

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN
INOM VINPRODUKTION
2006**

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN INOM VINPRODUKTION
2006

© Utbildningsstyrelsen 2006

Edita Prima Oy

Helsingfors 2006

ISBN 978-952-13-3148-0 (häft.)

ISBN 978-952-13-3149-7 (pdf)



DNR **19/011/2006**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **19.4.2006**

Giltighetstid
fr.o.m. 1.6.2006 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten att
utfärda föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom

A 812/1998 1 § 1 mom

Upphäver Föreskrift Nr 54/011/1996

Ändrar Föreskrift Nr

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN INOM VINPRODUKTION

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunderna för yrkesexamen inom vinproduktion. Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 1.6.2006 tillsvidare.

Utbildningsanordnare som ordnar utbildning som förbereder för examen eller för del därav skall göra upp och godkänna en läroplan för utbildningen med beaktande av vad som bestämts i dessa grunder. Som en del av den förberedande utbildningen skall ordnas prov som utvisar yrkesskickligheten.

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

Generaldirektör

KIRSI LINDROOS

Kirsi Lindroos

Undervisningsrådet

JUHANI LAPIOLAHTI

Juhani Lapiolahti

INNEHÅLL

Kapitel 1

Syftet med fristående examina och målen för dem.....	7
1 § Fristående examina	7
2 § Förberedande utbildning för fristående examina	7
3 § De allmänna grunderna för sättet att påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna.....	8

Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen inom vinproduktion	8
1 § Examensdelarna	8

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen inom vinproduktion och grunderna för bedömningen	9
--	---

KUNSKAPSOMRÅDET FÖR VINGÅRDSFÖRETAGARE

1 § Framställning av fruktviner	9
a) Krav på yrkesskicklighet	9
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	10
2 § Framställning av andra fruktbaserade alkoholdrycker	12
a) Krav på yrkesskicklighet	12
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	12
3 § Kundservice och försäljning	13
a) Krav på yrkesskicklighet	13
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	13
4 § Företagsverksamhet och marknadsföring	14
a) Krav på yrkesskicklighet	14
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	15

KUNSKAPSOMRÅDET FÖR VINGÅRDSARBETARE

5 § Framställning av fruktviner	16
a) Krav på yrkesskicklighet	16
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	17
6 § Framställning av andra fruktbaserade alkoholdrycker	19
a) Krav på yrkesskicklighet	19
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	19

7 §	Kundservice, försäljning och marknadsföring	20
	a) Krav på yrkesskicklighet	20
	b) Mål och kriterier för bedömningen.....	21
8 §	Företagsamhet	22
	a) Krav på yrkesskicklighet	22
	b) Mål och kriterier för bedömningen.....	22
9 §	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	23
BILAGA	Beskrivning av yrket	24

Kapitel 1

SYFTET MED FRISTÅENDE EXAMINA OCH MÅLEN FÖR DEM

1 § Fristående examina

De fristående examina är inte beroende av det sätt på vilket man förvärvat sig sin yrkesskicklighet. Det kunnande som examinanderna har skaffat sig genom utbildning, i arbetslivet eller genom sina intressen behandlas som en helhet, så att detta kunnande kan användas när den erfordrade yrkesskickligheten skall påvisas vid de fristående yrkesproven.

De fristående examina är modulära till sin struktur. De utgörs av uppgiftshelheter, som baseras på arbetslivet och dess utvecklingsbehov och som präglas av det som förenar verksamheten med den teoretiska grunden, av mångsidig yrkesskicklighet och av att arbetsprocessen integreras med resultaten av den. Varje del av en examen utgör ett delområde av yrkeskompetensen, som kan lyftas ut ur den naturliga arbetsprocessen och bilda en självständig helhet som kan bedömas. De fristående yrkesproven arrangeras och avläggs flexibelt för en examensdel i sänder. Examinandernas mål kan också vara att endast avlägga en eller flera delar av en examen, inte hela examen.

Grunden för beskrivningen av kraven på yrkesskicklighet är den kvalifikationsbestämning som anses vara lämpligast för yrkesområdet. Beskrivningen koncentreras på kraven för branschens centrala funktioner, behärskning av verksamhetsprocessen och omfattande yrkespraxis. I kraven ingår också de för arbetslivet nödvändiga språkkunskaperna och sociala färdigheterna.

2 § Förberedande utbildning för fristående examina

Systemet med fristående examina ställer inte examinanderna inför förhandsvillkor i fråga om utbildning. Emellertid avläggs dessa examina i allmänhet i samband med något slag av förberedande utbildning.

