

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR KONDITOR**  
**2008**

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR KONDITOR**  
**2008**

© Utbildningsstyrelsen 2008

Edita Prima Oy

Helsingfors 2008



DNR **10/011/2008**

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 **45/011/2001, 18.9.2001**

## GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR KONDITOR

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för Yrkesexamen för konditor.  
Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.4.2008.  
Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan  
fullföljas enligt grunderna dnr 45/011/2001 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 utbild-  
ningen 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 specialyrkesexamen för instrumentbyggarmästare.....	9
1 § Examensdelarna .....	9

## Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i specialyrkesexamen för instrumentbyggarmästare och grunderna för bedömningen .....	11
1 § Planering av instrument .....	11
a) Krav på yrkesskicklighet .....	11
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	11
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	12
2 § Företagsverksamhet och ledarskap inom instrumentbyggnadsbranschen.....	13
a) Krav på yrkesskicklighet .....	13
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	13
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	14
3 § Byggnad av instrument .....	15
a) Krav på yrkesskicklighet .....	15
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	15
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	17
4 § Reparation av instrument.....	17
a) Krav på yrkesskicklighet .....	17
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	17
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	19
5 § Företagsamhet.....	19
a) Krav på yrkesskicklighet .....	19
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	19
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	21



# 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 examinandan.

## 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 KONDITOR

#### 1 § Examensdelarna

Yrkesexamen för konditor består av fyra obligatoriska examensdelar samt en valfri examensdel. Examen är klar då alla delar har avlagts med godkänt vitsord.

Yrkesexamensdelarna för konditor:

De obligatoriska delarna är:

1. Beredning av massor och degar som ska gräddas
2. Framställning av fyllningar och glasyrer
3. Fyllning av bottenar
4. Glasering, utsmyckning och dekorerings.

De valfria delarna är (en ska väljas)

5. Specialarbete för konditor
6. Språkkunskaper inom konditoribranschen
7. Företagsverksamhet

Till yrkesexamen för konditor kan man i stället för de ovan uppräknade valfria delarna välja och infoga en examensdel från någon annan yrkesexamen som vidgar konditors yrkeskunskap.

Godkänd prestation i den valda examensdelen fastställs i examenskommissionen som ansvarar för den ifrågavarande examen.

Examenskommissionen för bageribranschen måste godkänna denna del som en del av yrkesexamen för konditor på basis av ett intyg som givits om examensdelen.

## Kapitel 3

### KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR KONDITOR 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 sätt 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 konditor. 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 bedömnarnas 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 bedömnarna 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 konditor 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 § Beredning av massor och degar som ska gräddas

<b>a) Krav på yrkesskicklighet</b>	<b>b) Mål och kriterier för bedömningen</b>
<p>Examinanden känner till produkturvalets råvaror, identifierar och väljer lämpliga råvaror för produkten och förvarar dem på rätt sätt.</p> <p>Examinanden handlar enligt tillverkningsprogrammet, tolkar beställningsmängderna enligt beställningslistorna och framställer massor och degar enligt dem. Examinanden känner till råvarorna, och olika metoder för förhandsbehandling och tillverkning av tårt- och bakelsebottnar, småbröd och kaffekakor samt för deg som ska kavlas.</p> <p>Examinanden arbetar yrkesmässigt i konditorimiljö med tillverkning av bottnar, massor och degar. Han eller hon behärskar produkternas olika tillverkningsskeden manuellt och genom att använda olika maskiner och apparater. Han eller hon har en klar bild av tillverkningen av olika bottnar, massor och degar i olika skeden och hur det utförda skedet inverkar på produktens fortsättningsprocess.</p> <p>Examinanden gräddar bottnar och låter dem kallna på ett ändamålsenligt sätt, känner till kvalitetskraven på produkterna och kan korrigera situationen efter behov.</p>	<p><b>Identifiering och val av råvaror för bottnar, kaffekakor, småbrödsmassor och kavlade degar</b></p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• behärskar tempereringen vid val av råvaror för de produkter som ska tillverkas</li><li>• identifierar och väljer lämpliga råvaror för de produkter som ska tillverkas</li><li>• vet hur råvarorna förvaras ekonomiskt och på rätt sätt</li><li>• identifierar kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska förändringar i råvarorna och produkterna.</li></ul> <p><b>Tillverkning av bottnar, kaffekaksmassor, småbrödsmassor och kavlade degar</b></p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tillverkar produkter enligt företagets beställningar</li><li>• väljer råvaror enligt recept</li><li>• använder råvaror för specialdietprodukter enligt företagets produktion</li><li>• väger och mäter råvaror enligt recept</li><li>• arbetar snabbt med de tekniker och redskap som produkten tillverkas med</li><li>• känner till maskiner, apparater och arbetsredskap som används vid beredning av massor och degar och använder dem smidigt</li><li>• använder maskiner, apparater, och arbetsredskap rätt och ergonomiskt</li><li>• rengör maskiner, apparater och arbetsredskap ändamålsenligt</li><li>• underhåller maskiner, apparater och arbetsredskap enligt företagets verksamhetsprinciper.</li></ul> <p><b>Gräddning av tårt- och bakelsebottnar, kaffekakor, småbröd och produkter av kavlade degar</b></p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• gräddar olika bottnar enligt företagets kvalitetskrav</li></ul>

