****

## Information om metodstöd för validering

### Vem gör vad i processen?

Rektor, studie- och yrkesvägledare och yrkeslärare har olika nyckelroller i valideringsarbetet   
och behöver ha ett nära samarbete. Att kedjan mellan rollerna fungerar är viktigt. Så här kan samverkan se ut.

|  |  |
| --- | --- |
| **Organisation och struktur** | **Rektor** |
| Inledande kartläggning | Studie- och yrkesvägledare |
| Individuell studieplan | Studie- och yrkesvägledare |
| Självreflektion | Eleven själv, gärna i samverkan med  studie- och yrkesvägledare eller yrkeslärare |
| Fördjupad kartläggning | Yrkeslärare |
| Validering/bedömning | Yrkeslärare |
| Dokumentation | Yrkeslärare |

### Våga börja!

Det här metodstödet är ett förslag på hur du kan planera och genomföra validering i nationellt yrkespaket kock. Du kan använda metodstödet i sin helhet, plocka delar eller vidareutveckla materialet så det passar just dig och din utbildning. Metodstödet vill uppmuntra dig att våga börja validera!

### Metodstöd – vad är det?

Metodstöd är ett samlat underlag med dokument som du kan använda i valideringsprocessens   
olika steg. Exempelvis underlag för självreflektion, fördjupad kartläggning, praktisk och teoretisk validering/bedömning, dokumentation av valideringsresultat o.s.v.

### Definition validering

”Med validering avses en strukturerad process som innehåller en fördjupad kartläggning och en bedömning som syftar till ett erkännande av en persons kunnande, oberoende av hur det förvärvats.”   
  
Det innebär att det en person har lärt sig på jobbet, på fritiden eller på annat sätt, har ett värde i en kurs eller utbildning. Var och när personen lärt sig har inte någon betydelse, inte heller hur länge personen arbetat inom ett yrkesområde.

### Varför validera?

Syftet att validera kan vara flera men i grunden handlar det om att:

* Synliggöra och bedöma kunskaper och erfarenheter som en person har sedan tidigare.
* Fylla på kunnande som saknas i förhållande till personens mål och innehållet i en kurs   
  eller utbildning.
* Få kunnandet erkänt och dokumenterat, få papper på sina kunskaper.

### Att tänka på

* Validanden behöver inte ha kunskaper och erfarenheter som motsvarar en hel kurs   
  för att validera.
* Var och när personen lärt sig har inte betydelse för valideringen.
* Ta tillvara det personen redan kan och anpassa kursen eller utbildningen utifrån det.
* Nyttja den individuella studieplanen för planering av validering och komplettering av kunnande.
* Förkorta tiden i utbildningen så personen snabbare kan gå vidare, till exempel till jobb   
  och egen försörjning.

### Valideringsprocessen

Region Gävleborg har utvecklat nedanstående process som stöd i valideringsarbetet inom Komvux. På Skolverkets [hemsida](https://www.skolverket.se/) hittar du mer information om validering och valideringsprocessen.

#### Vuxenutbildning i Gävleborgs län

Förutsättning: Elevens eget ansvar och aktiva medverkan i processen.

## Metodstöd för nationellt yrkespaket kock, 1 400p

Det här metodstödet tar ett helhetsgrepp över yrkespaketets 11 kurser och är indelat i tre kurspaket. Här finner du underlag för olika delar i processen och förslag till valideringsunderlag och checklistor   
till respektive kurspaket.

Valideringen genomförs till största delen praktiskt i en verklighetsnära miljö kopplat till arbetssituationer som är vanliga i branschen. Du kan genomföra muntlig validering direkt kopplat till det praktiska arbetet och andra delar kan valideras teoretiskt eller skriftligt. Du hittar också exempel   
på prov, test och frågeställningar i metodstödet.

Tänk på att validanden behöver förbereda sig på när och hur valideringen kommer att genomföras. Det är tillåtet att ”läsa på” innan valideringen startar. Ju tryggare validanden känner sig desto bättre   
är möjlighet att validera.