Den som anordnar förberedande utbildning skall fastställa läroplanen för utbildningen enligt examensgrunderna. Utbildningen och de fristående yrkesprov som ingår i den skall läggas upp enligt examensdelarna. Det åligger utbildningsanordnaren att arrangera de fristående yrkesproven som en del av den förberedande utbildningen. Till de studerandes skyldigheter hör att delta i dessa prov i samband med studierna.

De gemensamma studier, som ingår i en grundexamen som avläggs som grundläggande yrkesutbildning, är inte obligatoriska i en utbildning som förbereder för en grundexamen som avläggs som en fristående examen. Målen för dessa studier beaktas dock i tillämpliga delar i läroplanen och i undervisningsarrangemangen.

3 § De allmänna grunderna för sättet att påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna

Bedömningen av de fristående yrkesproven förutsätter metodisk insamling av material, beslutsfattande och dokumentering angående examinandernas yrkesmässiga och arbetsrelaterade färdigheter, som jämförs med de i examensgrunderna fastställda kraven på yrkesskicklighet och med bedömningskriterierna. Tyngdpunkten vid bedömningen ligger på det praktiska arbetet och arbetsmetoderna. Färdigheterna eller kunnandet bedöms i allmänhet direkt enligt motsvarande arbete.

Miljön för de fristående yrkesproven skall vara verklig eller så realistisk som möjligt. Vid bedömningen tillämpas mångsidigt olika kvalitativa bedömningsmetoder såsom iakttagelser, intervjuer, frågor och portföljer samt självvärdering och gruppbedömning. De fristående yrkesproven läggs upp enligt examensdelarna så att man vid proven kan bedöma om examinanden uppfyller de centrala kraven på behärskandet av yrket.

Målen för bedömningen anger de kompetensområden som ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Målen hänför sig till de centrala färdigheterna och man ser till att examinanden behärskar den teori som ligger till grund för arbetet samt att han eller hon behärskar arbetsmetoder, arbetsutrustning, material och arbetsprocesser. Såväl målen för bedömningen som bedömningskriterierna härleds ur kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Kriterierna för bedömningen baserar sig på målen för bedömningen och de anger och preciserar prestationer på olika nivåer. Bedömningskriterierna utgör trösklar med vilkas hjälp det är möjligt att differentiera kompetensnivån.

Kapitel 2

UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN INOM VINPRODUKTION

1 § Examensdelarna

Yrkesexamen inom vinproduktion är uppbyggd av obligatoriska examensdelar. Examinanden kan i examen inrikta sig på att bli vingårdsföretagare eller vingårdsarbetare.

Kunskapsområdet för vingårdsföretagare

Examen består av fyra (4) examensdelar, nämligen Framställning av fruktviner (1 §), Framställning av andra fruktbaserade alkoholdrycker (2 §), Kundservice och försäljning (3 §) samt Företagsverksamhet och marknadsföring (4 §).

Kunskapsområdet för vingårdsarbetare

Examen består av tre (3) examensdelar, nämligen Framställning av fruktviner (5 §), Framställning av andra fruktbaserade alkoholdrycker (6 §) samt Kundservice, försäljning och marknadsföring (7 §). Examinanden kan dessutom avlägga den valfria delen Företagsverksamhet (8 §).

Kunskapsområdet för vingårdsföretagare

Framställning av fruktviner
Framställning av andra fruktbaserade alkoholdrycker
Kundservice och försäljning
Företagsverksamhet och marknadsföring

Kunskapsområdet för vingårdsarbetare

Framställning av fruktviner
Framställning av andra fruktbaserade alkoholdrycker
Kundservice, försäljning och marknadsföring

Företagsamhet

Figur 1. Kunskapsområdena och examensdelarna i yrkesexamen inom vinproduktion.

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESSKICKLIGHET I YRKESEXAMEN INOM VINPRODUKTION OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

KUNSKAPSOMRÅDET FÖR VINGÅRDSFÖRETAGARE

1 § Framställning av fruktviner

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna inser vilken betydelse kvaliteten på råvarorna för fruktvinerna har för kvaliteten på den färdiga produkten och har kännedom om råvarornas lämplighet för olika alkoholdrycker. De kan hantera råvarorna hygieniskt och ekonomiskt och känner till olika metoder för lagring av råvarorna.

Examinanderna har kännedom om de krav som ställs på produktionslokalerna och inser vilken betydelse processplaneringen har för resurshushållningen och effektiviteten i verksamheten. De kan välja lämpliga arbetsmetoder, lokaler, maskin- och apparathelheter och hjälpmedel för varje produktionskedje och kan använda dem. De behärskar de dagliga underhållsåtgärderna och servicen för produktions- och laboratorielokalerna och för maskinerna, apparaterna och hjälpmedlen i dem.

