

Grunder för fristående examen
YRKESEXAMEN FÖR BAGARE
2008

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN FÖR BAGARE
2008

© Utbildningsstyrelsen 2008

Edita Prima Oy

Helsingfors 2008

ISBN 978-952-13-3794-9 (häft.)

ISBN 978-952-13-3795-6 (pdf)



DNR **11/011/2008**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **6.3.2008**

Giltighetstid
fr.o.m. 1.4.2008 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten att
utfärda föreskriften bygger
L 631/1998 13 § 2 mom

Upphäver Föreskrift Nr **44/011/2001, 18.9.2001**

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR BAGARE

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för yrkesexamen för bagare. Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.4.2008. Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan fullföljas enligt grunderna dnr 44/011/2001 t.o.m. 30.3.2009.

Examenskommissionen, examensarrangören och utbildningsanordnaren kan inte lämna grunderna för examen obeaktade eller avvika från dem.

När utbildning som förbereder för en fristående examen anordnas, beslutar utbildningsanordnaren om innehållet i utbildningen och ordnandet av utbildningen i enlighet med examensgrunderna. Den som deltar i utbildningen skall som en del av utbildningen beredas möjlighet att avlägga en fristående examen.

Generaldirektör

TIMO LANKINEN
Timo Lankinen

Undervisningsråd

LEA LAKIO
Lea Lakio

INNEHÅLL

Kapitel 1

Fristående examina	7
1 § Anordnande av fristående examina	7
2 § Avläggande av fristående examen	7
3 § Grunderna för fristående examen	7
4 § Personlig tillämpning i fristående examen	8
5 § Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen	8
6 § Betyg	8
7 § Utbildning som förbereder för fristående examen.....	9

Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen för bagare	9
1 § Examensdelarna	9

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen för bagare och grunderna för bedömningen	10
1 § Degberedning och uppslagning	12
a) Krav på yrkesskicklighet	12
b) Mål och kriterier för bedömningen	12
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	14
2 § Kylbakning och frysning	14
a) Krav på yrkesskicklighet	14
b) Mål och kriterier för bedömningen	14
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	16
3 § Gräddning	16
a) Krav på yrkesskicklighet	16
b) Mål och kriterier för bedömningen	16
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	18
4 § Efterbehandling och förpackning	18
a) Krav på yrkesskicklighet	18
b) Mål och kriterier för bedömningen	18
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	19
5 § Specialarbete för bagare.....	20
a) Krav på yrkesskicklighet	20
b) Mål och kriterier för bedömningen	20
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	22

6 §	Språkkunskaper inom bageribranschen	22
a)	Krav på yrkesskicklighet	22
b)	Mål och kriterier för bedömningen	22
c)	Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	23
7 §	Företagsverksamhet	23
a)	Krav på yrkesskicklighet	23
b)	Mål och kriterier för bedömningen	23
c)	Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	25
Bilaga	27

Kapitel 1

FRISTÅENDE EXAMINA

1 § Anordnande av fristående examina

Examenskommissionerna som tillsätts av Utbildningsstyrelsen och består av representanter för arbetsgivare, arbetstagare, lärare och vid behov självständiga yrkesutövare ansvarar för anordnandet och övervakningen av fristående examina samt utfärdar examensbetyg. Examenskommissionerna gör ett avtal om anordnande av fristående examina med utbildningsanordnarna och vid behov med andra sammanslutningar och stiftelser. Fristående examina kan inte anordnas utan giltigt avtal med examenskommissionen.

2 § Avläggande av fristående examen

Fristående examen avläggs genom att examinanderna vid examenstillfällena i praktiska arbetsuppgifter påvisar det kunnande som förutsätts i examensgrunderna. Varje examensdel ska bedömas skilt för sig. Bedömningen görs som ett samarbete mellan representanter för arbetsgivare, arbetstagare och undervisningssektorn. Inom branscher där det är vanligt med självständiga yrkesutövare tas även denna part i beaktande vid valet av bedömare. Bedömningen godkänns slutligen av examenskommissionen. Examensbetyg kan beviljas då examinanden har avlagt alla examensdelar som krävs med godkänt vitsord.

3 § Grunderna för fristående examen

I examensgrunderna fastställs vilka delar och eventuella kompetensområden som hör till examen, uppbyggnaden av examen, den yrkesskicklighet som krävs i de olika examensdelarna, bedömningsgrunderna (målen och kriterierna för bedömningen) samt sätten att påvisa yrkesskicklighet.

En examensdel utgör ett delområde inom yrket som går att avskilja från den naturliga arbetsprocessen till en självständig helhet som kan bedömas. Kraven på yrkesskicklighet som beskrivs i de olika examensdelarna koncentrerar sig på de centrala funktionerna och verksamhetsprocesserna inom yrket samt på yrkespraxis inom den aktuella branschen. De omfattar även färdigheter som allmänt behövs i arbetslivet, till exempel sociala färdigheter.

Målen och kriterierna för bedömningen är härledda ur kraven på yrkesskicklighet. Målen för bedömningen anger de kunskapsområden som man vid bedömningen fäster särskild vikt vid. Definitionen av dessa mål underlättar också bedömningen av den aktuella arbetsprocessen. Bedömningen ska täcka alla de mål för bedömning som beskrivs i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen bestämmer den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet innehåller preciserande anvisningar om avläggandet av examen. Yrkesskickligheten påvisas i allmänhet i autentiska arbetsuppgifter. Sätten att påvisa yrkesskicklighet kan innehålla direktiv för bl.a. hur en examensprestation vid behov kan kompletteras så att alla krav på yrkesskicklighet blir beaktade.

4 § Personlig tillämpning i fristående examen

Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om personlig tillämpning.