### Metodstödets struktur

Nationellt yrkespaket kock innehåller 11 kurser som i det här metodstödet är indelade i ett startpaket och tre kurspaket.

**Startpaket**

Inför användande

av metodstöd för validering

Självreflektion

Fördjupad kartläggning

**Kurspaket 1**

Valideringsunderlag

Checklistor för kurserna

Branschkunskap inom

restaurang och

livsmedel, 100p

Hygien, 100p

Livsmedels- och näringskunskap, 100p

Matlagning 1, 100p

Matlagning 2, 200p

**Kurspaket 3**

Valideringsunderlag

Checklistor för kurserna

Mat och dryck i kombination, 100p

Servering 1, 100p

Service och bemötande 1, 100p

**Kurspaket 2**

Valideringsunderlag

Checklistor för kurserna

Matlagning 3, 200p

Matlagning 4, 200p

Specialkoster, 100p

### Så här kan du använda metodstödet

Du väljer hur du vill använda metodstödet men vi rekommenderar att du först läser igenom hela materialet för att få en överblick av helheten och strukturen. Det är byggt för att kunna validera   
hela yrkespaketet men du kan också plocka ut enstaka kurser och inspireras av de föreslagna valideringsunderlagen.

### Det här innehåller metodstödet

#### Inledande kartläggning och individuell studieplan

Hemkommunen ansvarar för att erbjuda inledande kartläggning. Den ska genomföras innan personen påbörjar en utbildning, genomgår en validering eller en prövning. En individuell studieplan ska upprättas tillsammans med eleven och innehålla utbildningsmål och en tidsplanering. Mallar för inledande kartläggning och individuell studieplan finns på Skolverkets hemsida.  
  
Både indelande kartläggning och individuell studieplan genomförs tillsammans med en studie-   
och yrkesvägledare och blir centrala delar inför valideringen. Den individuella studieplanen   
behöver uppdateras löpande under valideringsprocessen.

#### Självreflektion

Självreflektionen startar elevens process att tänka igenom vilka erfarenheter och kunskaper eleven   
har inom yrkesområdet. Den kan användas som förberedelse inför en inledande eller fördjupad kartläggning och genomförs av eleven själv eller tillsammans med studie- och yrkesvägledare   
eller yrkeslärare. Självreflektionen tar eleven med sig till yrkesläraren vid fördjupad kartläggning.

#### Fördjupad kartläggning

Fördjupad kartläggning ger en prognos av vad som ska valideras och vad som ska studeras. Det här underlaget är kopplat till samtliga 11 kurser i yrkespaketet. Validanden kan ha kunnande inom mindre delar i en eller flera kurser eller hela kurser. Tänk brett och lyft in det livslånga och livsvida kunnandet. Du gör inte någon bedömning av validandens kunnande i den fördjupade kartläggningen, den gör du under valideringen.

#### Valideringsunderlag för respektive kurspaket

I valideringsunderlagen får du förslag till hur du kan genomföra validering praktiskt, muntligt, skriftligt och teoretiskt utifrån respektive kurspaket.

Checklistor kopplade till respektive kurs i kurspaketenTill valideringsunderlagen finns checklistor kopplade för respektive kurs. Där kan du anteckna vad validanden visat upp under sin validering och vilken bedömning du gjort. Det finns också plats för   
dina egna kommentarer.

### Komplettera kunnande före, under eller efter validering

Komplettering av kunnande som saknas för att validanden ska uppnå kursens eller yrkespaketets   
mål kan ske på olika platser under valideringsprocessen.

#### Före validering

Ser du redan i den fördjupade kartläggningen att kunnande saknas inom några delar i kursen   
eller yrkespaketet, studeras dessa istället för att valideras. Kompletteringen kan då påbörjas   
eller genomföras innan valideringen börjar.