Examinanderna behärskar de olika skedena i framställningsprocessen för fruktviner. De eftersträvar hög hygienisk standard och har god kännedom om de nyttiga och skadliga mikrober som är viktigast för processen. De inser vilken inverkan sedimenteringen och mogningen har på produkten. De känner till de allmänt använda metoderna och materialen för förpackningen och kan lagra produkterna.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdrycker, kan tillämpa den och iakttar reglerna och hygienen för kvalitetsövervakningen. De beaktar säkerhets- och miljöaspekterna. De har kännedom om principerna för produktplanering och om processen för att skapa en produkt, när det gäller fruktbaseerade alkoholdrycker.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer ägnas speciell uppmärksamhet:

- råvarukännedom och förmåga att hantera och lagra råvaror
- förmåga att använda och underhålla lokaler, maskiner, apparater och hjälpmedel för processerna
- god kännedom om framställningsprocessen för fruktviner
- god kännedom om förpackning och lagring av produkterna
- kännedom om och iakttagande av stadganden, bestämmelser och anvisningar
- beaktande av säkerhets- och miljöaspekterna
- produktutvecklingsförmåga.

Godkänd prestation

Examinanderna känner till de vanligaste inhemska bär- och fruktsorterna. De kan fastställa mognadsgraden hos bär och frukter sensoriskt och med refraktometer eller genom att titrera sockerhalten i råvaran. De kan hantera råvarorna hygieniskt och undvika svinn. De känner till de allmänna kvalitetskraven för hushållsvatten, de sockerarter som är lämpliga för fruktbaseerade alkoholdrycker och de jäsningdugliga sockerarterna. De känner till lagringsmetoderna för bär och frukter och beaktar vid sitt val de olika metodernas för- och nackdelar.

Examinanderna känner till de krav på ytbeläggning, avloppssystem, ventilation, övervakning och säkerhet som ställs på produktionslokalerna. De har kännedom om de allmänna krav på ytmaterial och möjligheter för rengöring som ställs på maskinerna, apparaterna och hjälpmedlen för processen. De kan välja och använda de maskiner, apparater och hjälpmedel som är lämpliga för de olika skedena i processen. De behärskar de dagliga underhålls- och serviceåtgärderna för lokalerna, maskinerna, apparaterna och hjälpmedlen och ser till att renligheten och funktionsdugligheten hålls på erforderad nivå. De känner till den viktigaste laboratorieapparaturen och -utrustningen och de krav som ställs på dem, har kännedom om deras lämplighet vid småskalig produktion och kan använda och underhålla dem. De känner till de kemikalier som används vid analyserna och skyddsinformationsbestämmelserna för dem.

Examinanderna behärskar de olika skedena i saftningen av råvaran, t.ex. pressningen av råvaran, principerna för användning av antioxidanter och enzymer, användningen av den vanligaste saftningsapparaturen, problemsituationer som kan uppstå under saftningen, provtagningen och analysen av saftprover eller andra motsvarande prover samt utnyttjandet av analysresultaten. De behärskar recepten för fruktviner och jäsningen, t.ex. tillsatsen

av vört och användningen av jäst och andra hjälpmedel för jäsning och kan reda ut de vanligaste problemsituationerna. De känner till den teoretiska grunden för saft- och mäskejäsning av fruktviner och för alkoholjäsning. De behärskar regleringen av temperaturen medan jäsningen pågår, kan sensoriskt och genom analyser följa med jäsningens gång, kan reda ut de vanligaste problemsituationer som kan uppstå under jäsningsskedet och kan sensoriskt eller genom bekräftande analyser konstatera att jäsningen har upphört.

Examinanderna känner till den teoretiska grunden för sedimentering och stabilisering av fruktviner, inser ändamålet med att använda sedimenteringsämnen och vet vilken betydelse de vanligaste tillsatsämnena har för fruktvinernas hållbarhet. De känner till de vanligaste sedimenteringsämnena och filtreringsapparaterna, kan dosera sedimenterings- och tillsatsämnena, filtrera vinet samt underhålla och sköta de vanligaste typerna av filtreringsapparater. De kan reda ut de problemsituationer som är vanligast i detta skede.

Examinanderna behärskar mogningen av fruktviner och framställningen av slutprodukten, dvs. de känner till de mogningsbehov och mogningsmetoder som är lämpliga för olika typer av fruktvin, har kännedom om kraven på betingelser, lokaler, apparatur och utrustning för mogningen samt vet vilken betydelse syret och de viktigaste nyttiga och skadliga mikroberna har för mogningen. De har god kännedom om sensorisk eller analytisk uppföljning av mogningsprocessen och kan vidta korrigerande åtgärder utgående från analyserna. De kan beräkna procenthalter, utspädning och koncentring. De har kännedom om de vanligaste felen i färdigframställt vin, t.ex. oxidering, ättikssmak, jästsmak, grumlighet och korksmak.