5 § Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen

Vid bedömning av yrkesskickligheten är det viktigt att ingående och noggrant granska hur examinanderna visar att de kan det som examensgrunderna förutsätter i kraven på yrkesskicklighet för den aktuella examensdelen. Vid bedömningen tillämpas de bedömningskriterier som fastställts i examensgrunderna. Bedömarna ska mångsidigt använda sig av olika och i första hand kvalitativa bedömningsmetoder. Används endast en metod, blir resultatet inte nödvändigtvis tillförlitligt. Vid bedömningen beaktas bransch- och examensspecifika särdrag i enlighet med examensgrunderna. Om examinanderna har tillförlitliga utredningar om tidigare påvisat kunnande, granskar bedömarna hur de motsvarar kraven på yrkesskicklighet i examensgrunderna. Bedömarna föreslår för examenskommissionen att kunnandet erkänns som en del av examensprestationen. Examenskommissionen fattar det slutliga beslutet om erkännande av tidigare påvisat kunnande som tillförlitligt utretts.

Bedömning av yrkesskicklighet är en process där insamling av bedömningsmaterial och dokumentering av bedömning spelar en viktig roll. Representanter för arbetslivet och lärare gör på trepartsbasis en noggrann och mångsidig bedömning. Examinanderna ska klart och tydligt få veta hur bedömningsgrunderna tillämpas i deras eget fall. De ska också ges möjlighet att själva bedöma sina prestationer. Examensarrangören gör upp ett bedömningsprotokoll över examensprestationen för den aktuella examensdelen som undertecknas av bedömarna. Till en bra bedömningsprocess hör också att efter detta ge examinanderna respons på prestationerna. Det slutliga bedömningsbeslutet fattas av examenskommissionen.

Bedömare

De personer som bedömer examinandernas yrkesskicklighet ska ha god yrkeskunskap inom det aktuella området. Examenskommissionen och examensarrangören kommer överens om bedömarna i avtalet om anordnande av fristående examen.

Rättelse av bedömning

Examinanderna kan inom lagstadgad tid anhålla om rättelse av bedömning av den examenskommission som ansvarar för den aktuella examen.

En skriftlig begäran om rättelse riktas till examenskommissionen. Examenskommissionen kan efter att ha hört bedömarna besluta om en ny bedömning. Det går inte att genom besvär anhålla om ändring av examenskommissionens beslut som gäller rättelse av bedömning.

6 § Betyg

Examenskommissionen beviljar examensbetyg och betyg för en eller flera avlagda examensdelar. Betyg över deltagande i förberedande utbildning ges av utbildningsanordnaren. Utbildningsstyrelsen har utfärdat direktiv om vilka uppgifter som ska framgå ur betyg för fristående examina, utbildning som förbereder för fristående examen och läroavtalsutbildning.

Betyg för en eller flera examensdelar ges på begäran. Examensbetyget, liksom betyget för en eller flera avlagda examensdelar, undertecknas av en representant för examenskommissionen och en representant för examensarrangören.

En anteckning om avlagd fristående examen i ett av Utbildningsstyrelsen godkänt yrkesbevis är ett intyg över avlagd examen som är jämförbart med ett examensbetyg. Examensarrangören skaffar och undertecknar yrkesbeviset. Yrkesbeviset är avgiftsbelagt för examinanden.

7 § Utbildning som förbereder för fristående examen

Det går formellt sett inte att ställa förhandsvillkor i fråga om utbildning för dem som deltar i fristående examina. Examina avläggs ändå huvudsakligen i samband med förberedande utbildning.

Förberedande utbildning ska anordnas i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga fristående examen som en del av utbildningen.

Kapitel 2

UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR BAGARE

1 § Examensdelarna

Yrkesexamen för bagare utgörs av fyra obligatoriska examensdelar och en valfri examensdel.

Examen är klar då alla delar har avlagts med godkänt vitsord.

De obligatoriska examensdelarna är:

1. Beredning av deg och uppslagning
2. Kylbakning och frysning
3. Gräddning
4. Efterbehandling och förpackning.

De valfria examensdelarna är (en ska väljas):

5. Specialarbete för bagare
6. Språkkunskaper inom bageribranschen
7. Företagsverksamhet

Till yrkesexamen för bagare kan examinanden i stället för de ovan uppräknade valfria delarna välja och foga en examensdel från någon annan yrkesexamen som vidgar bagarens yrkeskunskap

Godkänd prestation i den valda examensdelen erkänns av examenskommissionen för den aktuella examen

Examenskommissionen för bageribranschen ska godkänna denna del som en del av yrkesexamen för bagare på basis av betyget som getts för examensdelen.

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR BAGARE OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

Organiserandet av fristående examina baserar sig på den plan för arrangemang av fristående yrkesprov som examensanordnaren utarbetar och examenskommissionen godkänner. Arbetsuppgifterna vid examenstillfällena ska härledas ur kraven på yrkesskicklighet och uppgifterna i dem planeras så att de fyller de centrala kraven på yrkeskompetens och målen för bedömningen ska på ett heltäckande sätt ingå i dem.

Examinanden ska påvisa sin beredskap och förmåga att omvandla och tillämpa sina kunskaper och färdigheter och utföra arbetet på rätt sätt i omväxlande situationer. Platsen där de olika examensdelarna avläggs skall vara sådan att examinanden på ett heltäckande kan utföra sina uppgifter så att det är möjligt att på ett tillfredsställande sätt konstatera att examinanden har uppnått den prestationsnivå som har fastställts i bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel.