Examinanderna ombesörjer sin arbets-säkerhet, arbetsergonomin och sin arbetsförmåga.

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

- känner till olika sorters ugnar och kan använda dem
- reglerar ugnens temperatur enligt den produkt som ska gräddas
- känner till egenskaperna på den produkt som tillsätts det som ska gräddas och gräddar produkten iakttagande den gräddningstid och temperatur som produkten kräver
- identifierar en färdig produkt
- identifierar störningstillstånd i ugnen och handlar enligt anvisningarna
- följer med förändringar som sker på sin arbetsplats och i sin omgivning, t.ex. hur apparaterna fungerar
- avkyler produkterna före fortsatt behandling
- följer upp temperaturerna.

#### **Att arbeta säkert och ergonomiskt**

Examinanden

- ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning så att det inte uppstår risk-situationer för arbetstagarna
- använder maskiner och apparater iakttagande kraven på arbets säkerhet
- identifierar funktionsstörningar i apparaterna och handlar i en sådan situation enligt företagets verksamhetsanvisningar
- använder vid behov olika skyddsutrustningar på ett ändamålsenligt sätt
- utför sitt arbete ergonomiskt.

#### **Egenkontroll och hygieniskt arbete**

Examinanden

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

<p>Examinanden känner till de centrala punkterna i arbetslagstiftningen och inser 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><b>Bedömning av den egna verksamheten</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• handlar självständigt i sina arbetsuppgifter</li> <li>• kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp</li> <li>• är medveten om de centrala arbetslagstiftningarna med tanke på sitt arbete</li> <li>• följer den arbetsplatsspecifika arbetsordningen</li> <li>• kan samarbeta</li> <li>• tillverkar produkter enligt anvisningarna på ett ekonomiskt sätt.</li> </ul>
--	--

### c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs i autentisk konditorimiljö genom att tillverka vispade och rörda massor, skummade, blandade massor, massor som ska kokas och All-in-massor samt degar som ska kavlas enligt företagets produktion. Vid examenstillfället ska kak- och/eller bakelsebottnar vispas och kavlade degar, kaffekaks- och småbrödsmassor tillverkas .

Kunnandet påvisas i autentiska arbetsprocesser och med den snabbhet som krävs av en professionell. Som bedömningsmetod används åtminstone observation och dokumentering av tillverkningsprocessen samt kompletterande frågor och diskussioner.