Exempel  
Du har säkert erfarenhet av specifika delar som många validander som lärt sig jobbet på jobbet brukar sakna, kanske inom livsmedelshygien. Här kan du på förhand bygga en kompletterande utbildningsdel som lätt kan plockas fram. Utbildningsdelen kan studeras individuellt med handledning eller finnas digitalt placerat i en lärplattform. Kanske kan validanden följa med i en pågående utbildning under   
just den utbildningsdelen, komplettera på en APL-plats eller en arbetsplats o.s.v.

#### Under validering

Ser du att validanden saknar kunnande inom olika delar under tiden valideringen genomförs,   
kan kompletteringen genomföras parallellt med valideringen.

Exempel  
Istället för att validanden misslyckas med valideringen inom det specifika området kan du lyfta in   
den kompletterande utbildningsdelen parallellt med att valideringen fortsätter. Du kan ha utformat utbildningsdelar på förhand som validanden kan studera individuellt med handledning eller så kan validanden följa med i en pågående utbildning i just den utbildningsdelen. Om validanden arbetar parallellt med sin validering kanske kompletteringen kan ske på arbetsplatsen alternativt på en   
APL-plats o.s.v.

#### Efter validering

Ser du i det slutliga valideringsresultatet att kunnande saknas för att uppnå målen i kursen eller utbildning genomförs kompletteringen efter valideringen.

Exempel  
Nu har du hela valideringsresultatet i din hand och ser områden som validanden behöver komplettera för att nå målen. Då behöver också den individuella studieplanen uppdateras tillsammans med studie- och yrkesvägledare. Du har kanske redan utformat aktuella utbildningsdelar som du kan erbjuda validanden i den studieform som passar eller så kan validanden följa med i pågående utbildning. Validanden kanske kan komplettera kunnandet på en APL-plats eller arbetsplats o.s.v.

### Inspirationshandbok för validering inom Komvux

Ta gärna del av den inspirationshandbok för utveckling av metodstöd för validering inom Komvux som utvecklats i samarbete mellan Region Gävleborg och Region Västra Götaland. Där får du en bra bild över valideringsprocessens olika delar samt tips och tankar på hur valideringens olika delar kan planeras och genomföras. Du hittar inspirationshanboken på Region Gävleborgs webbsida   
[Metodstöd inom Komvux - Region Gävleborg](https://www.regiongavleborg.se/samverkanswebben/regional-utveckling/arbetsmarknad-och-kompetensforsorjning/validering-gavleborg2/metodstod-inom-komvux/)

# Självreflektion inom yrkesområdet kock och restaurang

Syftet med självreflektionen är att starta din egen process genom att tänka igenom vilka erfarenheter och kunskaper du har (ditt kunnande) inom yrkesområdet kock och restaurang. Du kan fylla i den själv eller tillsammans med studie- och yrkesvägledare eller yrkeslärare.

Ta med din självreflektion till yrkesläraren när du gör fördjupad kartläggning.

Mitt namn: Klicka eller tryck här för att ange text.  
Datum: Klicka eller tryck här för att ange text.

## Så här fyller du i självreflektionen

* Tänk igenom dina erfarenheter och kompetenser inom de olika områdena.
* Uppskatta dina erfarenheter och kompetenser och kryssa i den ruta som passar bäst för dig.   
  Mer eller mindre erfarenhet.
* Anteckna kort dina erfarenheter och kompetenser inom de olika områdena i rutorna.

### 1. Mina erfarenheter och kompetenser inom yrkesområdet kock och restaurang

|  |  |
| --- | --- |
| **Områden inom kockyrket** | **Mina erfarenheter och kompetenser** |
| Bemöta gäster i olika situationer.  Till exempel butik, chark, matsal,  restaurang, hotell o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Samarbeta och kommunicera med arbetskamrater.  Till exempel förmåga att lyssna på och  värdera andras synpunkter. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Lösa problem och fatta egna beslut  utifrån olika situationer som kan dyka  upp i arbetet.  Till exempel beslutsamhet, improvisation  och handling. Kunna arbeta självständigt. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Följa arbetsplatsens rutiner.  Till exempel planera inköp, antal portioner, arbetsuppgifter, beställning av varor, varumottagning. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Vad arbetsmiljö innebär och betyder.  Till exempel ergonomi, använda speciella arbetskläder, arbeta på oregelbundna arbetstider, undvika olyckor i arbetet, egenkontroll, renseri, behärska stationär utrustning o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 2. Mina erfarenheter och kompetenser av arbete i kök