För att examinanderna skall kunna påvisa sin yrkesskicklighet skall för var och en av dem omsorgsfullt utarbetas en individuell plan för de fristående yrkesproven enligt ett trestegssystem som är fastställt i lagen. Individualiseringen ska utarbetas enligt examensgrunderna för yrkesexamen för bagare. I denna examen bedöms en examensdel i sänder, så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för ifrågavarande examensdel och med den prestationsnivå som fastställts i bedömningskriterierna. Vid bedömningen av de fristående yrkesproven insamlas och dokumenteras tillräckligt med material som utgör grund för bedömningsbeslutet. Bedömningsmaterialet insamlas systematiskt och främst enligt kvalitativa metoder, utgående från de yrkesmässiga färdigheter som examinanden påvisar i arbetssituationen. Bedömningsbeslutet huruvida prestationen är godkänd eller underkänd görs utgående från det insamlade bedömningsmaterialet vid ett trepartsbaserat bedömningsmöte (med representanter för arbetsgivare, arbetstagare eller självständiga yrkesutövare och lärare). I varje examensdel godkänns den prestation som motsvarar den prestationsnivå som fastställts i bedömningskriterierna.

För att förenhetliga bedömningen vägleder, övervakar och konsulterar examenskommissionen examensanordnarna i frågor i anslutning till anordnandet av fristående yrkesprov. Kommissionen får dock inte ändra grunderna för bedömningen. För att säkerställa den riksomfattande kvalitetsnivån för dessa examina är den som anordnar fristående yrkesprov skyldig att tillstålla examenskommissionen en plan för anordnandet av fristående examen för godkännande innan de fristående yrkesproven anordnas.

Inom de ramar som fastställs i examensgrunderna fattar examenskommissionen beslut i tolkningsfrågor, som t.ex. om platserna för de fristående yrkesproven är lämpliga för avläggande av den aktuella examensdelen som examensarrangören har föreslagit enligt trepartsprincipen och om kundgrupperna är lämpliga för genomförande av fristående yrkesprov, om yrkesproven är tillräckligt omfattande och om bedömarnas kompetens.

Yrkesproven avbryts om examinanden äventyrar kundernas säkerhet eller om examinanden allvarligt nonchalerar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet. Yrkesproven kan också avbrytas av andra orsaker som bedömarna beslutar om.

För de olika examensdelarna är kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen och sätten att påvisa yrkesskicklighet följande:

- Punkt a i tabellen Kraven i yrkesexamen för bagare har utformats enligt arbetslivets uppgifts- och färdighetsområdena.
- Punkt b i tabellen I målen för bedömningen (rubriker med fet stil) anges de centrala kompetensområden och funktioner som man i bedömningen bör fästa speciell vikt vid.
Bedömningskriterierna i sin tur uttrycker hur examinanden ska prestera i sitt arbete eller på vilken nivå kunnandet ska vara.
- Punkt c i tabellen I sätten att påvisa yrkesskicklighet har definierats kraven som ställs i anslutning till på vilka sätt provet ska avläggas, kraven på provmiljöerna och bedömningsförfarandena för examensdelen.

Kraven på yrkesskicklighet för examensdelarna, mål och kriterier för bedömningen samt sätten att påvisa yrkesskickligheten är följande:

1 § Degberedning och uppslagning

a) Krav på yrkeskunskap	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden följer tillverkningsprogrammet. Han eller hon tolkar råvarulistor enligt beställningsmängderna och bereder degarna enligt dem, också degar som ingår i specialdietprodukter. Examinanden känner till råvarorna som han eller hon använder och förbehandlingen av dem. Examinanden kan bereda degar med olika metoder och förbehandlingsmetoder, vet vilka egenskaper produkten som ska tillverkas har och hur den beter sig i olika skeden av tillverkningen. Han eller hon inser sitt ansvar som tillverkare av en produkt av jämn kvalitet. Examinanden bereder degar professionellt i normalt tempo i bagerimiljö.</p> <p>Examinanden behärskar de olika skedena i beredningen av degen och använder olika maskiner och apparater för ett litet bageri. Han eller hon har en klar bild av de olika arbetskedena vid beredningen av olika degar och massor och hur det skede som utförts inverkar på produktens fortsättningsprocess.</p> <p>Examinanden följer tillverkningsprogrammet i uppslagningen.</p>	<p>Degberedning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• planerar sin arbetsdag enligt produktionen• väger och väljer råvaror för degar som ska beredas enligt anvisningarna• behärskar förbehandlingen av råvarorna (t.ex. blötläggning och temperering)• vet hur råvarorna och tilläggsämnen inverkar på slutresultatet• bereder degar med olika metoder, som direkt bakning, raskning (råg eller vete), sötning, förgräddning, blötläggning eller kylbakning• vet vilka egenskaper en bra deg har• bereder degarna med ändamålsenliga maskiner, apparater och redskap• rengör maskinerna, apparaterna och redskapen ändamålsenligt• arbetar så att degarna är av jämn kvalitet trots att miljöfaktorerna, t.ex. temperatur eller råvaror förändras. <p>Uppslagning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• behärskar metoderna för uppslagning av olika slutprodukter• skär degen i bitar och formar den enligt dess egenskaper och kontrollerar produktvikterna• kan forma för hand• justerar maskinen han eller hon använder enligt produkten (kavlingsmaskin, skärningsmaskin, rundrivare osv.)• försäkrar att en klanderfri produkt utformas• handlar ekonomiskt, t.ex. i användning av mjöl och brödkanter• tidsplanerar sitt arbete så att det passar för de övriga skedena• ser till att det finns förutsättningar för att utföra följande arbetskedena.

