning kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning presentera arbetsplatsens kända produkter
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé att han eller hon kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med stöd presentera arbetsplatsens kända produkter
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé att han eller hon kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna samt samarbetspartnerna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan presentera arbetsplatsens kända produkter

Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • verkar med handledare i enlighet med kända kvalitetskrav
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • sätter sig in i de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • verkar med handledning i enlighet med kända kvalitetskrav
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • sätter sig in i de kvalitetskrav som ställs på arbetet och följer dessa på ett ansvarsfullt sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • verkar med stöd i enlighet med kända kvalitetskrav

Kännedom om råvaror och maträtter

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att han eller hon under handledning kan berätta om företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med några maträtter och råvaror att hen med handledare kan berätta om någon av företagets eller verksamhetsställets kända maträtter
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att han eller hon enligt anvisning kan presentera företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att hen under handledning kan berätta om någon av företagets eller verksamhetsställets kända maträtter
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig förtrogen med maträtterna och råvarorna i så hög grad att han eller hon på ett mångsidigt sätt kan berätta om företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung

	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att hen efter handledning kan berätta om företagets eller verksamhetsställets kända maträtter
--	---

Att följa näringsrekommendationerna

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon under handledning kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner med handledning till de grundläggande principerna för hälsosam kost och kan med handledning laga enkel, hälsosam och välsmakande lunchmat
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner med stöd till de grundläggande principerna för hälsosam kost och kan med stöd laga enkel, hälsosam och välsmakande lunchmat
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon självständigt kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat enligt recept
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till de grundläggande principerna för hälsosam kost och kan laga enkel hälsosam och välsmakande lunchmat

Att laga specialkost

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • har under handledning satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon med någon annans hjälp kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har med handledare satt sig in i de grundläggande principerna för enkel vegetabilisk och laktosfri specialkost och kan med handledare tillreda dessa enligt strukturerade recept

Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> har satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon enligt anvisning kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> har med handledning satt sig in i de grundläggande principerna för enkel vegetabilisk och laktosfri specialkost och kan med handledning tillreda dessa enligt recept
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> har satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon självständigt kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> har med stöd satt sig in i de grundläggande principerna för vegetabilisk kost och kända typer av specialkost och kan med stöd tillreda dessa enligt recept

Anpassning av recept

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> utökar och minskar antalet portioner samt anpassar recept enligt anvisningarna genom att använda receptprogram som används i branschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med handledning utöka och minska några få antal portioner i ett recept
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> utökar och minskar antalet portioner samt anpassar recept enligt anvisning genom att använda receptprogram som används i branschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med handledning utöka och minska antalet portioner i ett recept
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> känner till portionsstorleken för olika kundgrupper samt utökar och minskar självständigt antalet portioner och anpassar recept genom att använda receptprogram som används i branschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med stöd utöka och minska antalet portioner i ett recept

Planering av menyn

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> har satt sig in i principerna för planeringen av menyn i så hög grad att han eller hon kan presentera de maträtter som företagets eller verksamhetsställets lunchlista består av och deltar vid behov i planeringen av menyn under handledning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> har med handledare satt sig in i principerna för planeringen av menyn och kan med handledning presentera kända maträtter på lunchlistan
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> känner till principerna för planeringen av menyn och planerar vid behov lunchmenyn enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> har med handledning satt sig in i principerna för planeringen av menyn och kan med stöd presentera kända maträtter på företagets eller verksamhetsställets lunchlista
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> känner till principerna för planeringen av menyn och planerar vid behov självständigt lunchmenyn
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> har med stöd satt sig in i principerna för planeringen av menyn och kan presentera kända maträtter på företagets eller verksamhetsställets lunchlista

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med handledning agera i kända arbetssituationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med stöd agera i kända arbetssituationer

Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan agera i kända arbetssituationer

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar som medlem i arbetsgruppen • utför uppgifter som är på hens ansvar men behöver tidvis handledning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med handledning som medlem i arbetsgruppen • utför med handledning kända uppgifter som är på hennes ansvar
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar som medlem i arbetsgruppen • utför noggrant de arbetsuppgifter som ligger på hens ansvar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med stöd som medlem i arbetsgruppen • utför med stöd kända uppgifter som ligger på hens ansvar
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar självständigt som medlem i arbetsgruppen • agerar ansvarsfullt, stödjer och hjälper andra samt tar i sitt arbete hänsyn till följande arbetsskede och följande arbetstagare
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar som medlem i arbetsgruppen • utför kända uppgifter som är på hens ansvar

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledare enkla principer i planen för egenkontroll • kan med handledning iaktta bekanta säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser på verksamhetsstället
	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll

Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> följer med handledning planen för egenkontroll kan med stöd iaktta bekanta säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser på verksamhetsstället
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> följer planen för egenkontroll iakttar på ett ansvarsfullt sätt företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> följer med stöd planen för egenkontroll kan iaktta bekanta säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser på verksamhetsstället

Yrkesetik

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser uppför sig på ett bra sätt iakttar reglerna för tystnadsplikt följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> följer med handledare regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser uppför sig med handledning på ett bra sätt iakttar med handledning tystnadsplikt följer med handledning givna arbetstider
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet uppför sig på ett bra sätt iakttar reglerna för tystnadsplikt följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> följer med handledning regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser uppför sig med stöd på ett bra sätt iakttar med stöd reglerna för tystnadsplikt följer med stöd givna arbetstider

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• följer med stöd regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider enligt instruktion

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Tillredning av lunchrätter" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matlagning och kundservice på restaurang eller i storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden tar emot och hanterar råvaror och andra varor, lagar och lägger fram lunchrätter samt utför egenkontroll. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan. Yrkesprovet kan anpassas i enlighet med studerandens individuella plan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Tillredning av lunchrätter" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 eller anpassad skala **1* - 3*** och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Tillredning av lunchrätter" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.3 Tillredning av mat i portioner, obligatorisk yrkesinriktad examensdel inom kompetensområdet, 20 kp

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- schemalägger sina dagliga arbetsuppgifter
- anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- lagar mat i portioner och beställningsmåltider samt bakar
- lägger fram portioner
- deltar i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll
- följer gastronomins grundläggande principer
- ser till att kunderna är nöjda
- utvärderar det egna arbetet och verksamheten

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)

Den studerande

- schemalägger med stöd sina dagliga arbetsuppgifter
- anpassar med stöd rätter efter kunders och kundgruppers behov
- lagar enkel mat i portioner och enkla beställningsmåltider
- gör enkla bakverk
- lägger fram portioner enligt anvisningar
- delta med stöd i kundservicen och i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- deltar, städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisningar
- följer med stöd planen för egenkontroll
- använder kända tillredningsmetoder
- kan med stöd se till att kunderna är nöjda
- utvärderar med stöd det egna arbetet och verksamheten

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen. Under rubriken bedömningskriterier är den svarta texten för gymnasieexamensnivån och den röda texten för den anpassade nivån.

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
--	---

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> planerar och tidsbestämmer arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer med handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar med handledning arbetstiderna och avtalar med handledning om avsteg från dem om det finns behov av detta tar med stöd del av färdig tids- och arbetsplan för sitt skift
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem planerar och tidsbestämmer arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i antal kunder och enligt beställningsorder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer med stöd till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar med stöd arbetstiderna och avtalar med stöd om avsteg från dem om det finns behov av detta tar del av färdig tids- och arbetsplan för sitt arbetsskift
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis planerar och tidsbestämmer självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i antal kunder och enligt beställningsorder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgifterna kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar enligt anvisningar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem om det finns behov av detta planerar och tidsbestämmer med stöd arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift

Tillredning av mat i portioner

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> förbereder och lagar mat i portioner men behöver ibland vägledning lägger fram mat i portioner och i rätt portionsstorlekar
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder och lagar med handledning enkel mat i portioner enligt kända recept • lägger med handledning fram mat i portioner
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder och lagar på eget initiativ mat i portioner enligt anvisningarna • lägger fram mat i portioner och i rätt portionsstorlekar på ett snyggt och fulländat sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • förbereder och lagar med stöd enkel mat i portioner enligt kända recept • lägger med stöd fram mat i portioner med rätt portionsstorlek
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder och lagar på självständigt mat i portioner enligt verksamhetsställets recept • lägger fram mat i portioner i rätt portionsstorlekar anpassat till typ av tillställning på ett fulländat sätt med jämn kvalitet och enligt överenskommet serveringsätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • förbereder och lagar enkel mat i portioner enligt kända recept • lägger enligt anvisningar fram mat i portioner med rätt portionsstorlek

Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling

	<ul style="list-style-type: none"> • ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning • tar hand om diskhantering och sorterar avfall
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser med handledare till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning • kan med handledning arbeta med enkel diskhantering och sortera känt avfall
	<ul style="list-style-type: none"> • ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning • tar på eget initiativ hand om diskhantering och sorterar avfall
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser med handledning till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning • kan med stöd arbeta med diskhantering och sortera avfall
	<ul style="list-style-type: none"> • ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning • tar på eget initiativ hand om diskhantering samtidigt som hen utför det övriga arbetet och sorterar avfall
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ser med stöd till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning • kan arbeta med diskhantering och sortera avfall enligt anvisningar
--	---

