

## **LOKAL ARBETSPLAN**

**Kurs : Snabbmat**  
**Kurskod : MAKU 1211**  
**Poäng : 100 poäng**

### **1. MÅL**

#### **1.1 Nationella mål**

#### **1.2 Lokala mål**

### **Mål som eleverna skall ha uppnått efter avslutad kurs**

Studera ska

- ha kunskap och erfarenhet av olika metoder för serverings- och tillagningsformer i storhushåll
- ha kunskap om olika förpackningsmetoder och hållbarhetsaspekter
- ha kännedom om olika marknadsföringsåtgärder och exponering
- ha kännedom om kvalitetsbegreppets betydelse för olika former av matlagning och servering
- ha kännedom om ekonomisk kalkylering
- ha kännedom om snabbmatsindustrins framväxt och dess påverkan på människors vanor och livsstil

### **2. BETYGSKRITERIER**

#### **2.1 Nationella betygskriterier**

#### **2.2 Lokala betygskriterier**

### **Betygskriterier**

#### **Kriterier för betyget Godkänd**

Studera redogör för och tillämpar med viss handledning olika serverings- och tillagningsmetoder för snabbmat.

Studera ger exempel på marknadsföringsåtgärder inom området.

Studera beskriver snabbmatsindustrins framväxt och utveckling av sortiment och utbud.

Eleven ger exempel på olika förpackningsmetoder och diskuterar hantering och förpackning av snabbmat ur hygien-, hållbarhets- och miljöaspekter.

**Kriterier för betyget Väl godkänd**

Studera nde föreslår och motiverar sortiment anpassat för olika kundgrupper och situationer. Studera nde väljer och genomför marknadsföringsåtgärder anpassade efter verksamheten.

**Kriterier för betyget Mycket väl godkänd**

Studera nde använder enkla metoder för ekonomisk kontroll och uppföljning av vald verksamhet samt diskuterar resultatet och föreslår lämpliga åtgärder. Studera nde väljer och motiverar val av förpackning med hänsyn till hygien, hållbarhet och Miljö

**3. EXEMPEL PÅ BETYGSBEDÖMNING****3.1 Bedömningsgrunder**

Studera ndes prestationer och bedöms kontinuerligt under lektionspassen  
Närvaro är en förutsättning för att bedömning ska kunna ske