<p>Examinanden utför den behandling av produktens yta som behövs.</p> <p>Examinanden tillägger fyllningar som hör till produkterna.</p> <p>Examinanden sköter om sin arbets säkerhet och arbetsförmåga och beaktar god ergonomi i sitt arbete.</p> <p>Examinanden förstår betydelsen av hygien och egenkontroll och arbetar på ett hygieniskt och ansvarsfullt sätt. Han eller hon iakttar livsmedelslagen och författningarna.</p>	<p>Examinanden utför vid behov ytbehandling enligt produktionsprocessen före gräddningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till produkten • väljer, använder och förvarar råvaror som behövs för ytbehandlingen på rätt sätt • använder ytbehandlingsapparater och medel på rätt sätt • arbetar på ett sådant sätt att ytbehandlingen är av jämn kvalitet. <p>Examinanden tillägger vid behov fyllningen före gräddningen enligt produktionsprocessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till och vet vilka fyllningar respektive produkter ska ha • kan behandla fyllningen och fylla iakttagande t.ex. förvaring, temperatur, datering och hygien • kan justera de apparater som används så att fyllningen kommer i lämplig mängd på rätt ställe på produkten • handlar ekonomiskt t.ex. i fråga om fyllningsmängden i förhållande till degmängden • kan använda påse för en massa på rätt sätt. <p>Att arbeta säkert och ergonomiskt Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser till att det är rent och i ordning i sin arbetsmiljö så att inte farliga situationer för dem som arbetar där uppstår • använder maskiner och apparater iakttagande kraven på arbets säkerhet • identifierar funktionsstörningar i apparaterna och handlar i en störningssituation enligt företagets verksamhetsprinciper • använder olika skyddsutrustningar ändamålsenligt • utför arbetet ergonomiskt. <p>Egenkontroll och hygieniskt arbete Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer företagets program för egenkontroll
---	--

<p>Examinanden är medveten om de centrala frågorna i arbetslagstiftningen och förstår betydelsen av sitt eget arbete som en lönsamhetsfaktor för företaget samt den egna insatsens effekt på det ekonomiska resultatet. Han eller hon är medlem i en arbetsgrupp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • följer god arbetshygien i tillverkningen av produkterna • sköter sin personliga hygien och speciellt handhygien • sorterar avfall enligt programmet för egenkontroll. <p>Bedömning av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • handlar självständigt i sin arbetsuppgift • kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp • är medveten om den centrala lagstiftningen med tanke på sitt arbete • följer den arbetsplatspecifika arbetsordningen • kan samarbeta • tillverkar produkter enligt recept på ett ekonomiskt sätt.
---	--

c) Sätten att påverka yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs i en autentisk bagerimiljö genom att bereda och forma degar i enlighet med det ifrågavarande företags produktion så att examinandens påvisar tillräckligt mångsidig kännedom om olika produkter och beredning av degar. Vid examenstillfället tillverkar examinandens rågbröd genom raskning och ljust matbröd, två olika sorters kaffebröd (en liten bulle som är fylld och dekorerad eller en munk och en längd) och någon produkt som ska kavlas. Den ena produkten ska vara en specialdietprodukt.

Kunnandet påvisas i en autentisk arbetsprocess och med den snabbhet som förutsätts av en professionell. Som bedömningsmetod används åtminstone observation och dokumentation av tillverkningsverksamheten samt kompletterande frågor och diskussioner.

2 § Kylbakning och frysning

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till skedena i tillverkningsprocessen och följer programmet för tillverkningsprocessen i kyl- och frysbakningen.</p>	<p>Kylbakning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereder degen enligt kylskåpsbakning • formar de uppslagna produkterna för kylrum • tempererar produkterna enligt företags verksamhetsätt • känner till produktens hållbarhet i den ifråga varande temperaturen • förvarar produkten enligt företags rutiner, täcker t.ex. över med bakduk

<p>Examinanden sköter om sin arbets säkerhet, arbetsergonomi och den egna arbetsförmågan.</p> <p>Examinanden förstår betydelsen av hygien och egenkontroll och arbetar hygieniskt och ansvarsfullt. Han eller hon följer livsmedelslagen och författningarna.</p> <p>Examinanden känner till de centrala punkterna i arbetslagsstiftningen och förstår betydelsen av sitt arbete som en lönsamhetsfaktor för företaget samt den egna insatsens inverkan på det ekonomiska resultatet. Han eller hon är medlemmar i en arbetsgrupp.</p>	<p>Frysning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereder degen enligt frys bakning av produkten • formar de uppslagna produkterna för frysen • arbetar enligt de arbetsplats specifika anvisningarna • känner till produktens hållbarhet i den ifråga varande temperaturen • förvarar produkterna enligt företagets rutiner, täcker t.ex. över med bakduk <p>Att arbeta säkert och ergonomiskt Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning så att det inte uppstår farliga situationer för dem som arbetar där • använder maskiner och apparater iakttagande kraven på arbets säkerhet • identifierar funktions störningar på apparaterna och handlar i en sådan situation enligt företagets verksamhetsanvisningar • använder olika nödvändiga skyddsutrustningar ändamålsenligt • utför arbetet ergonomiskt. <p>Egenkontroll och hygieniskt arbete Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer företagets program för egenkontroll • följer god arbetshygien vid produkt tillverkningen • sköter om sin personliga hygien och speciellt handhygien • sorterar avfall enligt programmet för egenkontroll. <p>Bedömning av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • handlar självständigt i sina arbetsuppgifter • kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp • är medveten om de centrala arbetslagstiftningarna med tanke på sitt arbete • följer den arbetsplats specifika arbetsordningen
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • kan samarbeta • tillverkar produkter enligt anvisningarna på ett ekonomiskt sätt.
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs i äkta bagerimiljö genom att utföra kylbakningen enligt produktionsen vid det ifrågavarande bageriet så att kännedomen om olika produkter och skicklighet i att kylbaka dem påvisas tillräckligt mångsidigt. Vid examenstillfället tillverkar examinandem rågbröd med raskning och ljust matbröd, två olika sorters kaffebröd (en liten bulle med fyllning eller munk och längd) och någon kavlad produkt. En av produkterna ska vara specialdietprodukt.