## 2 § Framställning av fyllningar och glasyrer

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden handlar enligt tillverkningsprogrammet, tolkar beställningsmängderna enligt beställningslistorna och framställer fyllningar och glasyrer enligt produkterna.</p> <p>Examinanden behärskar de olika skedena i tillverkningen av fyllningar och glasyrer.</p> <p>Examinanden kokar och tillverkar glasyrer och massor genom att, i tillämpliga delar, använda olika maskiner och apparater. Examinanden behärskar också användningen av halvfabrikat. Han eller hon har en klar bild av framställningen av olika fyllningar och glasyrer i olika arbetsskedena och vilken effekt det skede de tillverkar har på produktens fortsättningsprocess.</p>	<p><b>Framställning av kokade fyllningar och glasyrer</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• framställer fyllningar och glasyrer enligt tillverkningsprogrammet</li> <li>• planerar arbetsdagen enligt produktionen</li> <li>• väljer råvaror enligt recept</li> <li>• använder råvaror för specialdietprodukter enligt företagets produktion</li> <li>• väger och mäter råvaror enligt recept</li> <li>• arbetar snabbt med de tekniker och redskap som produkten tillverkas med</li> <li>• tempererar choklad och andra behövliga råvaror</li> <li>• kan tillverka vaniljkräm, tjinuskimassa och canaché-massa genom kokning</li> <li>• använder vid behov halvfabrikat enligt anvisningarna</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• känner till de olika marängvariationerna och tillverkar dem vid behov</li> <li>• använder maskiner, apparater och arbetsredskap på rätt sätt</li> <li>• rengör maskinerna, apparaterna och arbetsredskapen på ett ändamålsenligt sätt</li> <li>• ombesörjer maskinernas och apparaternas skick enligt företagets verksamhetsprinciper</li> <li>• förvarar fyllningar och glasyrer med iakttagande av mikrobiologiska samt kemiska och fysikaliska skeenden.</li> </ul>
<p>Examinanden behärskar de olika skedena i tillverkningen av vispade och blandade fyllningar.</p>	<p><b>Tillverkning av vispade och blandade fyllningar</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tillverkar kräm genom vispning</li> <li>• vispar grädden</li> <li>• tillverkar geléfyllningar (mousse) med gelatin och gelépulver blandar vid behov fyllningar för smörgåstårter och vindböjtlar.</li> </ul>
<p>Examinanden sköter om sin arbets säkerhet, arbetsergonomi och sin egen arbetsförmåga.</p>	<p><b>Säkert och ergonomiskt arbete</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning så att inte risksituationer för dem som arbetar där uppstår</li> <li>• använder maskiner och apparater iakttagande direktiven för arbetarskydd</li> <li>• identifierar störningar i apparaterna och handlar enligt verksamhetsanvisningarna</li> <li>• använder olika behövliga skyddsutrustningar ändamålsenligt</li> <li>• utför sitt arbete ergonomiskt.</li> </ul>
<p>Examinanden förstår betydelsen av hygien och egenkontroll och arbetar på ett hygieniskt och ansvarsfullt sätt samt följer livsmedelslagen och författningarna.</p>	<p><b>Egenkontroll och hygieniskt arbete</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• följer företagets program för egenkontroll</li> <li>• iakttar god arbetshygien i tillverkningen av produkter</li> <li>• sköter om sin personliga hygien och speciellt handhygien</li> <li>• sorterar avfall enligt programmet för egenkontroll.</li> </ul>

<p>Examinanden känner till de centrala frågorna i arbetslagstiftningen och inser att det egna arbetet är en lönsamhetsfaktor för företaget samt att den egna insatsen inverkar på det ekonomiska resultatet. Han eller hon kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp.</p>	<p><b>Bedömning av den egna verksamheten</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• handlar självständigt i sin arbetsuppgift</li> <li>• förmår arbeta som medlem i en arbetsgrupp</li> <li>• är medveten om den centrala lagstiftning som gäller hans eller hennes arbete</li> <li>• följer den arbetsplatspecifika arbetsordningen</li> <li>• kan samarbeta</li> <li>• tillverkar produkter ekonomiskt enligt anvisningarna.</li> </ul>
--	---

### c) Sätten att påvisa yrkeskunskap

Examensdelen avläggs i en autentisk konditorimiljö genom att tillverka fyllningar och glasyrer enligt produktionen, som smörkräm, vispad grädde, olika variationer på maräng och fyllning till smörgåskakor och vindböjtlar samt kokad vaniljkräm, tjinuski-canache-massa och fyllningsmassor av tempererad choklad.

Kunnandet påvisas i en autentisk arbetsprocess och med den snabbhet som krävs av en professionell. Som bedömningsmetod används åtminstone observation av tillverkningsprocessen och dokumentering samt kompletterande frågor och diskussioner.

## 3. Fyllning av bottenar

<b>a) Krav på yrkesskicklighet</b>	<b>b) Mål och kriterier för bedömningen</b>
<p>Examinanden följer tillverkningsprogrammet, tolkar beställningsmängderna enligt beställningslistor och skär, fuktar, fyller och glaserar produkterna enligt anvisningarna.</p> <p>Examinanden arbetar i autentisk konditorimiljö med yrkesmässig snabbhet med att skära, fylla och gläsera bottenar, småbröd och smörgåskakor. Examinanden använder vid behov olika maskiner och apparater i tillämpliga delar, har en klar bild av</p>	<p><b>Skärning, fuktning och fyllning av tårt- och bakelsebottenar</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fyller och glaserar produkter enligt företagets beställningsmängd</li> <li>• skär tårt- och bakelsebottenar enligt produktens kvalitetskrav</li> <li>• fuktar bottenarna enligt produkten</li> <li>• använder fyllningar och glasyrer enligt produkten</li> <li>• arbetar flinkt med tekniker och verktyg för att framställa produkten</li> <li>• förvarar produkterna på rätt sätt.</li> </ul> <p><b>Fyllning av småbröd och dekorerings</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fyller och garnerar småbröd vid behov enligt produktens kvalitetskrav.</li> </ul>

tillverkningen av olika produkter under olika skeden av produktionen och hur det tillverkade skedet inverkar på fortsättningsprocessen av produkten.