Att se till att kunderna är nöjda

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • tar under handledning emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunden • arbetar under handledning i enlighet med verksamhetsställets affärs- och verksamhetsidé i kundservicen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar med handledning i mottagande av feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunderna • deltar med handledning i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärs- och verksamhetsidé
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade • arbetar i enlighet med verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé i kundservicen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar med stöd i mottagande av feedback om tjänsterna och produkterna från kunder och tackar kunderna • deltar med stöd i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärs- och verksamhetsidé
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • ber aktivt om feedback på tjänsterna eller produkterna, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade • arbetar obehindrat i enlighet med verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé i kundservicen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar i mottagande av feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunden • deltar i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärs- och verksamhetsidé

Förberedelse inför skiftbyte eller kommande arbetsdag

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • utför under handledning arbetsuppgifterna förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> utför med handledning tilldelade rutinarbetsuppgifter
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> utför enligt anvisning arbetsuppgifterna förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> utför med stöd tilldelade rutinarbetsuppgifter
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> utför till största delen självständigt arbetsuppgifterna förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> utför tilldelade rutinarbetsuppgifter

Säkert och ansvarsfullt agerande

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med handledning följa bekanta säkerhetsbestämmelser på arbetsplatsen och förorsakar inte fara för sig själv eller andra
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med stöd följa bekanta säkerhetsbestämmelser på arbetsplatsen och förorsakar inte fara för sig själv eller andra
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet känner igen och informerar om faror och risker som hen noterat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan följa bekanta säkerhetsbestämmelser på arbetsplatsen och förorsakar inte fara för sig själv eller andra

Utvärdering av egen verksamhet

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet samt utvecklingsbehoven
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • utvärderar med handledning styrkor i den egna verksamheten
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • utvärderar med stöd styrkor i den egna verksamheten
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • utvärderar på eget initiativ styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • utvärderar styrkor i den egna verksamheten och i arbetet och kan i viss mån se utvecklingsbehov

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Råvaruanvändning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • väljer och använder råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer och använder med handledning kända råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer med handledning deras kvalitet
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • väljer och använder råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet på eget initiativ
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer och använder med stöd kända råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer med stöd deras kvalitet
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • väljer och använder självständigt råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet

	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer och använder kända råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet
--	--

Användning av metoder och redskap för matlagning

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • lagar välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder • agerar enligt anvisning på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinn • agerar enligt anvisning på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinn • rengör de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen.
N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • lagar med handledning enkel, välsmakande och näringsrik mat i portioner till olika kundgrupper med hjälp av kända metoder • kan med handledning agera i kända situationer på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och kan med handledning ta hänsyn till svinn • använder med handledning lämpliga, kända maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner • rengör med handledning kända maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • lagar välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder i enlighet med portionskort eller enligt anvisning • agerar på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinn • använder på eget initiativ lämpliga maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner • rengör på eget initiativ de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen enligt anvisning.
G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • lagar med stöd enkel, välsmakande och näringsrik mat i portioner till olika kundgrupper med hjälp av kända metoder • kan med stöd agera i kända situationer på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och med stöd ta hänsyn till svinn • använder med stöd lämpliga, kända maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner • rengör med stöd kända maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • lagar självständigt välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder i enlighet med portionskort eller enligt anvisning • agerar på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och förutser svinn
B3*	

	<ul style="list-style-type: none"> • använder självständigt lämpliga maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner • rengör självständigt de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen.
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • lagar enkel, välsmakande och näringsrik mat i portioner till olika kundgrupper med hjälp av kända metoder • kan i kända situationer agera på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och ta hänsyn till svinn • använder lämpliga, kända maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner • rengör kända maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagning

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att dra nytta av gastronomiska kunskaper

	<ul style="list-style-type: none"> • följer enligt anvisningarna de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna • sammanställer under handledning matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning kända gastronomiska principer vid sammanställning av matportioner • sammanställer med handledning kända matportioner enligt en modell med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna • sammanställer matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning <p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd kända gastronomiska principer vid sammanställning av matportioner • sammanställer med stöd kända matportioner enligt en modell med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning
	<ul style="list-style-type: none"> • följer självständigt de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • sammanställer självständigt matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer kända gastronomiska principer vid sammanställning av matportioner • sammanställer kända matportioner enligt en modell med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning

Att följa näringsrekommendationer och laga specialkost

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna • anpassar och lagar maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • sammanställer med handledning enkla matportioner i enlighet med kända näringsrekommendationer • lagar med handledning kända maträtter enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna • anpassar och lagar maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • sammanställer med stöd enkla matportioner i enlighet med kända näringsrekommendationer • lagar med stöd kända maträtter enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna • anpassar och lagar självständigt maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • sammanställer enkla matportioner i enlighet med kända näringsrekommendationer • lagar kända maträtter enligt specialkost i enlighet med kundernas behov

Kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar under handledning enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser • sätter sig in i branschen kostnadsstruktur och arbetar under handledning på ett kostnadseffektivt sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med handledning enligt känd tidtabell • arbetar med handledning på ett produktivt sätt i kända situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser enligt anvisningarna • sätter sig in i branschen kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med stöd enligt känd tidtabell • arbetar med handledning på ett produktivt sätt
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar på eget initiativ enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser samt på ett sätt som främjar företagets eller organisationens resultat • sätter sig in i branschen kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt och produktivt sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar enligt anvisningar efter känd tidtabell • arbetar med stöd på ett produktivt sätt

Att verka enligt principerna för en hållbar utveckling

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för hållbar utveckling
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med handledning i kända situationer enligt hållbar utveckling
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med stöd i kända situationer enligt hållbar utveckling

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> iakttar på ett ansvarsfullt sätt arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> arbetar i kända situationer enligt hållbar utveckling

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> planerar sitt arbete och tar emot feedback
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med handledare sitt arbete och kan med handledning ta emot enkel feedback behöver handledning och tydligt förberedande åtgärd med scheman inför nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback hen fått agerar flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med handledning sitt arbete och kan med stöd ta emot feedback behöver handledning och förberedande åtgärd inför nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback hen fått kan agera självständigt i enlighet med situationen när arbetet förändras och ändrar vid behov sitt arbetssätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med stöd sitt arbete och kan ta emot feedback behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av matlagningsuppgifterna hjälp till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om hen blir ombedd om det
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> informerar under handledning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar med handledning som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av kända matlagningsuppgifter hjälper med handledning till att utföra kända arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om hen blir ombedd att göra detta kan tillsammans med handledare i trygga situationer informera de andra arbetstagarna om små förändringar
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen när hen utför arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang/bar/kafé hjälper till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen informerar enligt anvisning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar med stöd som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av kända matlagningsuppgifter hjälper med stöd till att utföra kända arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om hen blir ombedd att göra detta kan tillsammans med handledare informera andra arbetstagarna om små förändringar
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen när hen utför arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang/bar/kafé hjälper även till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen när hen märker att det behövs i enlighet med situationen bidrar med det egna arbetet till framgången för servicen som helhet genom att informera och samarbeta med de andra arbetstagarna på restaurangen/baren/kaféet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av kända matlagningsuppgifter hjälper till att utföra kända arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om hen blir ombedd att göra detta informerar under handledning de andra arbetstagarna om små förändringar och önskemål

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

	<ul style="list-style-type: none"> följer planen för egenkontroll följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet
--	---

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälp-situation
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledare enkla principer i planen för egenkontroll • följer med handledning kända säkerhetsföreskrifter och –anvisningar • upprätthåller med handledning funktions- och arbetsförmågan i arbetet • kan med handledning följa kända anvisningar som ska följas i en livräddande förstahjälpsituation
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • följer verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar • upprätthåller på eget initiativ funktions- och arbetsförmåga i arbetet • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälp-situation
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning planen för egenkontroll • kan med handledning upprätthålla säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • följer med handledning säkerhetsföreskrifter och –anvisningar • upprätthåller med stöd funktions- och arbetsförmågan i arbetet • vet med handledning vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande förstahjälpsituation
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • upprätthåller självständigt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet • följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar på ett ansvarsfullt sätt samt känner igen och informerar om faror och risker som hen noterat • vet vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande första hjälp-situation
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd planen för egenkontroll • kan med stöd upprätthålla säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön • följer med stöd säkerhetsföreskrifter och –anvisningar • upprätthåller enligt anvisningar funktions- och arbetsförmågan • vet med stöd vilka anvisningar hen ska följa i en livräddande förstahjälpsituation

Yrkesetik

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser under handledning till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna tillsammans med handledare på ett likvärdigt sätt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser tillsammans med handledare till att kundernas grundläggande behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar med handledning reglerna för tystnadsplikt • följer med handledning givna arbetstider
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser enligt anvisning till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar med handledning kunderna på ett likvärdigt sätt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser med handledning till att kundernas grundläggande behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar med stöd reglerna för tystnadsplikt • iakttar med stöd givna arbetstider
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna likvärdigt och taktfullt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund • ser självständigt till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar med stöd kunderna på ett likvärdigt sätt med hänsyn till skillnader i kulturell bakgrund • ser med stöd till att kundernas grundläggande behov tillgodoses i det egna arbetet • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkeskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Tillredning av mat i portioner" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom matlagning för representationskunder på en restaurang, personalrestaurang eller storkök. Uppgifterna utförs i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden förbereder, lagar och lägger fram mat i portioner, planerar och schemalägger sina arbetsuppgifter, följer planen för

egenkontroll samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan. Yrkesprovet kan anpassas i enlighet med studerandens individuella plan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Tillredning av mat i portioner" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att

studeranden klarar yrkesprovets kravnivå.Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och besluter om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissar sig genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 enligt anpassad skala 1* - 3* och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Tillredning av mat i portioner" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

VALBARA YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR

2.4 Kaféservice, valbar yrkesinriktad examensdel, 15 kp

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena
- tillreder, förbereder och lägger fram kaféprodukter och ser till att de är av hög kvalitet
- använder och rengör kaféets maskiner och utrustning
- rekommenderar, säljer och serverar kaféets dryckesvaror och mat
- registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- arbetar inom kundservice
- drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll
- ser till att kunderna är nöjda

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)

Den studerande

- ställer i ordning avgränsade kända kund- och arbetsutrymmena
- tillreder, förbereder och lägger fram kaféprodukter med stöd
- använder och rengör kaféets maskiner och utrustning enligt anvisningar eller med stöd
- rekommenderar, säljer och serverar kaféets dryckesvaror och mat med stöd
- arbetar med stöd inom kundservice
- städar upp och ordnar i kända kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll med stöd
- ser med stöd till att kunderna är nöjda

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen. Under rubriken bedömningskriterier är den svarta texten för gymnasieexamensnivån och den röda texten för den anpassade nivån.