Examinanderna behärskar förpackandet av fruktviner och har kännedom om de vanligaste förpackningsmaterialen och de krav som ställs på dem. De känner till funktionsprinciperna för de vanligaste förpackningsapparaterna och kan använda dem. De kan förbereda produkterna för förpackning genom att utföra de nödvändiga analyserna och eventuella korrigerande åtgärder och tilläggsdoseringar. De behärskar processhygien och lagringsteknik för fruktviner, har kännedom om de krav som ställs på lagerlokaler och lagringsförhållanden och kan reda ut allmänt förekommande problemsituationer, t.ex. vid temperaturförändringar.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdrycker, dvs. de kan använda i lagarna tillåtna råvaror, metoder och tillsatsämnena, har kännedom om de fastställda gränsvärdena och förpackningspåskrifterna för produkterna och iakttar stadgandena om lagring och rapportering. De utför sitt arbete enligt reglerna för egenkontroll och har ett hygienkompetensintyg. De beaktar miljöaspekterna och använder miljövänliga metoder. De är medvetna om arbetssäkerhetsriskerna i samband med användningen av teknologi och beaktar i de olika arbetsskedena dessa risker och bestämmelserna om arbetssäkerhet.

Examinanderna har satt sig in i principerna och metoderna för produktplanering och kan tillämpa dem vid produktutvecklingen av fruktbaserade alkoholdrycker. De känner till grunderna för sensorisk bedömning av fruktbaserade alkoholprodukter och kan tillämpa dem vid bedömningen av utseendet, doften, smaken och helhetsintrycket för en produkt under utveckling. De kan bedöma möjligheterna till framgång för resultaten av produktutvecklingen utgående från efterfrågan, hög kvalitet och lönsamhet.

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna inser vilken betydelse kvaliteten på råvarorna och halvfabrikaten har för kvaliteten på slutprodukten och har kännedom om deras lämplighet för olika fruktbase-
rade alkoholdrycker. De kan hantera råvaror och halvfabrikat hygieniskt och ekonomiskt
och känner till olika lagringsmetoder för råvaror och halvfabrikat.

Examinanderna har kännedom om de standard- och specialmaskiner, apparater och
hjälpmedel som används vid de typiska processerna för koncentrerade fruktviner och kol-
sytrade fruktbaserade alkoholdrycker samt för fruktlikörer och destillerade fruktdrycker
och känner till maskinernas och apparaternas funktionsprinciper. De har kännedom om
de specialkrav som ställs på produktionslokalerna och produktionsförhållandena.

Examinanderna känner till framställningsprocesserna för koncentrerade fruktviner och
kolsyrade fruktbaserade alkoholdrycker samt fruktlikörer och destillerade fruktdrycker. De
har kännedom om de kritiska punkterna i processerna och känner till de specialkrav på
förpackningsmetoder, förpackningsmaterial och lagring som gäller för de olika produkt-
grupperna.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdryck-
er samt reglerna för kvalitetskontroll och hygienbestämmelserna. De beaktar i sitt arbete
säkerhets- och miljöaspekterna.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer
ägnas speciall uppmärksamhet:

- kännedom om och förmåga att hantera och lagra råvaror och halvfabrikat
- kännedom om lokaler, maskiner, apparater och hjälpmedel för processerna
- kännedom om framställningsprocesserna för koncentrerade fruktviner och
kolsyrade fruktbaserade alkoholdrycker samt för fruktlikörer och destillerade
fruktdrycker
- kännedom om förpackning och lagring
- kännedom om stadganden, bestämmelser och anvisningar
- kännedom om säkerhets- och miljöaspekterna.

Godkänd prestation

Examinanderna kan hygieniskt hantera de råvaror och halvfabrikat som används för olika
fruktbaserade alkoholdrycker och undviker svinn. De känner till kvalitetskraven på råvar-
or och halvfabrikat och metoderna för lagring och mogning och beaktar vid sitt val de
olika metodernas för- och nackdelar.

Examinanderna har kännedom om specialkraven på produktionslokaler, utrustning och
produktionsförhållanden, t.ex. i fråga om materialet i förvaringskärlen och processtempe-
raturerna. De känner till kraven på maskiner, apparater och hjälpmedel i processerna för
olika fruktbaserade alkoholdrycker, har kännedom om de produktionskedjor i vilka de
ingår och principerna för underhållet av maskinerna och apparaterna. De har kännedom
om de speciella maskiner, apparater och hjälpmedel som krävs för olika processer och
analysmetoder.