Examinanden ombesörjer sin arbets säkerhet, arbetsergonomi och sin egen arbetsförmåga.

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

Examinanderna känner till de centrala punkterna i arbetslagstiftningen och förstår betydelsen av sitt eget arbete som en lönsamhetsfaktor för företaget samt inverkan av den egna insatsen på det ekonomiska resultatet. Han eller hon arbetar som medlem i en arbetsgrupp.

### **Fyllning av produkter som ingår i specialdiet**

Examinanden

- skär och fyller produkter som ingår i specialdiet enligt kvalitetskraven
- handlar enligt kraven på en ren omgivning och kvalitet.

### **Fyllning av smörgåstårter och andra salta produkter**

Examinanden

- fyller vid behov smörgåstårter och andra salta produkter enligt produktens kvalitetskrav.

### **Säkert och ergonomiskt arbete**

Examinanden

- ser till att arbetsmiljön är ren och att där råder ordning så att inte farliga situationer för dem som arbetar där uppstår
- använder maskiner och apparater iakttagande arbets säkerhetskraven
- identifierar funktionsstörningar i apparaterna och handlar i en sådan situation enligt företagets verksamhetsanvisningar
- använder olika behövliga skyddsutrustningar ändamålsenligt
- utför arbetet ergonomiskt.

### **Egenkontroll och ett hygieniskt arbetssätt**

Examinanderna

- följer företagets program för egenkontroll
- följer god arbetshygien i tillverkningen av produkter
- sköter sin personliga hygien och speciellt handhygien
- 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 den centrala arbetslagstiftningen med tanke på sitt arbete
- följer den arbetsplats specifika arbetsordningen

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

### c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs i autentisk konditorimiljö genom att fylla fem olika tårtor och bakelser i enlighet med företagets produktion. Dessutom ska en smörgåstårta fyllas.

Kunnandet påvisas i en autentisk arbetsprocess och med den snabbhet som krävs av en yrkesman. Som bedömningsmetod används åtminstone observation och dokumentering av tillverkningsprocessen samt kompletterande frågor och diskussioner.

## 4 § Glasering, dekorerings och färdigställning

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt tillverkningsprogrammet, tolkar beställningsmängderna enligt beställningslistorna och glaserar, dekorerar och färdigställer produkterna enligt företagets praxis och/eller enligt kundens önskningsar.</p> <p>Examinanden behärskar dekorerings av konditoriprodukter, de olika skedena i tillverkningen och färdigställningen manuellt genom att använda olika små arbetsredskap. Han eller hon har en klar bild av tillverkningen av olika konditoriprodukter i olika arbetsskeden av produktionen och hur det skede som är under arbete inverkar på produktens fortsättningsprocess. Examinanden är medveten om kvalitetskraven på den produkt han eller hon tillverkar.</p>	<p><b>Glaserings, dekorerings och färdigställning av tårtor och bakelser</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• glaserar, dekorerar och finslipar företagets produkter enligt beställningsmängderna</li> <li>• arbetar snabbt med produktenliga tillverkningstekniker och medel</li> <li>• glaserar produkterna med marsipan, kräm, grädde, tjinuski, choklad eller med färdiga glaseringsmassor, frukter eller geléer</li> <li>• dekorerar tårtor och bakelser med vispad grädde, kräm, choklad, marängvarianter, frukter, dekorationsgeléer eller med egna dekorationer</li> <li>• använder rätt mängd glasyrer, dekorations- eller annat material enligt produkternas kvalitetskrav.</li> </ul> <p><b>Glaserings av kaffekakor</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• glaserar vid behov kaffekakor eller jämförbara produkter enligt kvalitetskraven.</li> </ul> <p><b>Glaserings, dekorerings och färdigställning av specialdietprodukter</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• glaserar och dekorerar med vispgrädde, choklad och kräm enligt kvalitetskraven med iakttagande av specialdieten</li> <li>• dekorerar specialdiet enligt kraven med frukter och geléer</li> <li>• använder rätt mängd råvaror vid tillverkningen av produkterna</li> </ul>

Examinanden känner till förpackningsåtgärderna och handlar i enlighet med dem. Examinanden packar produkterna på rätt sätt i ändamålsenliga förpackningar.