Yrkesskickligheten påvisas i en autentisk arbetsprocess och med den snabbhet som förutsätts av en professionell. Som bedömningsmetod används åtminstone observation och dokumentering av verksamheten vid tillverkningen samt kompletterande frågor och diskussioner.

3 § Gräddning

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till skedena i tillverkningsprocessen och följer tillverkningsprogrammet i jäsnings- och gräddningsskedet.</p> <p>Examinanden känner till inverkan av jäsnings- och gräddning, eventuella fel och deras inverkan. Han eller hon känner till produkternas kvalitetskrav och kan justera situationen enligt behov.</p>	<p>Jäsning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • har bekantat sig med tillverkningsprogrammet och är förtrogen med sin uppgift • kontrollerar temperaturen och fukten i jäsningsaskåpet • fortsätter i tillverkningsprocessen genom att försäkra sig om att produkternas jäsningskedje genomförs på ett lämpligt sätt • utför andra produktspecifika åtgärder som behövs (t.ex. skärning, strykning) före gräddningen • känner till kraven för direkt-, kyl- och frysbakning vid jäsningsen. <p>Gräddning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • justerar ugnstemperaturen enligt produkten som ska gräddas • känner till egenskaperna på produkten som ska gräddas och kan grädda produkten och beaktar gräddningstid och temperaturer som produkten kräver • behärskar ångning och användning av ångplåtar

Examinanden tillreder friteringsprodukter enligt företagets praxis. Han eller hon känner till anvisningarna för egenkontroll i anslutning till beredning i floty.

Examinanden sörjer för sin arbetssäkerhet, arbetsergonomi och den egna arbetsförmågan.

Examinanden förstår betydelsen av hygien och egenkontroll och arbetar hygieniskt och ansvarsfullt. Han eller hon handlar enligt livsmedelslagen och författningarna.

Examinanden känner till de centrala punkterna i arbetslagsstiftningen och förstår betydelsen av sitt arbete som en lönsamhetsfaktor för företaget samt den egna insatsens inverkan på det ekonomiska resultatet. Han eller hon är medlemmar i arbetsgruppen.

- identifierar störningstillstånd i ugnen och handlar enligt anvisningarna
- säkrar avkylningen

Fritering

Examinanden

- justerar fettets temperatur i frityrapparatens beaktande fettets kvalitet och produkten som ska friteras
- bedömer fettets kvalitet
- friterar produkterna enligt företagets kvalitetskrav och anvisningar för egenkontroll.

Säkert och ergonomiskt arbetssätt

Examinanden

- ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning så att det inte uppstår farliga situationer för dem som arbetar där
- använder maskiner och apparater enligt funktionsanvisningarna
- använder olika nödvändiga skyddsutrustningar på ett ändamålsenligt sätt
- utför sitt arbete ergonomiskt.

Egenkontroll och hygieniskt arbete

Examinanden

- följer företagets program för egenkontroll
- följer god arbetshygien vid produkttillverkningen
- sörjer för sin personliga hygien och speciellt för handhygienen
- sorterar avfall enligt programmet för egenkontroll.

Bedömning av den egna verksamheten

Examinanden

- handlar självständigt i sin arbetsuppgift
- kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp
- är medveten om de centrala arbetslagsstiftningarna som gäller det egna arbetet
- följer den arbetsplatspecifika arbetsordningen
- kan samarbeta
- tillverkar produkter enligt anvisningarna på ett ekonomiskt sätt

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs i autentisk bagerimiljö genom att jäsa och grädda produkter enligt företagets produktion. Vid examenstillfället tillverkar examinanden rågbröd genom raskning och ljust matbröd, två olika sorters kaffebröd (en liten bulle med fyllning och dekoration eller munk och längd) och någon produkt som ska kavlas. En av produkterna ska vara specialdietprodukt.

Yrkesskickligheten påvisas i en autentisk arbetsprocess och med den snabbhet som förutsätts av en professionell. Som bedömningsmetod används åtminstone observation och dokumentering av tillverkningsverksamheten samt kompletterande frågor och diskussioner.

4 § Efterbehandling och förpackning

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden avkyler, färdigställer och förpackar produkterna enligt företagspecifika anvisningar.</p> <p>Examinanden känner till åtgärderna i anslutning till förpackning och vidtar dem. Examinanden identifierar förpackningsmaterialen, förpackningssättet för respektive produkt och förpackningspåskrifterna. Han eller hon förvissar sig om produktens kvalitet vid förpackningen. Examinanden använder företagets förpackningsapparater och -maskiner snabbt.</p>	<p>Avkylning av produkten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• avkyler produkten lagom för vidarebehandling. <p>Efterbehandling av produkten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till råvarorna som används i efterbehandlingen och förbereder dem för användning, t.ex. pomada, glaseringar, geléer, vaniljkräm, bär och frukter• färdigställer produkten enligt företagets verksamhetsätt• mellanlagrar den färdiga produkten enligt företagets rutiner. <p>Förpackning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till förpackningsanvisningarna och kan förpacka på ett överenskommet sätt• känner till produktens utseende och egenskaper och bl.a. produktens krav på temperatur före den förpackas• känner till förpackningsmaterialen som används och kan välja rätt förpackning för produkten• Förvissar sig om riktigheten i påskrifterna på förpackningarna• Kanter till företagets beställningspraxis och förpackar produkterna enligt beställningarna

