**Mitt Åland 5 kp**

**Bedömningskriterier**

Den studerande kan

* Känna till olika aktörer som verkar på Åland
* Känna till olika matproducenter som verkar på Åland
* Känna till olika matställen som finns på Åland
* Känna till olika Logi inrättningar samt turistattraktioner  
  som finns på Åland
* Kunna rekommendera och planera gastronomiska upplevelser  
  för olika kundgrupper på Åland
* Känna till olika lokala råvaror och tillgången av dessa

**Delmål:**

Åland erbjuder

## **Förhandskrav för att delta i undervisningen:**

Inga förhandskrav

## **Yrkesprovsbedömningens innehåll - vad ska visas/vad ska ingå**

* En kort beskrivning av yrkesprovets form och innehåll:
* Den studerande kan berätta ledigt om olika produkter/ resmål/sevärdheter som Åland har
* Den studerande visar sitt kunnande genom presentation av utvalt innehåll från ovanstående kriterier
* Den studerande gör både en teoretiskt och en praktisk presentation av valt innehåll

## **Kunnande som poängteras under hela examensdelen**

* God arbetsgemenskap och ansvar
* Hållbar verksamhet
* Arbetsplatsens ordning och utseende
* Upprätthållande av arbetsförmågan

**Delmålens innehåll och krav:**

**Åland erbjuder 5 kp**

* Åländska råvaror
* Åländska förädlade matprodukter
* Åländska restauranger och matställen
* Studiebesök
* Åländska måltider
* Åländska gastronomiska upplevelser

**Material:**

Bok eller annat

**Utrymmen:**

## **Innan yrkesprovet**

För att studerande ska få gå upp till yrkesprov ska följande arbetsmoment/arbetsuppgifter/ tenter vara utförda med godkänt resultat (motsvarande minst N1)

* Teoretiskt test där den studerande påvisar sitt kunnande om utvalt material
* Inlämningsarbete som beskriver en/flera åländska styrkor/ utvecklingsmöjligheter inom ovanstående områden
* Praktisk test där några åländska råvaror /produkter används