Examinanden sköter om sin arbets säkerhet, arbetsergonomi och sin egen arbetsförmåga.

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

- handlar i enlighet med de kvalitetskrav som en ren miljö och produkten kräver.

#### **Garnering, dekorer och färdigställning av smörgåstårter och andra salta produkter**

Examinanden

- glaserar och dekorerar smörgåstårter vid behov
- dekorerar söta och salta vindböjlar
- använder rätt mängd råvaror vid tillverkningen av produkterna.

#### **Förpackning av produkter**

Examinanden

- väljer förpackningsmateriel eller förpackning enligt produkten
- placerar produkten rätt i förpackningen
- gör de rätta påskrifterna på förpackningarna
- sluter förpackningen ändamålsenligt.

#### **Att arbeta säkert och ergonomiskt**

Examinanden

- ser till att arbetsmiljön är ren och att det råder ordning där så att farliga situationer inte uppstår för dem som arbetar där
- använder maskiner och apparater iakttagande kraven på arbets säkerhet
- identifierar funktionsstörningar i apparaterna och handlar i en störningssituation enligt företagets verksamhetsanvisningar
- använder olika behövliga skyddsutrustningar ändamålsenligt
- arbetar på ett ergonomiskt sätt.

#### **Egenkontroll och ett hygieniskt arbetssätt**

Examinanden

- följer företagets program för egenkontroll
- följer god arbets hygien i tillverkningen av produkter
- sköter sin personliga hygien och speciellt handhygien
- sorterar avfall enligt programmet för egenkontroll.

<p>Examinanden känner till de centrala punkterna i arbetslagstiftningen och inser vilken betydelse det egna arbetet har som en lönsamhetsfaktor för företaget samt inverkan av den egna insatsen på det ekonomiska resultatet. Han eller hon arbetar som medlem i en arbetsgrupp.</p>	<p><b>Bedömning av den egna verksamheten</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• handlar självständigt i sin arbetsuppgift</li> <li>• kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp</li> <li>• är medveten om den centrala arbetslagstiftningen med tanke på sitt arbete</li> <li>• följer en arbetsplatspecifik arbetsordning</li> <li>• kan samarbeta</li> <li>• tillverkar produkter ekonomiskt enligt anvisningarna.</li> </ul>
---	---

### c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs i autentisk konditorimiljö genom att gläsera och dekorera tre olika tårter och fem olika bakelser enligt företagets produktion. En produkt ska vara glaserad med pomada. Dessutom ska en smörgåstårta glaseras och garneras.

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

## 5 § Specialarbete för konditor

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden planerar och prissätter ett kundorienterat arbete som specialarbete.</p> <p>Examinanden känner till och behärskar produktionshygien vid tillverkningen av specialarbetet.</p>	<p><b>Planering av specialarbete</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ger idéer till och planerar ett specialarbete som är säljbart. I arbetet ska kreativitet, konstnärlighet, harmoni och kvalitet uttryckas</li> <li>• vet hur priset på specialarbetet bildas.</li> </ul> <p><b>Produktionshygien</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sköter på eget initiativ sin personliga hygien och ser till att arbetsmiljön är prydlig och hygienisk</li> <li>• är medveten om riskerna vid tillverkningen av ogräddade och gräddade produkter</li> <li>• känner till stadgarna och anvisningarna om egenkontroll och utför sitt arbete enligt programmet för egenkontroll.</li> </ul>