Examinanderna känner till de viktigaste skedena i framställningsprocessen för koncent-
rerade fruktviner, dvs. ursprungsvinets framställning, koncentrerering och mogning. De har

kännedom om de olika metoderna för framställning av cider och om de viktigaste skedena i framställningsmetoderna, dvs. jäsning, sedimentering, mogning, tillsättande av kolsyra och förpackning. De känner till de olika typerna av kolsyrade fruktvinbaserade alkoholdrycker, dvs. pärlande fruktvin, kolsyrat fruktvin och mousserande fruktvin. De har kännedom om principerna för kolsyrande av drycker, om de olika framställningsmetoderna för mousserande fruktvin och om analysmetoderna vid framställningen. De känner till de viktigaste skedena i de metoder som baserar sig på en andra jäsning: framställning av ursprungsvin, förberedelser för den andra jäsningen och framställning av slutprodukten.

Examinanderna känner till de viktigaste skedena och analysmetoderna i processen vid framställning av fruktlikör: extrahering, spädning och koncentrerings av råvaran, tillsättning av socker, mogning, stabilisering och förpackning. De har kännedom om de olika framställningsmetoderna, de viktigaste skedena i framställningen och analysmetoderna för destillerade fruktdrycker: jäsning eller extrahering, destillering, den destillerade dryckens mogning, stabilisering och förpackning.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdrycker med avseende på tillåtna råvaror, metoder och tillsatser. De har kännedom om de fastställda gränsvärdena för produkterna och om förpackningspåskrifterna och känner till stadgandena om lagring och rapportering. De känner till reglerna för egenkontroll och utför sitt arbete enligt bestämmelserna i hygienkompetensintyget. De förhåller sig ansvarsfullt till miljöaspekterna, kan definiera arbetssäkerhetsriskerna vid användningen av teknologi och kan i de olika arbetskedena beakta riskerna och bestämmelserna i fråga om arbetssäkerhet.

3 § Kundservice och försäljning

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna har kännedom om företagets produkter. De behärskar uppgifterna inom kundservice och de rollförväntningar som hör samman med servicen och har god kännedom om användningen av olika slag av maskiner och apparater som hjälpmedel vid försäljningen. De klarar sig i olika interaktiva situationer och har förmåga att uttrycka sig muntligt och skriftligt. De iakttar de stadganden och bestämmelser som gäller deras verksamhet.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer ägnas speciell uppmärksamhet:

- produktkännedom
- goda insikter i kundservice
- förmåga att använda maskiner och apparater
- kommunikativ färdighet och språkkunskaper
- iakttagande av stadganden och bestämmelser.

Godkänd prestation

Examinanderna känner till produkturvalet för företag som producerar gårdsvin och har god kännedom om de enskilda produkterna och deras kostnadsstruktur. De kan i sin kundservice och i andra situationer med sakliga fakta förmedla specificerad produktkännedom.

Examinanderna kan ansvara för skötseln av olika slag av kund- och säljsituationer enligt företagets affärs- och verksamhetsidé. De känner till grunderna i kundpsykologi och har kännedom om de faktorer som inverkar på kundernas beteende. De kan ta emot sina kunder, bedöma kundsituationerna och presentera, bjuda ut och sälja produkter. De kan genomföra ett målinriktat och resultatrikt marknadsförings- och försäljningsarbete.

Examinanderna kan betjäna olika slag av kunder och kundgrupper och uppträder naturligt och vänligt i de olika skedena av kundservicen. De klarar av stress under brådska och i oväntade situationer och kan sköta besvärliga kundsituationer. De kan klä sig på rätt sätt och ser till att kundlokalerna och deras omgivning är snygga. De kan ta emot eventuella reklamationer och bemöta dem enligt god sed. De samlar in respons från kunderna och kan vidareutveckla kundservicen utgående från responsen. De är medvetna om vilken betydelse god kundservice har för företagets image och för den fortsatta verksamheten och utför sitt arbete snabbt och ekonomiskt.

Examinanderna kan använda de maskiner och apparater som behövs för betalningstransaktioner, t.ex. kassaapparater och betalterminaler. De behärskar användningen av betalningsmedel och beaktar de säkerhets- och riskfaktorer som de medför. De kan tydligt och klart använda sitt modersmål i olika slag av interaktiva situationer och kan betjäna kunder också på något annat språk än sitt modersmål så att de förstår tydligt och enkelt tal på detta språk och klarar sig muntligt i enkla situationer som kräver informationsutbyte. De kan utarbeta olika slag av skriftliga alster, t.ex. broschyrer, reklamer och erbjudanden.

Examinanderna känner till de stadganden och bestämmelser som gäller utskänkning, detaljhandel och reklam i fråga om alkoholdrycker och utför sitt arbete enligt dem. De kan tillämpa bestämmelserna i konsumentskydds- och produktansvarslagarna.