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Olika kök** | **Antal månader eller år** | **Yrkesroll och ansvarsområden** |
| Storkök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Restaurang | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Snabbmatsrestaurang | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Lunchrestaurang | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Förskolekök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Skolkök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Sjukhus kök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Hotellkök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Provkök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Fartygskök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Livsmedelsindustri | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Annat kök | Klicka eller tryck här för att ange text. | Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 3. Mina erfarenheter och kompetenser av hygien inom kök och restaurang

|  |  |
| --- | --- |
| **Områden inom hygien och rengöring** | **Mina erfarenheter och kompetenser** |
| Hur jag sköter min egen hygien för att arbeta i ett kök.  Till exempel handhygien, smycken, arbetskläder, hår, smink o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Hur utrustning och lokaler ska rengöras.  Till exempel egen kontroll, faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP). | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Hur råvaror ska hanteras innan,  under och efter tillagning. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Olika smittvägar och hur de ska förebyggas.  Till exempel mikroorganismers betydelse i samband med livsmedelshantering, infektion  och matförgiftning. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 4. Mina erfarenheter och kompetenser om matlagning

|  |  |
| --- | --- |
| **Matlagning** | **Mina erfarenheter och kompetenser** |
| Planera och genomföra matlagning.  Till exempel recept, mängdberäkning, volym o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Mat från olika länder och kulturer.  Till exempel medelhavsmat, asiatisk mat,  svensk husmanskost o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Redskap, maskiner och utrustning.  Till exempel all utrustning som förekommer  i ett kök. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Olika matlagningsmetoder.  Till exempel bryna, steka, koka, porsera o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Kalla och varma rätter.  Till exempel tillagning av dessert,  bakning, förrätter, sallader o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| Allergier och specialkoster.  Till exempel gluten, laktos, informations-förordningens 14 allergener o.s.v. | Mindre erfarenhet  Mer erfarenhet  Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 5. Mina övriga erfarenheter och kompetenser från yrkesområdet

Till exempel näringsberäkningsprogram, kostnadsberäkningar, IT-hjälpmedel, körkort,   
språkkunskaper o.s.v.

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

# Fördjupad kartläggning

#### Nationellt yrkespaket kock, 1 400p

## Kurser

* Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100p
* Livsmedels- och näringskunskap, 100p
* Hygien, 100p
* Matlagning 1, 100p
* Matlagning 2, 200p
* Matlagning 3, 200p
* Matlagning 4, 200p
* Specialkoster, 100p
* Service och bemötande 1, 100p
* Servering 1, 100p
* Mat och dryck i kombination, 100p

## Inledning

I den fördjupade kartläggningen samlas validandens kunnande inom området in för att ge en   
prognos av vad som ska valideras och vad som ska studeras i kursen eller utbildningen. Den är   
mer kontrollerande än den inledande kartläggningen, som oftast genomförs av en studie- och yrkesvägledare. Kom ihåg att det inte ska göras någon bedömning av validandens kunnande   
i den fördjupade kartläggningen.

Fördjupad kartläggning ska säkerställa att kunnande finns för att gå vidare till en validering. Tänk   
brett och lyft in det livslånga och livsvida kunnandet och att personen kan ha lärt sig jobbet på jobbet.   
Tänk också på att det inte ska göras någon betygsbedömning i den fördjupade kartläggningen.