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet

	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
--	---

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer med handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar med handledning arbetstiderna och avtalar med handledning om avsteg från dem om behov av detta uppstår tar med stöd del av färdig tids- och arbetsplan för sitt skift
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer med stöd till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre respekterar med stöd arbetstiderna och avtalar med handledning om avsteg från dem om behov av detta uppstår planerar och schemalägger med handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis planerar och schemalägger självständigt och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre respekterar arbetstiderna och avtalar med stöd om avsteg från dem om behov av detta uppstår planerar och schemalägger med stöd arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift

Iordningställande av kund- och arbetsutrymmen

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> ställer med någon annans hjälp i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen med någon annans hjälp
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ställer med handledning och hjälp i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt inövat schema efter att ha fått bekanta sig med lokalen • städar upp och ordnar kända kund- och arbetsutrymmen med handledning
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • ställer enligt anvisning i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt funktioner • städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer med stöd och någon annans hjälp i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen efter att ha fått bekanta sig med lokalen • städar upp och ordnar kända kund- och arbetsutrymmen med stöd
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • ställer på eget initiativ i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt situation • städar upp och ordnar på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer med någon annans hjälp i ordning kaféets kund- och arbetsutrymmen efter att ha fått bekanta sig med lokalen • städar upp och ordnar kända kund- och arbetsutrymmen med någon annans hjälp

Att tillreda kaféprodukter och betjäna kunder

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter enligt anvisningarna • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar kommunicera med dem i servicesituationer • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar kommunicera med dem i servicesituationer • tackar kunderna och ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger fram kända kaféprodukter med handledning och stöd • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar med handledning och stöd kommunicera med kunderna i kända situationer • rekommenderar någon av kaféets produkter, men behöver kontinuerlig handledning • kan med stöd tacka kunderna
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter på eget initiativ • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och kommunicerar med dem på ett serviceinriktat sätt

	<ul style="list-style-type: none"> • rekommenderar och säljer kaféets produkter på eget initiativ • tackar kunderna och ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna samt vidarebefordrar informationen till sin överordnade
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter med handledning • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artig och vågar med handledning kommunicera med dem i servicesituationer, men behöver tidvis stöd • rekommenderar och säljer kaféets produkter med handledning • tackar kunderna och ber med handledning kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger självständigt fram kaféprodukter enligt affärskonceptet • uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål och ser till att de trivs under hela serviceprocessen • rekommenderar och säljer kaféets produkter och strävar efter att öka försäljningen • tackar kunderna och ser på eget initiativ till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna samt vidarebefordrar feedback till sin överordnade
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter med stöd • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artig och vågar med stöd kommunicera med dem i servicesituationer • rekommenderar och säljer kaféets produkter med stöd • tackar kunderna och ber med stöd kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna

Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift

	<ul style="list-style-type: none"> • Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar med handledning i när någon annan informerar arbetstagare som ska ta över i nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis <p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> deltar med stöd i när någon annan informerar arbetstagare som ska ta över i nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> informerar under handledning enligt anvisningar arbetstagare som ska ta över i nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Att tillreda och lägga fram kaféprodukter

	<ul style="list-style-type: none"> tillreder kaféets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad med någon annans hjälp ställer i ordning vitrin eller servicedisk ser till att de produkter som säljs räcker till
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> tillreder med handledning kaféets enkla produkter genom att med handledning använda verksamhetsställets kända maskiner och produkter tillreder eller förbereder kaféets enkla kända mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad med handledning ställer med handledning i ordning vitrin eller serveringsdisk ser med handledning till att utvalda kända produkter som säljs räcker till
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> tillreder kaféets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad enligt anvisning ställer i ordning vitrin eller servicedisk ser enligt anvisning till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> tillreder med stöd kaféets enkla produkter genom att med stöd använda verksamhetsställets kända maskiner och utrustning tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad med handledning ställer med stöd i ordning vitrin eller servicedisk

	<ul style="list-style-type: none"> • ser med handledning till att de produkter som säljs räcker till
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder självständigt kaféets produkter enligt anvisning genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning • tillreder eller förbereder på eget initiativ kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad • ställer självständigt i ordning vitrin eller servicedisk • ser på eget initiativ till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillreder kaféets enkla produkter genom att använda verksamhetsställets kända maskiner och utrustning • tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av olika förädlingsgrad med stöd • ställer i ordning vitrin eller servicedisk enligt schema • ser med stöd till att de produkter som säljs räcker till

Användning av kassasystem och kaféutrustning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • använder under handledning verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar de vanligaste betalningsmedlen på ett säkert sätt • fyller vid behov automaterna enligt anvisning • rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan delta med någon annans hjälp i verksamhetsställets kända kassa eller kassasystem • fyller med handledning vid behov bekanta automater • rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning med handledning enligt anvisningar
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • använder smidigt verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar de vanligaste betalningsmedlen på ett säkert sätt • fyller vid behov automaterna • rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning på eget initiativ
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder under handledning verksamhetsställets kända kassa eller kassasystem • fyller med stöd vid behov bekanta automater • rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning med stöd enligt anvisningar

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • behärskar de olika funktionerna vid arbete i kassa också när det är bråttom och hanterar självständigt olika betalningsmedel samt utför kassaarbetet på ett ansvarsfullt sätt • fyller vid behov automaterna och kan förutse när det behövs • ser på eget initiativ till att verksamhetsställets maskiner eller utrustning är rena och rengör dem enligt behov
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder under handledning verksamhetsställets kända kassa eller kassasystem samt tar med stöd emot och hanterar kända betalningsmedel på ett säkert sätt • fyller vid behov bekanta automater enligt anvisning • rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning enligt anvisning

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att dra nytta av produktkännedom

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • presenterar huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets mest sålda produkter samt berättar under handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenterar med handledning huvudråvarorna i och priserna på några utvalda produkter av verksamhetsställets mest sålda produkter och kan under handledning namnge några produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)
Goda G G2*	<ul style="list-style-type: none"> • presenterar huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenterar med stöd huvudråvarorna i och priserna på några av verksamhetsställets mest sålda produkter samt berättar under handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • presenterar på ett mångsidigt sätt huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • presenterar med stöd huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets mest sålda produkter samt berättar under handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)
--	---

Tillredning och användning av samt serveringssätt för drycker

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för några kända typer av drycker att hen med handledning kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • har enligt anvisningarna gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för några kända typer av drycker att hen med stöd kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • har på eget initiativ gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att hen med stöd kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar

Prissättning av produkter

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • märker enligt anvisning ut produktens försäljningspris
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • märker med handledning ut produktens försäljningspris på kända varor
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • söker upp produktens rätta försäljningspris i prislesteckningen och märker ut det enligt anvisning

	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • märker med handledning ut produktens försäljningspris
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • söker upp produktens rätta försäljningspris i prislesticket och märker ut det självständigt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • märker med stöd ut produktens försäljningspris

Behärskande av branschspecifikt språk

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar med handledning kunderna på svenska och kan med handledning säga inövade enkla fraser på ett främmande språk i kända servicesituationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationer
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar med handledning kunderna på svenska och sköter med handledning servicesituationer genom att med handledning använda inövade fraser på ett främmande språk
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar med stöd kunderna på svenska och sköter med stöd servicesituationer behjälpligt på ett främmande språk

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • planerar sitt arbete men behöver vägledning i nya situationer
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> planerar med handledning enkla uppgifter till sitt arbete och behöver extra tydlig handledning i nya situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> planerar det egna arbetet och kan agera i nya situationer eller handla i enlighet med givna anvisningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med handledning sitt arbete och behöver extra handledning i nya situationer
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med stöd sitt arbete och behöver extra stöd i nya situationer

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifter på kaféet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar med handledning som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av kända arbetsuppgifter på kaféet
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifter på kaféet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar med handledning som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifter på kaféet
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifter på kaféet
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar med stöd som medlem i arbetsgruppen vid utförande av arbetsuppgifter på kaféet

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt • följer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning de väsentligaste delarna av planen för egenkontroll • kan med handledning arbeta ergonomiskt i kända situationer • följer med handledning företagets eller verksamhetsställets kända säkerhetsanvisningar och bestämmelser och ser med handledning till att inte förorsaka fara för sig själv eller andra
	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt • följer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning planen för egenkontroll • kan med handledning arbeta ergonomiskt • följer med handledning företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser och ser med stöd till att inte förorsaka fara för sig själv eller andra
	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt • följer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet • känner igen och informerar om faror och risker som hen noterat
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd planen för egenkontroll • kan med stöd arbeta ergonomiskt • följer med stöd företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra • informerar om faror och risker som hen noterat i kända situationer