<p>Examinanden känner till råvarorna som används vid tillverkningen av dekorativa produkter och kan hantera dem på ett ekonomiskt och riktigt sätt. Han eller hon följer bestämmelserna om egenkontroll som gäller råvarorna.</p>	<p><b>Identifiering, hantering och förvaring av råvaror</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• förvarar råvaror rätt och ekonomiskt</li> <li>• har kännedom om anvisningarna om egenkontroll vid hantering av råvaror och följer programmet för egenkontroll</li> <li>• använder råvarorna ekonomiskt.</li> </ul>
<p>Examinanden kan framställa dekorationer och specialarbeten av olika dekorationsmassor.</p>	<p><b>Tillverkning av specialarbete</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• framställer olika slag av dekorationer av mandel-, marsipan-, choklad-, pastillage- eller sockermassa och genom att kombinera dem</li> <li>• har kännedom om massornas egenskaper vid formning och färdigställning</li> <li>• formar sitt specialarbete enligt sin plan</li> <li>• har kännedom om problem i anslutning till hållbarheten hos massorna och dekorationerna som används</li> <li>• finslipar sitt arbete</li> <li>• tillverkar arbetet så att slutresultatet är professionellt tilltalande och finslipat.</li> </ul>
<p>Examinanden använder och rengör maskiner, apparater och små arbetsredskap vid tillverkningen av specialarbetet.</p>	<p><b>Användning av arbetsredskap och apparater</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan använda maskiner, apparater och små arbetsredskap</li> <li>• rengör och underhåller använda maskiner, apparater och små arbetsredskap</li> <li>• har kännedom om vilka faktorer som inverkar på arbetssäkerheten och beaktar dem</li> <li>• behärskar användningen och rengöringen av speciella arbetsredskap</li> <li>• arbetar i normalt tempo</li> </ul>
<p>Examinanden utför sitt arbete ergonomiskt och enligt direktiven om arbetarskydd vid tillverkningen av sitt valfria specialarbete.</p>	<p><b>Arbetssäkerhet och ergonomi</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning</li> <li>• utför sitt arbete enligt direktiven om arbetarskydd</li> <li>• utför sitt arbete ergonomiskt</li> <li>• beaktar arbetssäkerheten på sin arbetsplats.</li> </ul>

<p>Examinanden kan förpacka sitt specialarbete.</p> <p>Examinanden inser vilken betydelse det egna arbetet har som en lönsamhetsfaktor för företaget samt inverkan av den egna insatsen på det ekonomiska resultatet. Han eller hon arbetar som medlem i en arbetsgrupp.</p>	<p><b>Förpackning av specialarbete</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• väljer ett ändmålsenligt förpackningsmaterial och en lämplig förpackningsstorlek för sitt specialarbete</li> <li>• ser till att förpackningen är prydlig och hygienisk</li> <li>• fäster uppmärksamhet vid förpackningens utseende och säljbarhet.</li> </ul> <p><b>Bedömning av den egna verksamheten</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• handlar självständigt i sin arbetsuppgift</li> <li>• kan arbeta som medlem i en arbetsgrupp</li> <li>• följer den arbetsplats-specifika arbetsordningen</li> <li>• är samarbetsförmögen</li> <li>• tillverkar produkter ekonomiskt enligt anvisningarna.</li> </ul>
--	---

### c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen avläggs genom att examinanden planerar och tillverkar ett specialarbete avsett för en kund av mandel-, marsipan-, choklad-, pastillage- eller sockermassa eller en kombination av dem. Examinanden måste göra upp en arbetsplan för specialarbetet i vilken arbetets omfattning och kostnadsberäkning presenteras. Arbetsplanen ska godkännas av bedömarna på förhand.

Som bedömningsmetod används observation och dokumentation av tillverkningsverksamheten, dokumentation av den färdiga produkten samt kompletterande frågor. Också arbetets slutresultat och det färdiga specialarbetets effektivitet bedöms.

## 6. Språkkunskaper inom konditoribranschen

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till terminologin inom konditoribranschen och kan översätta recept på konditoriprodukter från främmande språk till svenska och vice versa.</p>	<p><b>Kunskaper i branschens terminologi</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• behärskar konditoribranschens terminologi på produkter, råvaror och tillverkningsredskap</li> <li>• kan presentera sitt arbete på ett främmande språk</li> <li>• kan beskriva sitt yrke och sitt företag</li> <li>• kan presentera sin hembygd och de för trakten typiska näringsgrenarna</li> <li>• kan översätta anvisningar och recept i anslutning till den egna branschen.</li> </ul>

<p>Examinanden klarar av interaktiva situationer i arbetslivet på ett främmande språk. Examinanden kan presentera sig själv samt sitt yrke och företag på ett främmande språk. Examinanden kan ställa enkla frågor.</p>	<p><b>Användning av ett främmande språk i interaktiva situationer</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• behärskar antingen finska eller svenska</li> <li>• klarar sig på ett främmande språk vid kundbetjäning och vid interaktiva situationer både i privatlivet och i arbetslivet</li> <li>• förstår recept med enkla meningar och uttryck samt meningar, förteckningar och reklamtexter som anknyter såväl till privatlivet som till det egna arbetslivet</li> <li>• kan skriva korta meningar, personliga meddelanden och fylla i olika slag av blanketter och formulär som anknyter till arbetet</li> <li>• tar emot muntliga och skriftliga meddelanden som gäller arbetet</li> <li>• utför sitt arbete självständigt på det sätt som situationen kräver</li> <li>• kan självständigt eller med andras hjälp utföra sitt arbete enligt anvisningarna på det sätt som situationen kräver</li> <li>• behärskar artighetsfraserna</li> <li>• kan ställa enkla frågor och besvara frågor som gäller den direkta konkreta omgivningen och examinandens själv, när samtalspartnern talar tydligt och långsamt.</li> </ul>
---	--

### c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

I denna examensdel bedöms främst behärskandet av yrkesspråket men också språkkunskap som förutsättning för socialt umgänge. Bedömningen sker i praktiska interaktiva- och arbetssituationer.