4 § Företagsverksamhet och marknadsföring

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna har kännedom om förutsättningarna för företagande inom den aktuella företagssektorn. De känner till begreppet affärsidé och kan utnyttja det som utgångspunkt vid planeringen och vidareutvecklingen av företagsverksamheten. De känner till de ekonomiska faktorerna och lönsamhetsfaktorerna för företagsverksamhet, kan upprätta en verksamhetsplan och en budget och kan prissätta produkterna och produktpaketet. De känner till företagsbeskattningen i huvuddrag och kan sköta inköpsverksamhet och fakturering.

Examinanderna känner till stadgandena och bestämmelserna om arbetsgivare och har kännedom om arbetsvillkor och arbetsmetoder. De kan leda och vidareutveckla ett företag och kan planera och genomföra marknadsföringen för ett företag som producerar gårdsvin. De kan skapa nätverk och utnyttja informationsteknik i sitt arbete.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer ägnas speciell uppmärksamhet:

- kännedom om förutsättningarna för företagande
- kännedom om affärsidéer och användningen av dem
- upprättande av verksamhetsplan och budget
- kännedom om principerna för lönsamhet
- prissättning av produkter och serviceformer
- kännedom om företagsbeskattningen
- goda insikter i inköpsverksamhet och fakturering
- verksamhet som arbetsgivare
- ledning och vidareutveckling av företaget
- planering och genomförande av marknadsföring
- förmåga att skapa nätverk
- förmåga att utnyttja informationsteknik.

Godkänd prestation

Examinanderna känner till produktionsformerna inom branschen och kan bedöma utvecklingsmöjligheterna för dem och förutsättningarna för att lyckas med företagande inom branschen. De har kännedom om de centrala personliga egenskaper och färdigheter som krävs för företagsamhet och är medvetna om hur de kan utveckla sig själva i dessa avseenden. De känner till lagstiftningen och tillståndsförfarandet för företagande inom branschen.

Examinanderna kan vidareutveckla företagets affärsidé genom att beakta efterfrågan och konkurrensfaktorer på marknaden och genom att ge akt på väsentliga möjligheter till differentiering av sin idé. De kan bedöma möjligheterna till framgång för en välutvecklad affärsidé.

Examinanderna kan göra upp verksamhetsplaner för de ur verksamhetssynpunkt viktigaste sektorerna och kan upprätta en budget som beaktar företagets situation och målinriktning. De känner i huvuddrag till principerna för bokföring och redovisning. De inser vad en lönsam affärsverksamhet innebär, kan utarbeta lönsamhetskalkyler enligt företagets verksamhet och kan bedöma företagsverksamhetens lönsamhet utgående från dessa kalkyler och från nyckeltal. De kan tolka bokslut och försöka finna metoder för att förbättra företagets lönsamhet. De kan utarbeta en ungefärlig resultatprognos för företaget.

Examinanderna känner till principerna för kostnadskalkylering och marknadsbaserad prissättning och kan på ett lönsamt och marknadsfokuserat sätt prissätta produkter och produktpaket. De har goda insikter i hur mervärdesskatten och alkoholskatten fastställs och beaktar dem vid prissättningen. De känner till principerna för inköpsverksamhet och fakturering och kan sköta de åtgärder som stadganden och avtal i dessa avseenden kräver, t.ex. specificeringar av mervärdesskatt m.m. i fakturorna. De har kännedom om huvuddragen i principerna för företagsbeskattningen och kan bilda sig en uppfattning om innehållet i skattedeklarationer.

Examinanderna har kännedom om de arbetsvillkor och avlöningsmetoder som gäller inom branschen och känner till arbetsgivarnas och arbetstagarnas skyldigheter och rättigheter samt de frågor som gäller socialskydd och arbetarskydd, så att de som arbetsgivare kan tolka och iaktta de aktuella stadgandena, bestämmelserna och avtalen.

Examinanderna behärskar de dagliga och säsongbundna arbetena i företaget, kan planera dem och leda verksamheten enligt etiskt hållbara principer. De kan i sitt ledarskap kombinera kännedomen om produktionsområdet och om företagsamhet och riskhantering, personaladministrationen, principerna om hållbar utveckling och företagets service-natur till en funktionerande helhet. De har kännedom om principerna för kvalitetssystemet och kan utnyttja systemet som hjälpmedel vid kvalitetsledningen och utvecklingen i företaget. De är villiga att vidareutveckla sin yrkesskicklighet och kan sköta om sin arbetsförmåga och sitt välbefinnande.