Yrkesetik

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning kända regler och bestämmelser på arbetsplatsen • uppför sig med handledning på ett bra sätt • iakttar med handledning reglerna för tystnadsplikt • följer med handledning givna arbetstider
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskommelser och bestämmelser • uppför sig med stöd på ett bra sätt • iakttar med stöd reglerna för tystnadsplikt • följer med stöd givna arbetstider
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet • uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver • iakttar reglerna för tystnadsplikt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Kaféservice" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter på kafé. Uppgifterna utförs i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena, förbereder och framställer produkter och tjänster, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att

förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan. Yrkesprovet kan anpassas i enlighet med studerandens individuella plan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Kaféservice" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och

bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 enligt anpassad skala 1* - 3* och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Kaféservice" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.5 Snabbmatsservice, valbar yrkesinriktad examendel, 15 kp

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- ställer i ordning försäljnings-, arbets- och kundutrymmena
- förbereder och tillreder snabbmat på verksamhetsstället
- ser till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- rekommenderar, säljer och packar in snabbmatsprodukter och dryckesvaror med hänsyn till specialkost
- arbetar inom kundservice
- drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt ser till att utrymmena är trivsamma
- följer planen för egenkontroll

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)

Den studerande

- ställer med stöd i ordning försäljnings-, arbets- och kundutrymmena
- förbereder och tillreder med stöd vanligt förekommande snabbmat på verksamhetsstället
- ser med stöd till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- rekommenderar, säljer och packar med stöd in snabbmatsprodukter och dryckesvaror och kan med stöd ta hänsyn till vanligt förekommande specialkost
- arbetar med stöd inom kundservice
- kan man stöd dra nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- registrerar med stöd försäljning och tar med stöd emot betalning av kunderna
- städar upp och ordnar med stöd kund- och arbetsutrymmena samt ser till att utrymmena är trivsamma
- följer med stöd planen för egenkontroll

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen. Under rubriken bedömningskriterier är den svarta texten för gymnasieexamensnivån och den röda texten för den anpassade nivån.

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna
--	--

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer med handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med handledning till att se presentabel ut till det yttre respekterar med handledning arbetstiderna och avtalar med handledning om avsteg från dem om behov av detta uppstår följer med stöd uppgjorda planer och schemaläggningar för sitt skift
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer med stöd till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre respekterar med stöd arbetstiderna och avtalar med handledning om avsteg från dem om behov av detta uppstår planerar och schemalägger med handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre respekterar arbetstiderna och avtalar med stöd om avsteg från dem om behov av detta uppstår planerar och schemalägger med stöd arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift

Att tillreda produkter inom snabbmat och arbeta inom kundservice

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> ställer i ordning kund- och arbetsutrymmen förbereder eller tillreder produkter och tjänster inom snabbmat enligt anvisning tillreder enligt anvisning produkter enligt specialkost uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder artigt samt vågar kommunicera med dem i servicesituationer säljer snabbmatsföretagets produkter
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • ber enligt anvisning kunderna om feedback på tjänsterna eller produkterna och tackar kunderna • städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer med handledning och hjälp snabbmatställets kända kund- och arbetsutrymmen • förbereder och tillreder med handledning och stöd produkter och tjänster inom snabbmat • tillreder med handledning och stöd produkter enligt specialkost • uppmärksammar med handledning kundernas ankomst och uppträder artigt samt vågar med handledning och stöd kommunicera med dem i inövade servicesituationer • säljer med handledning och stöd snabbmatsföretagets produkter • ber med stöd och handledning kunderna om feedback på tjänsterna eller produkterna och tackar kunderna • städar upp och ordnar kända kund- och arbetsutrymmen med handledning
<p>Goda G2 G2*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ställer i ordning kund- och arbetsutrymmen enligt funktioner • förbereder eller tillreder produkter och tjänster inom snabbmat • tillreder produkter enligt specialkost • uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder artigt samt kommunicerar med dem på ett serviceinriktat sätt • rekommenderar och säljer snabbmatsföretagets produkter • ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna och tackar kunderna samt vidarebefordrar informationen till sin överordnade • städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen på eget initiativ
<p>Goda G2 G2*</p>	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer med stöd och någon annans hjälp kända kund- och arbetsutrymmen • förbereder eller tillreder produkter och tjänster inom snabbmat med handledning • uppmärksammar med stöd kundernas ankomst och uppträder artigt och kan med stöd kommunicera med dem i inövade servicesituationer • säljer med handledning snabbmatsföretagets produkter • ber med stöd kunderna om feedback på tjänsterna eller produkterna och tackar kunderna • städar och ordnar med stöd kända kund- och arbetsutrymmen
<p>Berömliga B3 B3*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ställer i ordning på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen enligt situation • förbereder eller tillreder självständigt produkter och tjänster inom snabbmat enligt affärskonceptet • tillreder självständigt produkter enligt specialkost • uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål och ser till att de är nöjda under hela serviceprocessen • rekommenderar och säljer snabbmatsföretagets produkter och strävar efter att öka försäljningen

	<ul style="list-style-type: none"> • ser till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna samt vidarebefordrar feedback till sin överordnade och tackar kunderna • städar upp och ordnar självständigt kund- och arbetsutrymmen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer med någon annans hjälp i ordning snabbmatställets kända kund- och arbetsutrymmen • förbereder eller tillreder produkter och tjänster inom snabbmat med stöd • tillreder med visst stöd produkter enligt specialkost • uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar med stöd kommunicera med dem i servicesituationer • rekommenderar och säljer med stöd snabbmatsföretagets produkter • tackar kunderna och ber med stöd kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna • städar upp och ordnar med visst stöd kund- och arbetsutrymmen

Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift

Nöjaktiga N1	<ul style="list-style-type: none"> • informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning
N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar med handledning när någon annan informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning
Goda G2	<ul style="list-style-type: none"> • informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis
G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar med stöd i när någon annan informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning
Berömliga B3	<ul style="list-style-type: none"> • informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis
B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • informerar under handledning enligt anvisningar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Tillredning av snabbmatsprodukter och användning av maskiner

<p>Nöjaktiga N1 N1*</p>	<ul style="list-style-type: none"> förbereder och tillreder snabbmatsföretagets vanligaste produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning förser försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör ser till att de produkter som säljs räcker till rengör enligt anvisning maskiner och utrustning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> förbereder och tillreder med handledning snabbmatsföretagets vanligaste produkter genom att med handledning använda verksamhetsställets maskiner och utrustning förser med handledning försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör ser med handledning till att utvalda kända produkter räcker till rengör med handledning kända maskiner och utrustning
<p>Goda G2 G2*</p>	<ul style="list-style-type: none"> förbereder och tillreder snabbmatsföretagets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning förser på eget initiativ försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör ser till att produkterna räcker till och är av bra kvalitet rengör maskiner och utrustning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> förbereder och tillreder med handledning snabbmatsföretagets produkter genom att enligt anvisning använda verksamhetsställets maskiner och utrustning förser med stöd försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör ser med stöd till att kända produkter räcker till rengör med stöd maskiner och utrustning
<p>Berömliga B3 B3*</p>	<ul style="list-style-type: none"> förbereder och tillreder självständigt snabbmatsföretagets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning förser självständigt försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör ser självständigt till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet ser på eget initiativ till att maskiner eller utrustning är rena och rengör dem enligt behov
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> förbereder och tillreder med stöd snabbmatsföretagets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning enligt anvisningar

	<ul style="list-style-type: none"> • förser försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör enligt schema • ser med stöd till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet • rengör maskiner eller utrustning enligt anvisningar
--	---

Användning av kassasystemet

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • använder under handledning verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar olika betalningsmedel på ett säkert sätt • fyller vid behov automaterna enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med någon annans hjälp använda verksamhetsställets kassa eller kassasystem i kända situationer • fyller med handledning vid behov automaterna
Goda G2 G2	<ul style="list-style-type: none"> • använder obehindrat verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar olika betalningsmedel på ett säkert sätt • fyller vid behov automaterna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med handledning verksamhetsställets kassa eller kassasystem i kända situationer • fyller med stöd vid behov automaterna
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • behärskar de olika funktionerna vid arbete i kassa också när det är bråttom, tar emot och hanterar olika betalningsmedel på ett säkert sätt samt utför kassaarbetet på ett ansvarsfullt sätt • fyller vid behov automaterna och kan förutse när det behövs
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder under handledning verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar med stöd emot och hanterar kända betalningsmedel på ett säkert sätt • fyller vid behov automaterna enligt anvisning

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Att dra nytta av produktkunskap

	<ul style="list-style-type: none"> • presenterar namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets mest sålda produkter samt berättar under
--	---

	<p>handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)</p>
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenterar med handledning namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets mest sålda produkter och berättar med handledning och stöd om några produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)
	<ul style="list-style-type: none"> • presenterar namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenterar med stöd namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets vanligaste produkter och berättar under handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)
	<ul style="list-style-type: none"> • presenterar på ett mångsidigt sätt namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenterar enligt schema namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter och berättar med stöd om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)

Behärskande av branschspecifikt språk

	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar med handledning kunderna på svenska och kan med handledning säga inövade enkla fraser på ett främmande språk i kända servicesituationer
	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • betjäna med handledning kunderna på svenska och sköter med handledning servicesituationer genom att med handledning använda inövade fraser på ett främmande språk
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • betjäna kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjäna med stöd kunderna på svenska och sköter med stöd servicesituationer behjälpligt på ett främmande språk