<p>Examinanden sörjer för sin arbets säkerhet, arbetsergonomi och den egna arbetsförmågan.</p> <p>Examinanden förstår betydelsen av hygien och egenkontroll och arbetar hygieniskt och ansvarsfullt. Han eller hon följer livsmedelslagen och författningarna.</p> <p>Examinanden känner till de centrala punkterna i arbetslagsstiftningen och förstår betydelsen av sitt arbete som en lönsamhetsfaktor för företaget samt den egna insatsens inverkan på det ekonomiska resultatet. Han eller hon är medlemmar i en arbetsgrupp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lagrar de förpackade produkterna enligt företagets verksamhetsanvisningar. <p>Säkert och ergonomiskt arbetsätt Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning så att det inte uppstår farliga situationer för dem som arbetar där • använder maskiner och apparater iakttagande kraven på arbets säkerhet • identifierar funktionsstörningar på apparaterna och handlar i en sådan situation enligt företagets verksamhetsanvisningar • använder olika nödvändiga skyddsutrustningar ändamålsenligt • arbetar på ett ergonomiskt sätt. <p>Egenkontroll och hygieniskt arbete Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer företagets program för egenkontroll • följer god arbetshygien vid produkttillverkningen • sörjer för sin personliga hygien och speciellt för handhygien • sorterar avfall enligt programmet för egenkontroll. <p>Bedömning av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • handlar självständigt i sina arbetsuppgifter • kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp • är medveten om de centrala arbetslagsstiftningarna med tanke på sitt arbete • följer den arbetsplatsspecifika arbetsordningen • kan samarbeta • tillverkar produkter på ett ekonomiskt sätt enligt anvisningarna.
---	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs i en autentisk bageriarbetsmiljö genom att mångsidigt efterbehandla och förpacka produkter enligt det ifrågavarande företagets produktion. Vid examenstillfallets förpackningsdel packar examinandena antingen produkter som han eller hon tillverkat eller olika motsvarande produkter som är under produktion.

Yrkesskickligheten påvisas i en autentisk arbetsprocess och med en snabbhet som förutsätts av en professionell. Som bedömningsmetod används åtminstone observation och dokumentering av tillverkningsverksamheten samt kompletterande frågor och diskussioner.

5 § Specialarbete för bagare

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden planerar och prissätter en kundorienterad produkt som specialarbete.</p> <p>Examinanden känner till och behärskar ett hygieniskt arbetssätt vid tillverkningen av ett specialarbete.</p> <p>Examinanden känner till de råvaror som används vid tillverkningen av dekorativa produkter och kan hantera dem på ett riktigt och ekonomiskt sätt. Han eller hon har kännedom om bestämmelserna som gäller egenkontroll av råvaror.</p> <p>Examinanden kan framställa dekorationer och specialarbeten av olika slag av degar och kombinationer av dem.</p>	<p>Planering av specialarbete Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ger idéer till och planerar ett säljbart specialarbete av olika degar i vilket kreativitet, konstnärlighet, harmoni och kvalitet kommer till uttryck • vet hur priset på ett specialarbete bildas. <p>Produktionshygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • sköter på eget initiativ om personlig renhet och hygien och att arbetsmiljön är prydlig och hygienisk • känner till riskerna vid tillverkningen av ogräddade och gräddade produkter • känner till författningarna och anvisningarna som gäller egenkontroll och följer programmet för egenkontroll. <p>Hantering och förvaring av råvaror Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • förvarar råvarorna på ett riktigt och ekonomiskt sätt • känner till anvisningarna som gäller egenkontroll vid hantering av råvaror och iakttar dem • använder råvarorna på ett ekonomiskt sätt. <p>Tillverkning av ett specialarbete Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereder olika slag av degar för dekorativa produkter • känner till degarnas egenskaper vid formningen och finslipningen • formar sitt specialarbete enligt planerna • känner till problemen i fråga om gräddningen av och hållbarheten för sina degar

Examinanden använder och rengör maskiner, apparater och små arbetsredskap vid tillverkningen av sitt specialarbete.

Examinanden följer direktiven för arbetarskydd och god ergonomi vid tillverkningen av specialarbetet. Examinanden känner till de centrala punkterna i arbetslagstiftningen.

Examinanden kan förpacka sitt specialarbete.

Examinanden förstår betydelsen av sitt arbete som en lönsamhetsfaktor för företaget samt den egna insatsens inverkan på det ekonomiska resultatet. Han eller hon är medlem i en arbetsgrupp.

- finslipar sitt arbete
- tillverkar produkten så att slutresultatet är yrkesmässigt tilltalande och finslipat.

Användning av arbetsredskap och apparater

Examinanden

- använder maskiner, apparater och små arbetsredskap
- rengör och underhåller de använda maskinerna, apparaterna och små arbetsredskapen
- känner till de faktorer som inverkar på arbetssäkerheten och beaktar dem
- arbetar i normalt tempo.

Arbetssäkerhet och ergonomi

Examinanden

- ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning
- följer direktiven för arbetarskydd
- arbetar på ett ergonomiskt sätt
- beaktar arbetssäkerheten på arbetsplatsen.

Förpackning av specialarbete

Examinanden

- väljer ett ändamålsenligt förpackningsmaterial och en lämplig förpackningsstorlek för specialarbetet
- ser till att förpackningen är prydlig och hygienisk
- fäster uppmärksamhet vid förpackningens utseende och säljbarhet.

Bedömning av den egna verksamheten

Examinanden

- handlar självständigt i sin arbetsuppgift
- kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp
- beaktar den arbetsplatsspecifika arbetsordningen
- kan samarbeta
- tillverkar produkter enligt anvisningarna på ett ekonomiskt sätt.