Examinanderna känner till principerna för marknadsföring och kan upprätta en realistisk plan och budget för marknadsföringen, som ger möjlighet att synligt föra fram de produkter som ett litet företag erbjuder. De inser betydelsen av att ge marknadsföringen en viss inriktning och kan inrikta marknadsföringsåtgärderna enligt kundkretsen. De kan följa upp hur planen genomförs, ser resultaten och kan utgående från sina erfarenheter vidta korrigerande åtgärder. De kan vid marknadsföringen utnyttja för företaget lämpliga lokala, regionala och riksomfattande kanaler, kan arrangera marknadsförings- och försäljningsdagar och presentera produkterna vid dem. De känner till begreppen inom marknadsföring och kan följa med de aktuella trenderna och förändringarna i marknadsföringen.

Examinanderna känner till fördelarna med att skapa nätverk och kan söka sig till samarbete i marknadsföring och andra frågor med samarbetsparter som är förenliga med företagets affärsidé, t.ex. gårdsvins-, turism- och marknadsföringsföretag och andra aktörer inom turistnäringen. De kan utnyttja elektronisk post, Internet och tillämpningar av informationsteknik vid planeringen av produkter, marknadsföringsåtgärder, kontakter med olika parter och kunskapssökning.

KUNSKAPSOMRÅDET FÖR VINGÅRDSARBETARE

5 § Framställning av fruktviner

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna inser vilken betydelse kvaliteten på råvarorna för fruktvinerna har för kvaliteten på den färdiga produkten och har kännedom om råvarornas lämplighet för olika alkoholdrycker. De kan hantera råvarorna hygieniskt och ekonomiskt och känner till olika metoder för lagring av råvarorna.

Examinanderna har kännedom om de krav som ställs på produktionslokalerna och inser vilken betydelse processplaneringen har för resurshushållningen och effektiviteten i verksamheten. De kan välja lämpliga arbetsmetoder, lokaler, maskin- och apparathelheter och hjälpmedel för varje produktionsskede och kan använda dem. De behärskar de dagliga underhållsåtgärderna och servicen för produktions- och laboratorielokalerna och för maskinerna, apparaterna och hjälpmedlen i dem.

Examinanderna behärskar de olika skedena i framställningsprocessen för fruktviner. De eftersträvar hög hygienisk standard och har god kännedom om de nyttiga och skadliga mikrober som är viktigast för processen. De inser vilken verkan sedimenteringen och mogningen har på produkten. De känner till de allmänt använda metoderna och materialen för förpackningen och kan lagra produkterna.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdrycker, kan tillämpa den och iakttar reglerna och hygienen för kvalitetsövervakningen. De be-

aktar säkerhets- och miljöaspekterna. De har kännedom om principerna för produktplanering och om processen för att skapa en produkt, när det gäller fruktbaseerade alkoholdrycker. De utför sitt arbete på ett företagarmässigt sätt.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer ägnas speciell uppmärksamhet:

- råvarukännedom och förmåga att hantera och lagra råvaror
- förmåga att använda och underhålla lokaler, maskiner, apparater och hjälpmedel för processerna
- god kännedom om framställningsprocessen för fruktviner
- god kännedom om förpackning och lagring av produkterna
- kännedom om och iakttagande av stadganden, bestämmelser och anvisningar
- beaktande av säkerhets- och miljöaspekterna
- deltagande i produktutvecklingen
- inre företagsamhet.

Godkänd prestation

Examinanderna känner till de vanligaste inhemska bär- och fruktsorterna. De kan fastställa mognadsgraden hos bär och frukter sensoriskt och med refraktometer eller genom att titrera sockerhalten i råvaran. De kan hantera råvarorna hygieniskt och undvika svinn. De känner till de allmänna kvalitetskraven för hushållsvatten, de sockerarter som är lämpliga för fruktbaseerade alkoholdrycker och de jäsningsdugliga sockerarterna. De känner till lagringsmetoderna för bär och frukter och beaktar vid sitt val de olika metodernas för- och nackdelar.

Examinanderna känner till de krav på ytbeläggning, avloppssystem, ventilation, övervakning och säkerhet som ställs på produktionslokalerna. De har kännedom om de allmänna krav på ytmaterial och möjligheter för rengöring som ställs på maskinerna, apparaterna och hjälpmedlen för processen. De kan välja och använda de maskiner, apparater och hjälpmedel som är lämpliga för de olika skedena i processen. De behärskar de dagliga underhålls- och serviceåtgärderna för lokalerna, maskinerna, apparaterna och hjälpmedlen och ser till att renligheten och funktionsdugligheten hålls på erforderad nivå. De känner till den viktigaste laboratorieapparaturen och -utrustningen och de krav som ställs på dem, har kännedom om deras lämplighet vid småskalig produktion och kan använda och underhålla dem. De känner till de kemikalier som används vid analyserna och skyddsinformationsbestämmelserna för dem.