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • behöver vägledning i utvärderingen av de egna arbetsinsatserna och kan ta emot feedback
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning och stöd till viss del bedöma sin arbetsinsats och kan med stöd se vad som behöver förbättras • behöver extra tydlig handledning i nya situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • utvärderar sina arbetsinsatser och kan ta emot feedback
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning bedöma sin arbetsinsats och försöker med stöd förbättra sina arbetssätt • behöver extra handledning i nya situationer
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • utvärderar sina arbetsinsatser och motiverar utvärderingen samt ändrar vid behov sitt arbetssätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan bedöma sin arbetsinsats och kan med tydliga instruktioner förbättra sina arbetssätt • behöver extra stöd i nya situationer

Interaktion och samarbete

	<ul style="list-style-type: none"> • kan fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra
--	--

Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar med handledning i en arbetsgemenskap och begär i kända situationer med handledning hjälp av andra
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar med stöd i en arbetsgemenskap och begär med stöd hjälp av andra
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar samarbetsvilligt och jämlikt tillsammans med olika slags människor och som medlem i arbetsgemenskapen och gruppen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar med stöd i en arbetsgemenskap och begär hjälp av andra vid behov

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser och ser med handledning till att inte förorsaka fara för sig själv eller andra • följer med handledning de väsentligaste delarna av planen för egenkontroll • kan med handledning arbeta ergonomiskt i kända situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser samt ser med stöd till att inte förorsaka fara för sig själv eller andra • följer med handledning planen för egenkontroll

	<ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning arbeta ergonomiskt
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • följer arbetsplatsens arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet • känner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra • följer med stöd planen för egenkontroll • kan med stöd arbeta ergonomiskt

Yrkesetik

	<ul style="list-style-type: none"> • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • verkar i enlighet med ett hållbart verksamhetsätt • följer givna arbetstider
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • uppför sig med handledning på ett bra sätt • iakttar med handledning reglerna för tystnadsplikt • verkar med handledning och stöd i enlighet med ett hållbart verksamhetsätt • följer med handledning givna arbetstider
	<ul style="list-style-type: none"> • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • verkar i enlighet med ett hållbart verksamhetsätt • följer givna arbetstider
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • uppför sig med stöd på ett bra sätt • iakttar med stöd reglerna för tystnadsplikt • verkar med stöd i enlighet med ett hållbart verksamhetsätt • följer med stöd givna arbetstider
	<ul style="list-style-type: none"> • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • verkar i enlighet med ett hållbart verksamhetsätt
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • uppför sig på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • verkar i enlighet med ett hållbart verksamhetsätt
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none">• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• verkar enligt schema i enlighet med ett hållbart verksamhets sätt• följer givna arbetstider
--	--

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Snabbmatsservice" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter på ett snabbmatställe. Uppgifterna utförs i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden ställer i ordning kund- och arbetsutrymmena, förbereder och framställer produkter och tjänster, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan. Yrkesprovet kan anpassas i enlighet med studerandens individuella plan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Snabbmatsservice" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetsplatshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 enligt anpassad skala **1* - 3*** och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Snabbmatsservice" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.6 Matproduktion i storkök, valbar yrkesinriktad examensdel, 20 kp

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- anpassar recepten till antalet kunder
- följer näringsrekommendationerna
- planerar de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- tillreder maträtter och gör bakverk i enlighet med standardrecept
- anpassar recepten så att de passar kunder eller kundgrupper med specialkost
- tillreder mat med hjälp av storkökets maskiner och utrustning
- lägger fram maträtter för servering och paketerar vid behov maträtter för transport
- deltar i kundservice i enlighet med verksamhets- eller affärskonceptet
- ger vid behov rådgivning och vägledning i kostbeteende
- gör förberedelser inför nästa dag
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)

Den studerande

- anpassar med stöd och handledning recepten till antalet kunder
- följer med handledning näringsrekommendationerna
- planerar med handledning och stöd de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- anpassar enkla recept med handledning så att de passar kunder eller kundgrupper med specialkost
- tillreder med handledning mat med hjälp av storkökets maskiner och utrustning
- lägger med handledning och stöd fram maträtter för servering och paketerar med handledning vid behov med maträtter för transport
- deltar med handledning i kundservice i enlighet med verksamhets- eller affärskonceptet
- gör med handledning förberedelser inför nästa dag
- städar med handledning upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- följer med handledning planen för egenkontroll

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen. Under rubriken bedömningskriterier är den svarta texten för gymnasieexamensnivån och den röda texten för den anpassade nivån.

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Att arbeta i skift

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med handledning till att se presentabel ut till det yttre• respekterar med handledning arbetstiderna och avtalar med handledning om avsteg från dem om behov av detta uppstår
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med stöd till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre• respekterar med stöd arbetstiderna och avtalar med stöd om avsteg från dem om behov av detta uppstår
Berömliga B3 B*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se respektabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar med stöd om avsteg från dem om behov av detta uppstår

Matlagning i storkök

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none">• arbetar i enlighet med en färdig plan• tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer• tillreder den vanligaste maten och gör de vanligaste bakverken i enlighet med standardrecept• tillreder näringsrik och välsmakande mat enligt anvisningarna
---------------------	---

	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med handledare i enlighet med en färdig plan • tar med handledare hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller med handledning säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer • tillreder med handledare den vanligaste maten och gör med handledning enligt schema de vanligaste bakverken i enlighet med standardrecept • tillreder med handledare näringsrik och välsmakande mat enligt anvisningar
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och tidsplanerar tillredningsmomenten för maträtterna, i vilken ordning arbetsuppgifterna ska utföras och arbetsflödet enligt anvisning • tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det hen lärt sig i olika situationer • tillreder mat och gör bakverk i enlighet med standardrecept • tillreder näringsrik och välsmakande mat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar och tidsplanerar med handledning tillredningsmomenten för maträtterna, i vilken ordning uppgifterna ska utföras enligt anvisning • tar med handledning hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet • tillreder med handledning enkel mat och gör med stöd enkla bakverk i enlighet med standardrecept • tillreder med handledning näringsrik och välsmakande mat
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • planerar på eget initiativ tillredningsmomenten för maträtterna och arbetsflödet samt i vilken ordning arbetsuppgifterna ska utföras och tidsplanen på ett obehindrat sätt samt som en fungerande helhet • tar självständigt hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det hen lärt sig även i oväntade situationer • tillreder på eget initiativ mat och gör bakverk i enlighet med standardrecept • tillreder näringsrik och välsmakande mat på eget initiativ
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar och tidsplanerar enligt schema tillredningsmomenten för maträtterna, i vilken ordning uppgifterna ska utföras • tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet, men behöver stöd i nya situationer • tillreder med stöd enkel mat och gör med stöd enkla bakverk i enlighet med standardrecept • tillreder med stöd näringsrik och välsmakande mat

Att säkerställa matens kvalitet

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> smakar av och kryddar enligt anvisning maten så att den blir välsmakande
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> smakar av och kryddar maten med handledare enligt anvisning så att den blir välsmakande
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> smakar av och kryddar maten så att den blir välsmakande samt kontrollerar matens temperatur
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> smakar av och kryddar maten med handledning enligt anvisning så att den blir välsmakande
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> kontrollerar på eget initiativ matens utseende, smak och struktur samt temperatur och kryddar maten så att den blir välsmakande
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> smakar av och kryddar maten med stöd enligt anvisning så att den blir välsmakande

Framläggning och paketering

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> lägger fram maträtter för servering samt paketerar och skickar iväg mat och tillbehör för transport vid behov
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> lägger med handledning fram maträtter för servering samt paketerar med handledning och skickar med handledning iväg mat för transport vid behov
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> lägger fram maträtter för servering samt paketerar och skickar iväg mat och tillbehör som ska transporteras vid behov i enlighet med beställningsorder och enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> lägger med stöd fram maträtter för servering samt paketerar med stöd och skickar med stöd iväg mat för transport vid behov i enlighet med anvisning

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • lägger på eget initiativ fram maträtter för servering samt paketerar och skickar vid behov mat och tillbehör för transport i enlighet med beställningsorder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • lägger fram maträtter för servering samt paketerar och skickar i väg mat för transport i enlighet med anvisning, men behöver visst stöd i nya situationer

Arbete inom kundservice

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar vid behov inom kundservice med någon annans hjälp • betar sig artigt och kommunicerar med kunderna i servicesituationer • vägleder enligt anvisning vid behov kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i finsk mat- och umgängeskultur
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar vid behov inom kundservice med någon annans hjälp och med handledning • betar sig med handledning artigt och kommunicerar med handledning med kunderna i inövade servicesituationer • kan med handledning ge kunderna anvisning om några vanliga hälsosamma måltider
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar vid behov inom kundservice • betar sig artigt och kommunicerar med kunderna på ett serviceinriktat sätt • gör vid behov en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna • vägleder vid behov kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i finsk mat- och umgängeskultur
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar vid behov inom kundservice med någon annans hjälp och med stöd • betar sig med stöd artigt och kommunicerar med stöd med kunderna i vanliga servicesituationer • kan med stöd göra en modellportion som motsvarar näringsrekommendationerna • kan med stöd ge kunderna anvisning om några vanliga hälsosamma måltider
	<ul style="list-style-type: none"> • arbetar på eget initiativ inom kundservice • betar sig artigt och betjänar aktivt kunderna