Den fördjupade kartläggningen genomförs ibland i två delar. Dels ett insamlande av tidigare betyg, intyg, referenser, branschintyg, certifikat eller andra underlag. Den här delen kan också göras vid   
den inledande kartläggningen. Den andra delen består av ett fördjupande samtal som är kopplat till kursens eller utbildningens innehåll.

Samtalet bör vara övergripande med följdfrågor som ger den fördjupning du som lärare behöver   
för att kunna avgöra om och vilket kunnande som finns för att gå till nästa steg i processen, validering/bedömning.

Inför den fördjupade kartläggningen är det en fördel att ta del av validandens inledande kartläggningsdokument och tidigare underlag som betyg eller intyg.

Självreflektion kan användas som förberedelse inför en fördjupad kartläggning. Syftet med denna   
är att validanden kan starta sin egen process genom att tänka igenom sitt kunnande inom området.

### Validand

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efternamn**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **Förnamn**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **Personnummer**  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| **Telefon**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **E-post**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **Annat**  Klicka eller tryck här för att ange text. |

### Ansvarig lärare

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efternamn**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **Förnamn**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **Datum**  Klicka eller tryck här för att ange text. |
| **Telefon**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **E-post**  Klicka eller tryck här för att ange text. | **Annat**  Klicka eller tryck här för att ange text. |

### Insamlade underlag

Betyg, intyg, referenser, branschintyg, certifikat osv.

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

## Beskriv kunnandet inom följande områden

Samtala kring och dokumentera validandens kunnande inom nedanstående områden. Samtliga områden är kopplade till yrkespaketets elva kurser. Du kan lägga till områden om du tycker något saknas. Punktlistorna är tänkta att vara en vägledning till viktiga områden att lyfta fram i samtalet. Dessa kan du naturligtvis också fylla på.

### 1. Hygien och hygienrutiner

* Personlig hygien
* Lokalernas hygien
* Livsmedelshygien
* Mikroorganismer
* Temperaturer
* Matförgiftning och matinfektion

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 2. Matlagning och matlagningsmetoder

* Olika typer av matlagning (ex. lunch, storkök, buffé, a la carte o.s.v.)
* Olika volymer av matlagning.
* Arbetsorganisation/Mice en Place
* Olika matlagningsmetoder

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 3. Kalla och varma rätter

* Kallkök
* Varmkök
* Café sortiment

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 4. Redskap, maskiner och utrustning

* Lösa redskap (ex. ballongvisp, stekspade, m.m.)
* Maskiner (ex. kombiugn, stekbord, grill, fritös, m.m.)
* Utrustning (ex. knivar, mandolin, sousvide, m.m.)

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 5. Allergi- och specialkoster

* De 14 allergenerna
* Nämna några allergier
* Tolka innehållsförteckningar (Inte bara receptets innehåll)

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 6. Arbetsmiljö, säkerhet och ergonomi

* Lyft- och förflyttningsteknik
* Fysisk arbetsmiljö
* Psykisk arbetsmiljö

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 7. Livsmedelshantering

* Hygien (ex. kontamineringsrisk m.m.)
* Förvaring
* Temperaturer
* Kylkedjan

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 8. Kommunikation och bemötande

* Internkommunikation
* Samarbete
* Följa instruktioner
* Bemöta kollegor och gäster

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 9. Lagar och bestämmelser

* Alkohollagen
* Livsmedelslagen

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 10. Näringsämnen och beräkningar

* Olika näringsämnen (ex. nämna några)
* Planera en måltid utifrån olika näringsämnen (ex. komponera)
* Livsmedelsverkets tabell (ex. var den går att hitta)

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 11. Dukning och servering

* Dukningsmetoder
* Serveringsmetoder
* Arbetsgång i serveringen (serveringsgång)

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 12. Alkohol och alkoholservering

* Alkohollagen
* Ålder
* Tider
* Procent

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |

### 13. Recept och menyer

* Omvandla recept (ex. måttenheter m.m.)
* Tolka och presentera menyer
* Mat och dryck i kombination

|  |
| --- |
| Klicka eller tryck här för att ange text. |