## 7. 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 sin förmåga att fungera företagarmässigt, kan vidareutveckla sig yrkes-</p>	<p><b>Företagsamhet</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan definiera begreppen företagsamhet och intern företagsamhet</li> <li>• kan tillämpa företagsamhet i de olika delarna i denna yrkesexamen.</li> </ul> <p><b>Yrkeskunskap</b> Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan bedöma sin yrkesskicklighet</li> </ul>

mässigt och kan vid behov anlita sakkunnig hjälp för att fördjupa sina färdigheter.

Examinanden kan analysera sina värderingar i anslutning till sitt arbete, kan motivera sin verksamhet och utveckla den.

Examinanden sätter värde på sitt yrke och sitt arbete, kan utnyttja sina kunskaper i sitt arbete, har en uppfattning om sin egen roll och bär ansvar i organisationens verksamhet.

Examinanden kan granska de centrala principerna för företagsverksamhet och de faktorer som påverkar verksamheten, visa samarbetsförmåga och serviceanda vid kontakter med såväl externa som interna kunder och beakta värderingarna och affärsidén samt målen för verksamheten i organisationen.

Examinanden sätter sig in i ekonomisk verksamhet och kan tillämpa de centrala principerna för ekonomisk verksamhet.

- tar ansvar för sin yrkesmässiga utveckling
- utnyttjar informationsteknik för att vidareutveckla sig
- anlitar vid behov sakkunnig hjälp.

### **Värderingar och bedömning**

Examinanden

- vet vilka färdigheter som främjar den framtida verksamheten som företagare
- bedömer kritiskt sig själv och sin verksamhet
- fattar i samarbete med sakkunniga beslut om att vidareutveckla sig själv
- söker information ur olika slag av informationskällor.

### **Verksamhet i en arbetsgemenskap**

Examinanden

- kan fatta beslut som gäller arbetet
- kan ta ansvar för att lyckas i sitt arbete
- kan vidareutveckla sitt arbete och sitt kunnande
- strävar efter högklassiga arbetsprestationer
- känner yrkesstolthet.

### **Företagsverksamhet**

Examinanden

- vet vad den enskilda arbetsinsatsen betyder för verksamheten inom en organisation
- känner till de viktigaste verksamhetsprinciperna inom företaget
- utför sitt arbete företagarmässigt
- inser företagsverksamhetens uppgifter och samhällliga betydelse
- känner till företagets affärsidé
- känner till motiven och målen för verksamheten
- visar serviceanda och samarbetsförmåga
- känner till den centrala organisationen i företaget.

### **Lönsamhet**

Examinanden

- känner till de centrala principerna för ekonomisk verksamhet
- vet hur kostnaderna i en organisation uppstår

Examinanden känner till lagstiftningen och direktiven för arbetarskydd som är centrala för sin arbetsuppgift och kan sköta om sin arbetsmiljö och sin arbetsförmåga.

Examinanden känner till arbetsgivarens och arbetstagarens ansvar och skyldigheter.

Examinanden förstår de nyckeltal och lönsamhetskalkyler som används inom företaget och kan med hjälp av sakkunniga göra upp kostnadskalkyler och räkna ut företagets finansieringsbehov.

Examinanden känner till betydelsen av marknadsföring inom ett företag och marknadsför företaget och produkterna.

- vet hur kostnadsstrukturen kan påverkas
- vet vad täckning innebär
- utför sitt arbete så att svinn minimeras
- använder råvaror på ett ekonomiskt sätt.

### **Arbetslagstiftning**

Examinanden

- känner till arbetstagarens och arbetsgivarens ansvar och skyldigheter och de författningar i arbetslagstiftningen som är centrala för arbetet och utför sitt arbete i enlighet med dessa bestämmelser
- utför sitt arbete enligt direktiven för arbetarskydd och kan sköta om sin arbetsförmåga.