	<ul style="list-style-type: none"> • gör vid behov självständigt en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna • vägleder aktivt kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i att uppskatta finsk mat- och umgängeskultur
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar vid behov inom kundservice med någon annans hjälp • betar sig artigt och kommunicerar med kunder i vanliga servicesituationer • kan enligt anvisningar göra en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna • kan ge kunderna vägledning om vanliga hälsosamma måltider

Förberedelser inför nästa dag eller kommande arbetsskift

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • utför under handledning förberedande arbete
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför med någon annans hjälp och handledning förberedande arbete
	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollerar menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför förberedande arbete enligt anvisning som medlem i arbetsgruppen
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrollerar med handledning menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför med handledning förberedande arbete enligt anvisning som medlem i arbetsgruppen
	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollerar menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför förberedande arbete på eget initiativ
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrollerar med stöd menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför med visst stöd förberedande arbete enligt anvisning som medlem i arbetsgruppen

Upprätthållande av en ren och ordningsam arbetsmiljö

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbets- och kundtrymmen enligt anvisning • rengör vid behov transportkärl enligt anvisning
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar med handledning arbets- och kundutrymmen enligt anvisning • rengör vid behov med handledning transportkärl enligt anvisning
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbets- och kundutrymmen • arbetar med diskhantering vid behov • rengör vid behov transportkärl
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar med stöd arbets- och kundutrymmen enligt anvisning • arbetar med stöd med diskhantering vid behov • rengör vid behov med stöd transportkärl enligt anvisning
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar på eget initiativ arbets- och kundutrymmen under hela arbetets gång • arbetar på eget initiativ med diskhantering vid behov • rengör vid behov transportkärl på eget initiativ
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbets- och kundutrymmen enligt anvisning • arbetar med diskhantering enligt anvisning • rengör vid behov transportkärl enligt anvisning

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Användning av maskiner och utrustning i storkök

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • använder de viktigaste maskinerna och utrustningen i storköket på ett ekonomiskt och säkert sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med handledning de viktigaste maskinerna och utrustningen i storköket på ett ekonomiskt och säkert sätt
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • använder på eget initiativ storkökets maskiner och utrustning på ett ekonomiskt och säkert sätt • delar enligt anvisning upp matlagningen i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med stöd de viktigaste maskinerna och utrustningen i storköket på ett ekonomiskt och säkert sätt • kan med stöd dela upp arbetsuppgifterna i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • använder på eget initiativ storkökets maskiner, utrustning och arbetsredskap på ett mångsidigt, ekonomiskt och säkert sätt • delar upp matlagningen i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med anvisningar de viktigaste maskinerna och utrustningen i storköket på ett ekonomiskt och säkert sätt • kan efter anvisningar dela upp arbetsuppgifterna i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket

Råvaruanvändning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • använder råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med handledning råvaror och komponenter till maten i storköket
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • använder råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt och undviker svinn
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder med stöd råvaror och komponenter till maten i storköket och undviker med stöd svinn
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • använder på eget initiativ råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt och undviker svinn • använder ersättningsvaror då det fattas råvaror i enlighet med överenskomna anvisningar • jämför mängden mat så att den motsvarar givna anvisningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder råvaror och komponenter till vanliga rätter i storköket och undviker svinn • kan med stöd använda ersättningsvaror då det fattas råvaror

Användning av matlagningsmetoder

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • tillreder enligt anvisning stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> tillreder med handledning enligt anvisning stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> tillreder stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> tillreder med stöd enligt anvisning stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> tillreder på eget initiativ stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> tillreder enligt anvisningar stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Kännedom om mat- och umgängeskultur inom branschen

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> handlar enligt anvisning i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> handlar med handledning enligt anvisning i enlighet med storkökets kundgruppers behov enligt gängse mat- och umgängeskultur
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> handlar i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> handlar med stöd enligt anvisning i enlighet med storkökets kundgruppers behov enligt gängse mat- och umgängeskultur
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> handlar på eget initiativ i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> handlar enligt anvisning i enlighet med storkökets kundgruppers behov enligt gängse mat- och umgängeskultur

Anpassning av recept

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • utökar och minskar under handledning antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning och någon annans hjälp minska och utöka antalet portioner enligt schema
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • utökar och minskar enligt anvisning antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning och schema minska och utöka antalet portioner
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • utökar och minskar självständigt antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med stöd minska och utöka antalet portioner och med stöd använda receptprogram som används i branschen

Att följa näringsrekommendationerna

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • känner till näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället så väl att han eller hon kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning och någon annans hjälp följa näringsrekommendationerna och tillreda välsmakande och hälsosam mat
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • kan näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället och känner även till dem för övriga kundgrupper så väl att han eller hon kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna till olika kundgrupper
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning följa näringsrekommendationerna och tillreda välsmakande och hälsosam mat
	<ul style="list-style-type: none"> • kan näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället och för övriga kundgrupper så väl att han eller hon

Berömliga B3 B3*	självständigt kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna till olika kundgrupper
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med stöd följa näringsrekommendationerna och tillreda välsmakande och hälsosam mat

Kännedom om specialkost

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> är förtrogen med recepten och anpassar under handledning recepten så att de passar olika typer av specialkost tolkar innehållsdeklarationerna för födoämnen och fabrikat så väl att han eller hon kan använda lämpliga råvaror vid tillagningen av specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med handledning och någon annans hjälp anpassa recept så att de passar olika typer av specialkost kan med någon annans hjälp och handledning använda lämpliga råvaror vid tillagning av specialkost
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> är förtrogen med recepten och anpassar enligt anvisning recepten så att de passar olika typer av specialkost är förtrogen med recepten och anpassar enligt anvisning recepten så att de passar olika typer av specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med handledning anpassa recept så att de passar olika typer av specialkost kan med handledning använda lämpliga råvaror vid tillagning av specialkost
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> är förtrogen med recepten och anpassar på eget initiativ recepten så att de passar olika typer av specialkost tolkar självständigt innehållsdeklarationerna för födoämnen och fabrikat så väl att han eller hon kan använda lämpliga råvaror vid tillagningen av specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> kan med stöd anpassa recept så att de passar olika typer av specialkost kan med stöd använda lämpliga råvaror vid tillagning av specialkost

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

	<ul style="list-style-type: none"> kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med handledning enkla uppgifter och behöver extra tydlig handledning i nya situationer
	<ul style="list-style-type: none"> handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med handledning sitt arbete och behöver extra handledning i nya situationer
	<ul style="list-style-type: none"> handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> planerar med stöd sitt arbete och behöver extra stöd i nya situationer

Interaktion och samarbete

	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök samt tillsammans med sina samarbetspartner
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar med handledning som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av kända arbetsuppgifter i storköket
	<ul style="list-style-type: none"> fungerar som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök samt tillsammans med sina samarbetspartner
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> fungerar med handledning som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av uppgifterna i storköket
	<ul style="list-style-type: none"> fungerar aktivt och positivt som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök samt tillsammans med sina samarbetspartner
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar med stöd som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av uppgifterna i storköket
--	--

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning de väsentligaste delarna för egenkontroll • kan med handledning arbeta ergonomiskt i kända situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning planen för egenkontroll • kan med handledning arbeta ergonomiskt
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd planen för egenkontroll • kan med stöd arbeta ergonomiskt

Yrkesetik

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser • uppträder sakligt och på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning kända regler och bestämmelser på arbetsplatsen • uppför sig med handledning på ett bra sätt • iakttar med handledning reglerna för tystnadsplikt • följer med handledning givna arbetstider
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet • uppträder sakligt och på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt

	<ul style="list-style-type: none">• följer givna arbetstider
	Anpassad bedömning <ul style="list-style-type: none">• följer med handledning regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig med stöd på ett bra sätt• iakttar med stöd reglerna för tystnadsplikt• följer med stöd givna arbetstider
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none">• följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet• uppför sig sakligt och på ett bra sätt samt som situationen kräver• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
	Anpassad bedömning <ul style="list-style-type: none">• följer med stöd regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Matproduktion i storkök" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom tillredning av mat i storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden förbereder, tillreder och lägger fram mat och bakverk enligt menyn med hänsyn till kundens eller kundgruppens behov och näringsrekommendationer. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan. Yrkesprovet kan anpassas i enlighet med studerandens individuella plan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Matproduktion i storkök" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeringen ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeringen beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeringen presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klargöra om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeringen har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeringen rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeringen har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeringen under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeringen klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeringen ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeringen har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeringen ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeringen bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeringen ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeringen ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig genom frågor att studeringen behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeringen och bedömarna prestationerna. Studeringen har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 eller anpassad skala 1* - 3* och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Matproduktion i storkök" baseras på bedömningen av yrkesprovet.

2.7 Tillagning av beställningsmat, valbar yrkesinriktad examensdel, 10 kp

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- bekantar sig med beställningsordern och tar reda på vilken typ av tillställning det är fråga om
- planerar de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- tillreder beställnings- och festmat
- använder lämpliga maskiner, arbetsredskap och utrustning
- tillreder de maträtter och bakverk som kunden beställt på förhand
- paketerar vid behov maträtterna för transport
- lägger fram maträtterna och ser till att maten räcker till och att serveringskärlen fylls på
- samarbetar med övrig erforderlig personal
- arbetar vid behov med kundservice
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön samt deltar i diskhanteringen
- följer planen för egenkontroll

Krav på yrkesskicklighet (anpassad nivå)

Den studerande

- bekantar sig med handledning med beställningsordern och tar med handledning reda på vilken typ av tillställning det är fråga om
- planerar med handledning de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- tillreder med handledning beställningsmat
- använder med handledning lämpliga maskiner, arbetsredskap och utrustning
- tillreder med handledning de maträtter och bakverk som kunden beställt
- paketerar vid behov med handledning maträtterna för transport
- samarbetar med handledning med övrig personal
- arbetar med handledning vid behov med kundservice
- städar upp och ordnar med handledning verksamhetsmiljön samt deltar med handledning i diskhanteringen
- följer vid behov planen för egenkontroll

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för

bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen. Under rubriken bedömningskriterier är den svarta texten för gymnasieexamensnivån och den röda texten för den anpassade nivån.