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examinanden planerar och tillverkar ett kundorienterat specialarbete av dekorationsdegar eller en kombination av dem. En arbetsplan ska göras upp för specialarbetet i vilken specialarbetets omfattning och kostnadsförslag presenteras. Bedömarna ska godkänna arbetsplanen på förhand.

Som bedömningmetod används observation och dokumentation av arbetet vid tillverkningen, dokumentering av den färdiga produkten samt kompletterande frågor. Också arbetets slutresultat och hur imponerande det färdiga specialarbetet är bedöms.

6 § Språkkunskaper inom bageribranschen

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden kan terminologin inom bageribranschen. Han eller hon kan översätta recept på bageriprodukter från främmande språk till svenska och tvärtom.</p> <p>Examinanden klarar av interaktiva situationer i arbetslivet på ett främmande språk. Examinanden kan presentera sig själv och sitt yrke och företag på ett främmande språk. Examinanden kan ställa enkla frågor.</p>	<p>Kunskaper i branschens terminologi Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• behärskar bageribranschens terminologi om produkter, råvaror och produktionshjälpmedel• kan presentera sitt arbete på ett främmande språk• kan beskriva sitt yrke och sitt företag• kan presentera sin hembygd och de för trakten typiska näringsgrenarna• kan översätta anvisningar och recept i anslutning till sin egen yrkesbransch• behärskar artighetsfraserna. <p>Användning av ett främmande språk i interaktiva situationer Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• behärskar antingen finska eller svenska• klarar sig på ett främmande språk vid kundbetjäning och interaktiva situationer både i privatlivet och i arbetslivet• förstår recept med enkla meningar och uttryck samt meningar, förteckningar och reklamtexter, som anknyter såväl till privatlivet som till det egna arbetslivet• kan skriva korta meningar och personliga meddelanden och kan fylla i olika slag av blanketter och formulär som anknyter till arbetet• kan ta emot muntliga och skriftliga meddelanden som gäller arbetet• utför sitt arbete självständigt på det sätt som situationen kräver

	<ul style="list-style-type: none"> • kan självständigt eller med andras hjälp utföra sitt arbete enligt anvisningarna på det sätt som situationen kräver • behärskar artighetsfraserna • kan ställa enkla frågor och svara på frågor som gäller den omedelbara konkreta miljön och sig själv då samtalspartnern talar tydligt och långsamt.
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

I denna examensdel bedöms speciellt behärskandet av yrkesspråket men också språkkunskap som förutsättning för socialt umgänge. Bedömningen sker vid praktiska interaktions- och arbetssituationer.

8 § Företagsverksamhet

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden har en uppfattning om företagsamhet.</p> <p>Examinanden kan bedöma sin yrkesskicklighet och förmåga att verka som företagare. Han eller hon kan yrkesmässigt vidareutveckla sig och vid behov anlita sakkunnig hjälp för att fördjupa sina färdigheter.</p> <p>Examinanden analyserar sina värderingar i anslutning till arbetet och kan motivera och utveckla sin verksamhet.</p>	<p>Företagsamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan definiera begreppen företagsamhet och intern företagsamhet • kan tillämpa företagsamhet i de olika delarna av denna yrkesexamen. <p>Yrkesskicklighet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan bedöma sin yrkesskicklighet • tar ansvar för sin yrkesmässiga utveckling • utnyttjar informationstekniken för att vidare utveckla sig • anlitar, vid behov, sakkunnig hjälp. <p>Värderingar och bedömning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • vet vilka egenskaper som främjar verksamheten som företagare • bedömer kritiskt sig själv och sin verksamhet • fattar beslut om att vidareutveckla sig i samarbete med sakkunniga • söker information ur olika slag av informationskällor.

<p>Examinanden kan sätta värde på sitt yrke och sitt arbete. Han eller hon kan utnyttja sitt kunnande i sitt arbete, kan bilda sig en uppfattning om sin egen roll och bära ansvar för verksamheten i den aktuella organisationen.</p> <p>Examinanden kan ta ställning till de centrala principerna för företagsverksamhet och till de faktorer som påverkar verksamheten. Examinanden kan visa samarbetsförmåga och serviceanda vid kontakter med såväl externa som interna kunder och beaktar värderingarna och affärsidén samt målen för verksamheten i den aktuella organisationen.</p> <p>Examinanden sätter sig in i och tillämpar de centrala principerna för ekonomisk verksamhet.</p> <p>Examinanden känner till den för arbetsuppgiften centrala arbetslagstiftningen, är medveten om direktiven för arbetarskydd och sköter om sin arbetsmiljö och arbetsförmåga.</p>	<p>Verksamhet i en arbetsgemenskap Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan fatta beslut som gäller arbetet • tar ansvar för att lyckas i sitt arbete • utvecklar sitt arbete och sitt kunnande • vill nå högklassiga arbetsresultat • känner yrkesstolthet. <p>Företagsverksamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till betydelsen av sin arbetsinsats för verksamheten inom en organisation • känner till de viktigaste verksamhetsprinciperna inom ett företag • utför sitt arbete företagarmässigt • inser företagsverksamhetens uppgifter och samhällliga betydelse • känner till affärsidén i ett företag • känner till motiven och målen för verksamheten • utför sitt arbete med serviceanda och samarbetsförmåga • känner till den centrala organisationen i ett företag. <p>Lönsamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till de centrala principerna för ekonomisk verksamhet • vet hur organisationens kostnader bildas • vet hur man kan inverka på kostnadsstrukturen • vet vad täckning är • handlar så att svinnet minimeras • använder råvarorna på ett ekonomiskt sätt. <p>Arbetslagstiftning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till arbetstagarans och arbetsgivarens ansvar och skyldigheter och de för det aktuella arbetet centrala stadgandena i arbetslagstiftningen och kan utföra sitt arbete enligt dessa bestämmelser • utför sitt arbete enligt direktiven för arbetarskydd och kan sköta om sin arbetsförmåga.
--	---