### **Arbetsstagarens ansvar och skyldigheter**

Examinanden

- känner till arbetstagarens ansvar och skyldigheter
- känner till arbetsgivarens ansvar och skyldigheter.

### **Redovisning**

Examinanden

- förstår principerna för en lönsam verksamhet och försöker inverka på företagets lönsamhet med sin egen verksamhet
- tolkar företagets bokslut bl.a. i relation till kapital, förmögenhet, betalningsförmåga och resultat
- förstår principerna för kostnadsberäkning
- prissätter sin produkt marknadsorienterat
- gör upp en preliminär budget
- skaffar kunskap och sakkunnig hjälp för att lösa skattefrågor i anslutning till företagsverksamheten
- kan minimera svinn både i kalkylerna och funktionerna.

### **Marknadsföring**

Examinanden

- förstår den egna rollen som en framgångsfaktor för företaget
- definierar de rätta målgrupperna för produkter och tjänster och lämpliga marknadsföringssätt
- betjänar kunderna kundorienterat och gör kunderna nöjda.

### **c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet**

Examinandens färdigheter i företagsamhetsdelen kan bedömas ur två synvinklar

Man bedömer

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

Vid bedömningen av de individuella faktorerna är det viktigt att examinanden själv kan bedöma sina förutsättningar att verka som företagare. Bedömningen utgår från självvärdering, bedömning i grupp och diskussioner med sakkunniga. Målet är att skapa en företagarprofil för examinanden utifrån vilken examinanden kan producera sin egen utvecklingsplan. De som deltar i bedömningen av denna del förutsätts ha sakkunskap om företagsverksamhet och hur den kan vidareutvecklas.

Kunskaperna och färdigheterna i företagsamhet bedöms på basis av verkligt arbete i anslutning till företagsamhet. En central del av provet är ett långsiktigt projekt där examinanden utarbetar sin företagsidé till en affärsidé. Examinanden diskuterar med sakkunniga. Examinanden utarbetar de centrala planerna och bedömer hur affärsidén fungerar. Examinanden kan granska resursbehovet för sitt företag. Examensprestationen kan kompletteras med utredningar, kalkyler och andra skriftliga alster samt med intervjuer och diskussioner.

## BILAGA

### Beskrivning av konditorns yrke

I konditoryrket krävs en omfattande kännedom om verksamheten inom bageribranschen. Arbetsmiljön kan vara ett bageri-konditori eller ett företag som enbart koncentrerar sig på att tillverka konditoriprodukter. Storleken på företagen kan variera. I små bageri-konditorier tillverkar konditorn tårter och bakelser genom att utföra alla arbetsskeden från tillverkning av bottenar, fyllning, glasering och dekorerings till färdiga produkter. I stora företag kan konditorn koncentrera sig på ett eller flera arbetsskeden som tillverkning av bottenar, fyllning, glasering eller dekorerings. I små företag kan konditorn själv förpacka, i stora företag finns det en person som är specialiserad på förpackning och leverans. Bageri-konditorierna kan också specialisera sig enligt produkter (t.ex. tillverkning av glutenfria produkter) eller fungera som underleverantörer till företag inom en annan bransch.

Ett omfattande kunnande, flexibilitet, effektivitet, innovation och marknadsföringskompetens är framgångsfaktorer för konditoriernas personal. Kännedom om råvaror och produkter, tillverkning av olika massor och degar till konditoriprodukter, tillverkning av specialbakelser samt ett högklassigt slutresultat som är gjort på ett lönsamt och ekonomiskt sätt är krav i en professionell konditors arbete.

En yrkeskunnig konditor behärskar både branschens hantverksmetoder och användning och rengöring av maskiner och apparater. I takt med utvecklingen av apparater och metoder förutsätts det att konditorn allt mer behärskar branschens datateknik. Konditorns arbete är snabbt, kostnadseffektivt och hygieniskt. Konditorn sköter också om sin egen arbetsmiljö så att den är prydlig och ren. I sitt arbete följer konditorn livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om arbets säkerhet, ergonomi och egenkontroll. En konditor ska ha goda sociala färdigheter och förmåga att lära sig nya saker.

En konditor kan arbeta som självständig yrkesutövare, företagare eller arbetstagare. En konditors arbetsmiljö kan förutom konditorier av olika storlek eller bagerikonditorier också vara kaféer, restauranger, storhushåll och butiker eller cateringföretag.

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 7242  
kirjasto@oph.fi  
[www.utbildningsstyrelsen.fi](http://www.utbildningsstyrelsen.fi)