Bedömning

Behärskande av arbetsprocessen

Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger enligt anvisningarna arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• bekantar sig med beställningsordern och planerar utförandet av enskilda arbetsuppgifter som medlem i arbetsgruppen• tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med handledning till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsmiljön kräver och ser med handledning till att se presentabel ut till det yttre• respekterar med handledning arbetstiderna och avtalar med handledning om avsteg från dem om behov av detta uppstår• följer med stöd uppgjorda planer och schemaläggningar för arbetsuppgifter under sitt arbetsskift• bekantar sig med handledning med beställningsordern och planerar med handledning utförandet av enskilda arbetsuppgifter som medlem av arbetsgruppen• tar med handledning hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller med handledning säkerhet och ergonomi arbetsmiljön i bekanta och inövade situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none">• kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem• planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift• bekantar sig med beställningsordern och planerar det egna arbetet samt presentationen av de maträtter som hen lagat som medlem i arbetsgruppen• tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none">• kommer med stöd till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre• respekterar arbetstiderna och avtalar med stöd om avsteg från dem om behov av detta uppstår

	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och schemalägger med handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift • bekantar sig med stöd med beställningsordern och planerar med stöd det egna arbetet som medlem i arbetsgruppen • tar med stöd hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller med stöd säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre • respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis • planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift • bekantar sig med beställningsordern och planerar det egna arbetet samt det totala antalet maträtter som hen ska laga och presentationen av dem • tar på ett självständigt sätt hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det hen lärt sig även i oväntade situationer
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgifterna kräver och ser med stöd till att se presentabel ut till det yttre • respekterar arbetstiderna och avtalar med stöd om avsteg från dem om behov av detta uppstår • planerar och schemalägger med stöd arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift • bekantar sig med beställningsordern och planerar med stöd det egna arbetet och kan med stöd presentera några rätter • tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i vanliga arbetsituationer

Tillagning av beställningsmat

	<ul style="list-style-type: none"> • lagar enligt anvisning matportioner av maträtterna för tillställningen som passar den specialkost som beställts • utför enligt anvisning det förberedande arbetet • tillreder maträtter som medlem i arbetsgruppen • organiserar sitt arbete och arbetar enligt tidsplanen
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • lagar med handledning och en annans hjälp enligt anvisning matportioner och specialkost som beställts • utför med handledning det förberedande arbetet • tillreder med handledning maträtter som medlem av arbetsgruppen • behöver handledning för att organisera sitt arbete och arbetar med handledning enligt tidsplanen
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • lagar matportioner av maträtterna för tillställningen som passar den specialkost som beställts • utför och tidsplanerar på eget initiativ det förberedande arbetet

	<ul style="list-style-type: none"> tillreder välsmakande maträtter av hög kvalitet som medlem i arbetsgruppen organiserar de överenskomna matlagningsuppgifterna i enlighet med den tidsplan som satts upp för tillställningen
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> lagar med stöd enligt anvisning matportioner och specialkost som beställts utför med stöd det förberedande arbetet tillreder med stöd maträtter som medlem av arbetsgruppen organiserar med stöd sitt arbete och arbetar med stöd enligt tidsplanen
<p>Berömliga B3 B3*</p>	<ul style="list-style-type: none"> lagar på eget initiativ matportioner av maträtterna för tillställningen som passar den specialkost som beställts utför och tidsplanerar självständigt det förberedande arbetet på ett sätt som innebär att produkterna är av högsta klass tillreder självständigt välsmakande maträtter av hög kvalitet som medlem i arbetsgruppen organiserar och tidsplanerar de överenskomna matlagningsuppgifterna på eget initiativ och på ett effektivt sätt i enlighet med den fastställda tidsplanen för tillställningen samt växlar smidigt över från en arbetsuppgift till en annan även då oväntade situationer uppstår
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> lagar enligt anvisningar matportioner och specialkost som beställts utför det förberedande arbetet i vanliga arbetssituationer tillreder maträtter som medlem av arbetsgruppen organiserar med stöd sitt arbete och arbetar enligt tidsplanen

Kvalitativ och lönsam verksamhet

	<ul style="list-style-type: none"> paketerar vid behov maträtter och tillbehör som ska transporteras lägger sista handen vid och lägger fram maträtterna för tillställningen som medlem i arbetsgruppen i enlighet med tidsplanen ser enligt anvisning till att maträtterna räcker till och fyller på med mat behöver handledning i att följa de överenskomna portionsstorlekarna vid matlagningen och serveringen
<p>Nöjaktiga N1 N1*</p>	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> paketerar vid behov med handledning och annans hjälp maträtter och tillbehör som ska transporteras lägger med handledning och annans hjälp fram maträtterna som medlem i arbetsgruppen och i enlighet med tidsplanen ser med handledning till att maträtterna räcker och fyller med handledning på mat

Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • paketerar vid behov maträtter och tillbehör som ska transporteras som medlem i arbetsgruppen i enlighet med beställningsordern • lägger sista handen vid och lägger fram maträtterna för tillställningen i enlighet med tidsplanen och hjälper vid behov till med serveringen • ser på eget initiativ till att maträtterna räcker till och fyller på med mat • tillreder maträtter i enlighet med överenskomna pris- och kvalitetsmål
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • paketerar vid behov med handledning maträtter och tillbehör som ska transporteras • lägger med stöd fram maträtterna för tillställningen i enlighet med tidsplanen och hjälper med stöd till med serveringen • ser med stöd till att maträtterna räcker till och fyller på med mat
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • paketerar vid behov självständigt maträtter och tillbehör som ska transporteras i enlighet med beställningsordern på överenskommet sätt • lägger sista handen vid och lägger fram maträtterna i enlighet med tidsplanen, växlar smidigt över från en arbetsuppgift till en annan och hjälper vid behov till med serveringen • ser på eget initiativ enligt anvisning till att maträtterna räcker till och fyller snabbt på med mat • tillreder på eget initiativ maträtter i enlighet med överenskomna pris- och kvalitetsmål samt ser till att hålla sig inom budgeten
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • paketerar vid behov med stöd maträtter och tillbehör som ska transporteras • lägger fram maträtterna för tillställningen enligt anvisningar och i enlighet med tidsplanen • hjälper till med serveringen men behöver visst stöd • ser till att maträtterna räcker och fyller på med mat

Arbete inom kundservice

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna i enlighet med företagets servicemodell
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna med handledning i inövade situationer i enlighet med företagets servicemodell
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna i enlighet med företagets servicemodell
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna med stöd i vanliga situationer i enlighet med företagets servicemodell

	<ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna i enlighet med företagets servicemodell
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • betjänar kunderna i vanliga situationer i enlighet med företagets servicemodell

Upprätthållande av en ren och ordningsam arbetsmiljö

	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbetsmiljön • utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering • rengör transportkärl enligt anvisning
Nöjaktiga N1 N1*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar en känd arbetsmiljö med handledning enligt schema • utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering med handledning • rengör transportkärl med handledning
	<ul style="list-style-type: none"> • rengör transportkärl enligt anvisning • utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering • rengör på eget initiativ transportkärl enligt anvisning
Goda G2 G2*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar en känd arbetsmiljö med stöd • utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering med stöd • rengör transportkärl med stöd
	<ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar arbetsmiljön under hela arbetets gång • utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering på eget initiativ • rengör transportkärl på eget initiativ och på ett ansvarsfullt sätt
Berömliga B3 B3*	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • städar och ordnar en känd arbetsmiljö • utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering • rengör transportkärl enligt anvisningar

Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och -material

Användning av matlagningsmetoder och -utrustning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> tillagar de vanligaste maträtterna och gör de vanligaste bakverken i enlighet med recepten och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtterna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> tillagar med handledning de vanligaste maträtterna och gör med handledning de vanligaste bakverken i enlighet med strukturerade recept eller bildrecept och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtter
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> tillagar maträtter och gör bakverk i enlighet med recepten och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtterna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> tillagar med stöd de vanligaste maträtterna och gör med handledning de vanligaste bakverken i enlighet med strukturerade recept och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtter
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> tillagar på eget initiativ maträtter och gör bakverk i enlighet med recepten och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtterna
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> tillagar de vanligaste maträtterna och gör de vanligaste bakverken i enlighet med kända recept och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtter

Råvaruanvändning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> använder råvaror eller komponenter för beställningsmat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> använder med handledning råvaror och komponenter för beställningsmat
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> använder råvaror eller komponenter för beställningsmat på ett ändamålsenligt sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> använder med stöd råvaror och komponenter för beställningsmat

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • använder på eget initiativ råvaror eller komponenter för beställningsmat på ett ändamålsenligt sätt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder enligt anvisningar råvaror och komponenter för beställningsmat

Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

Kännedom om mat- och umgängeskultur

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • drar nytta av sina kunskaper om mat- och umgängeskulturen genom att tillreda maträtter som passar de vanligaste tillställningarna och tar hänsyn till umgängeskulturen på tillställningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning och med hjälp av en annan tillreda maträtter som passar olika tillställningar
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • drar nytta av sina kunskaper om mat- och umgängeskulturen genom att på eget initiativ tillreda maträtter som passar olika tillställningar och tar hänsyn till umgängeskulturen på tillställningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med handledning tillreda maträtter som passar olika tillställningar
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • drar nytta av sina kunskaper om mat- och umgängeskulturen genom att självständigt tillreda maträtter som passar olika tillställningar och agerar på ett obehindrat och naturligt sätt på tillställningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan med stöd tillreda maträtter som passar olika tillställningar

Att laga specialkost och dra nytta av produktkännedom

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • anpassar enligt anvisning de maträtter som krävs så att de är lämpliga för specialkost • tolkar enligt anvisning innehållsdeklarationer för att kunna använda produkter på rätt sätt när hen tillagar specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p>

Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning av de vanligaste maträtterna att hen med handledning kan anpassa dem för specialkost
	<ul style="list-style-type: none"> • anpassar enligt anvisning de maträtter som krävs så att de är lämpliga för specialkost • tolkar innehållsdeklarationer för att kunna använda produkter på rätt sätt när hen tillagar specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning av de vanligaste maträtterna så att hen med stöd kan anpassa dem för specialkost
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • anpassar på eget initiativ de maträtter som krävs så att de är lämpliga för specialkost • tolkar självständigt innehållsdeklarationer för att kunna använda produkter på rätt sätt när hen tillagar specialkost
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning av vanliga maträtter så att hen kan anpassa dem för specialkost

Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar med handledning enkla uppgifter till sitt arbete och behöver extra tydlig handledning i nya situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar med handledning sitt arbete och behöver extra handledning i nya situationer

Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar med stöd sitt arbete och behöver extra stöd i nya situationer

Interaktion och samarbete

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar som medlem i arbetsgruppen och tillsammans med den övriga personalen vid utförandet av arbetet med att förbereda beställningsmat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar med handledning som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av kända uppgifter vid förberedningen av beställningsmat
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar som medlem i arbetsgruppen och tillsammans med den övriga personalen vid utförandet av arbetet med att förbereda beställningsmat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar med handledning som medlem i arbetsgruppen vid förberedningen av beställningsmat
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • fungerar aktivt och på ett positivt sätt som medlem i arbetsgruppen och tillsammans med den övriga personalen vid utförandet av arbetet med att förbereda beställningsmat
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • fungerar med stöd som medlem i arbetsgruppen vid förberedningen av beställningsmat

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning de väsentligaste delarna av planen för egenkontroll • kan med handledning arbeta ergonomiskt i kända situationer
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt

	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning planen för egenkontroll • kan med handledning arbeta ergonomiskt
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • följer planen för egenkontroll • arbetar ergonomiskt
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med stöd planen för egenkontroll • kan med stöd arbeta ergonomiskt

Yrkesetik

Nöjaktiga N1 N1*	<ul style="list-style-type: none"> • följer överenskomna regler och bestämmelser • uppträder sakligt och på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning kända regler och bestämmelser • uppför sig med handledning på ett bra sätt • iakttar med handledning reglerna för tystnadsplikt • följer med handledning givna arbetstider
Goda G2 G2*	<ul style="list-style-type: none"> • följer överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till verksamhetsställets verksamhet • uppträder sakligt och på ett bra sätt • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer med handledning regler och bestämmelser och förbinder sig med handledning till verksamhetsstället verksamhet • uppför sig med stöd på ett bra sätt • iakttar med stöd reglerna för tystnadsplikt • följer med stöd givna arbetstider
Berömliga B3 B3*	<ul style="list-style-type: none"> • följer överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till verksamhetsställets verksamhet • uppför sig sakligt och på ett bra sätt samt som situationen kräver • iakttar reglerna för tystnadsplikt • följer givna arbetstider
	<p>Anpassad bedömning</p>

	<ul style="list-style-type: none">• följer med stöd regler och bestämmelser och förbinder sig med stöd till verksamhetsställets verksamhet• uppför sig på ett bra sätt• iakttar reglerna för tystnadsplikt• följer givna arbetstider
--	---

Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Den studerande påvisar sitt kunnande i examensdelen "Tillagning av beställningsmat" i ett yrkesprov genom att visa sin förmåga att utföra arbetsuppgifter inom tillredning av beställningsmat i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Studeranden förbereder, och tillreder mat och bakverk enligt beställning med hänsyn till kundens eller kundgruppens behov och näringsrekommendationer. Studeranden deltar också i servering. Omfattningen av arbetet ska vara tillräcklig för att det kunnande som påvisas ska täcka de i grunden och läroplanen angivna kraven på yrkesskicklighet. Yrkesprovet utförs om möjligt i en professionell miljö och studeranden förutsätts arbeta enligt samma arbetstider som övriga på arbetsplatsen. Om detta inte går att förverkliga bör yrkesprovet genomföras i en miljö som så långt möjligt liknar en arbetsplats. Yrkesprovet kan om detta krävs ske på flera arbetsplatser, på skolan eller delvis utföras på en arbetsplats och delvis på skolan. Yrkesprovet kan anpassas i enlighet med studerandens individuella plan.

Beskrivning av yrkesprovet

I yrkesprovet för examensdelen "Tillagning av beställningsmat" utför en studerande som medlem av ett arbetslag en uppgift som är relaterad till de krav på yrkeskunnande som är beskrivna i läroplanen. Under LIA-perioden bekantar sig studeranden med arbetsuppgifterna och har möjlighet att på ett naturligt sätt omsätta sina kunskaper till kunnande i en verklig arbetssituation. Vid yrkesprovet ska studeranden visa att hen behärskar de krav på yrkesskicklighet och det centrala kunnande som examensdelen förutsätter.

Studeranden ska göra upp en plan för yrkesprovet i god tid före yrkesprovets genomförande. I planen ska studeranden beskriva det egna arbetet och hur det centrala kunnandet framkommer i yrkesprovet. Under yrkesprovet ska studeranden presentera en beskrivning av verksamhetsprocesserna på arbetsplatsen.

Lärare har ansvar för att klarlägga om den studerande har inlärningssvårigheter eller andra hinder för att visa sitt kunnande. Dessa bör beaktas då yrkesprovet planeras så att studeranden har möjlighet att påvisa sitt kunnande.

Ansvarsfördelning för planering och genomförande av yrkesprov

Ålands yrkesgymnasium har huvudansvar för planering och genomförande av yrkesprovet. Yrkesgymnasiet har också ansvar för att yrkesrådet får vederbörlig information och att undervisningspersonal och handledare på arbetsplatsen får kunskap om regelverket för yrkesprovet.

Yrkesrådet ska godkänna yrkesprovets utformning. Yrkesrådet ska också övervaka att yrkesprovet sker enligt regelverket. Yrkesrådet behandlar rättelseyrkande över bedömning av yrkesprovet. Yrkesrådets ordförande undertecknar yrkesprovsbetyget.

Lärare har ansvar för att informera den studerande samt arbetsplatsens handledare om yrkesprovet och hur det bedöms. Lärare har ansvar för att yrkesprovet är så utformat att det motsvarar läroplanens mål och kravnivå för kunnande och yrkesskicklighet. Lärare kan neka studeranden rätt att delta i yrkesprovet om läraren bedömer att studerandens kunnande inte ligger på en sådan nivå att studeranden har tillräcklig yrkesskicklighet att avlägga provet med godkänd bedömning. Lärare deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömning av yrkesprovet tillsammans med arbetsplatshandledare.

Arbetsplatsens handledare deltar i planeringen av yrkesprovet. Handledaren har i samråd med läraren ansvar för att studeranden under LIA-perioden uppnår ett sådant kunnande att studeranden klarar yrkesprovets kravnivå. Handledaren deltar i utvärderingssamtalet och beslutar om bedömningen av yrkesprovet tillsammans med läraren.

Studeranden ska inhämta information om de krav på yrkesskicklighet för yrket som beskrivs i läroplanen. Studeranden har ansvar för att tillägna sig den kunskap och det yrkeskunnande som examensdelen kräver. Studeranden ska informera sig om yrkesprovets utformning och bedömningskriterier. Studeranden bestämmer tidpunkt för yrkesprovet tillsammans med ansvarig lärare och arbetsplatsens handledare. Studeranden ska bedöma sitt eget kunnande i en utvärdering och delta i utvärderingssamtalet. Studerandens utvärdering är i regel skriftlig, men av särskilda skäl kan studeranden ges möjlighet till muntlig utvärdering.

Bedömning av yrkesprovet

Lärare och arbetshandledare som bedömer yrkesprovet ska vara sakkunniga inom området. Bedömarna förvissas sig genom frågor att studeranden behärskar den kunskap och har det kunnande som kriterierna förutsätter. Vid bedömningen beaktas studerandens dokumenterade kunnande och kunskaper inom alla centrala delar av examensdelen. Vid utvärderingssamtalet diskuterar studeranden och bedömarna prestationerna. Studeranden har också vid samtalet möjlighet att ge tilläggsinformation.

Läraren och arbetsplatshandledaren tar gemensamt beslut om bedömningen. Bedömningen ges som vitsord enligt skala 1 – 3 eller anpassad skala **1*** - **3*** och vitsordet ges utifrån de mål och bedömningskriterier som är fastställda för examensdelen.

Bedömarna ska dokumentera och motivera sin bedömning på en fastställd blankett.

Bedömningen av examensdelen "Tillagning av beställningsmat" baseras på bedömningen av yrkesprovet.