<p>Examinanden känner till arbetsgivarens och arbetstagarens ansvar och skyldigheter.</p>	<p>Arbetstagarens ansvar och skyldigheter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till arbetstagarens ansvar och skyldigheter • är medveten om arbetsgivarens ansvar och skyldigheter.
<p>Examinanden förstår de nyckeltal som företaget använder och företagens lönsamhetskalkyler. Med hjälp av en sakkunnig kan examinandens göra upp kostnadskalkyler och beräkna företagets finansieringsbehov.</p>	<p>Redovisning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • förstår principerna för lönsam verksamhet och försöker genom sin egen verksamhet påverka företagets lönsamhet • tolkar sitt företags bokslut bl.a. i fråga om kapital, tillgångar, betalningsförmåga och resultat • förstår principerna för kostnadsberäkning • prissätter sina produkter utgående från marknadsläget • utarbetar ett ungefärligt budgetförslag • skaffar sig information och sakkunnig hjälp för att lösa skattefrågorna i sin företagsverksamhet • kan minimera svinnet både i sina kalkyler och i sin verksamhet.
<p>Examinanden känner till vilken betydelse marknadsföringen har för ett företag och kan marknadsföra företaget och dess produkter.</p>	<p>Marknadsföring Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • inser sin egen betydelse för företagets framgång • fastställer för produkter och service de rätta målgrupperna och lämpliga metoderna för marknadsföring • betjänar kunderna kundorienterat och gör dem belåtna.

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Bedömningen av examinandens färdigheter i examensdelen utgår från två synvinklar, nämligen

- a) individens värderingar och personliga förutsättningar för företagsamhet
- b) individens kunskaper och färdigheter i företagsamhet.

Vid bedömningen av de individuella faktorerna är det viktigt att examinandens kan bedöma sina förutsättningar att verka som företagare. Bedömningen baserar sig på examinandens egen bedömning, bedömning i grupp och diskussion med sakkunniga. Målet är att formulera examinandens företagaprofil, som sedan utgör utgångspunkten för examinandens utvecklingsplaner som företagare. Bedömarna av denna del förutsätts äga sakkunskap om företagsamhet och hur den kan utvecklas.

Kunskaperna och färdigheter i företagsamhet bedöms enligt examinandens genuina verksamhet inom detta område. En central del av examensprestationen är ett långsiktigt projekt, där examinanden bearbetar sin företagsidé till en affärsidé. Examinanden diskuterar med sakkunniga. Examinanden utarbetar de centrala planerna och bedömer hur de fungerar i affärsverksamheten. Examinanden kan beräkna resursbehovet för sitt företag. Examensprestationen kan kompletteras med utredningar, kalkyler och andra skriftliga alster samt med muntliga diskussioner och intervjuer.

Beskrivning av bagaryrket

Kompetens för bagaryrket kräver kännedom om bagerierna och deras verksamhet. I små bagerier utför bagaren alla arbeten från beredning av deg till en färdig produkt. I större bagerier behövs också hjälp av andra yrkeskunniga personer. Degberedaren väger råvarorna och bereder degarna. Uppslagarna slår upp och formar, dvs. river, degbitarna till bröd. Gräddarna ser till att produkterna är lagom jästa när de placeras i ugnen och att de gräddas vid rätt temperatur under lämplig tid. Packarna paketerar brödet i förpackningar och påsar för försäljningen och avsändarna ser till att kunderna får de varor som de har beställt.

Bagerierna kan specialisera sig enligt produktgrupper t.ex. glutenfri bakning eller fungera som underleverantör för ett annat bageri.

Till kraven i bagarens arbete hör kännedom om råvarorna och produkterna inom bageribranschen, beredning av olika degar, utbakning av degarna till matbröd, kaffebröd och andra bageriprodukter, tillverkning av specialdietprodukter och ekoprodukter samt högklassig och resultatrik verksamhet.

Bagaren behärskar bageribranschens arbetsmetoder, maskiner och apparater samt rengöringen av maskinerna och apparaterna. Han eller hon utför sitt arbete flexibelt, snabbt och hygieniskt. Bagaren sköter också om sin arbetsmiljö, ser till att den är prydlig och ren. I sitt arbete iakttar bagaren livsmedelslagstiftningen samt rekommendationerna om arbetssäkerhet och god ergonomi.

Framgångsfaktorerna för bageriernas personal består av mångsidigt kunnande, flexibilitet, effektivitet, innovation och marknadsföringskunnande. En bagare ska ha förmåga att lära sig nya saker, gestalta helheter och kunna arbeta tillsammans med andra samt ha färdigheter i att utveckla verksamheten. Den tekniska utvecklingen förutsätter att personalens yrkesskicklighet och yrkeskunskaper är mångsidiga och tekniska och att personalen har sakkunskap inom datateknik. Kunskap i och utövande av egenkontroll garanterar att bageriprodukterna står sig i den internationella konkurrensen: de är trygga och av god kvalitet, smakar bra och är hälsosamma.

En bagare kan arbeta som självständig yrkesutövare, företagare eller arbetstagare i bagerier av olika storlek. Individuellt specialkunnande gör det möjligt att arbeta inom servicebranscher bl.a. kaféer, storkök och restauranger.

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

Utbildningsstyrelsen/biblioteket
Pb 380
00531 Helsingfors
tfn: 040 348 7555
fax 040 348 7766
kirjasto@oph.fi
www.utbildningsstyrelsen.fi