Examinanderna behärskar de olika skedena i saftningen av råvaran, t.ex. pressningen av råvaran, principerna för användning av antioxidanter och enzymer, användningen av den vanligaste saftningsapparaturen, problemsituationer som kan uppstå under saftningen, provtagningen och analysen av saftprover eller andra motsvarande prover samt utnyttjandet av analysresultaten. De behärskar recepten för fruktviner och jäsningsen, t.ex. tillsatsen av vört och användningen av jäst och andra hjälpmedel för jäsningsen och kan reda ut de vanligaste problemsituationerna. De känner till den teoretiska grunden för saft- och mäskejäsning av fruktviner och för alkoholjäsning. De behärskar regleringen av temperaturen medan jäsningsen pågår, kan sensoriskt och genom analyser följa med jäsningsens gång, kan reda ut de vanligaste problemsituationer som kan uppstå under jäsningskedet och kan sensoriskt eller genom bekräftande analyser konstatera att jäsningsen har upphört.

Examinanderna känner till den teoretiska grunden för sedimentering och stabilisering av fruktviner, inser ändamålet med att använda sedimenteringsämnen och vet vilken betydelse de vanligaste tillsatsämnena har för fruktvinernas hållbarhet. De känner till de vanligaste sedimenteringsämnena och filtreringsapparaterna, kan dosera sedimenterings- och tillsatsämnena, filtrera vinet samt underhålla och sköta de vanligaste typerna av filtreringsapparater. De kan reda ut de problemsituationer som är vanligast i detta skede.

Examinanderna behärskar mogningen av fruktviner och framställningen av slutprodukten, dvs. de känner till de mogningsbehov och mogningsmetoder som är lämpliga för olika typer av fruktvin, har kännedom om kraven på betingelser, lokaler, apparatur och utrustning för mogningen samt vet vilken betydelse syret och de viktigaste nyttiga och skadliga mikroberna har för mogningen. De har god kännedom om sensorisk eller analytisk uppföljning av mogningsprocessen och kan vidta korrigerande åtgärder utgående från analyserna. De kan beräkna procenthalter, utspädning och koncentrerings. De har kännedom om de vanligaste felen i färdigframställt vin, t.ex. oxidering, ättikssmak, jästsmak, grumlighet och korksmak.

Examinanderna behärskar förpackandet av fruktviner och har kännedom om de vanligaste förpackningsmaterialerna och de krav som ställs på dem. De känner till funktionsprinciperna för de vanligaste förpackningsapparaterna och kan använda dem. De kan förbereda produkterna för förpackning genom att utföra de nödvändiga analyserna och eventuella korrigerande åtgärder och tilläggsdoseringar. De behärskar processhygien och lagringsteknik för fruktviner, har kännedom om de krav som ställs på lagerlokaler och lagringsförhållanden och kan reda ut allmänt förekommande problemsituationer, t.ex. vid temperaturförändringar.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdrycker, dvs. de kan använda i lagarna tillåtna råvaror, metoder och tillsatsämnena, har kännedom om de fastställda gränsvärdena och förpackningspåskrifterna för produkterna och iakttar stadgandena om lagring och rapportering. De utför sitt arbete enligt reglerna för egenkontroll, följer företagets plan för egenkontroll och har ett hygienkompetensintyg. De beaktar miljöaspekterna och använder miljövänliga metoder. De är medvetna om arbets säkerhetsriskerna i samband med användningen av teknologi och beaktar i de olika arbetskedena dessa risker och bestämmelserna om arbets säkerhet.

Examinanderna känner till grunderna för sensorisk bedömning av fruktbaseerade alkoholprodukter och kan utnyttja dem under de olika skedena av processen vid bedömningen av produktens utseende, doft och smak och det helhetsintryck som den ger. De är intresserade av produktutvecklingsarbetet i företaget och kan föra fram utvecklingsidéer.

Examinanderna utför sina arbetsuppgifter i serviceanda och följer värderingarna och serviceidén i gårdsvinsföretaget. De förstår de viktigaste principerna för ekonomisk verksamhet och kan tillämpa dem i sitt arbete. De känner till hur företagets intäkter uppstår, vilka omkostnader verksamheten medför, vad betalningsförmågan betyder och vad lönsamhet är och hur den kan påverkas. De har ansvarskänsla och inser vad deras arbetsinsats betyder för företagets verksamhet. De har god kännedom om huvuddragen i de viktigaste stadgandena om arbetslivet, t.ex. bestämmelserna om arbetsavtal och arbetstider. De kan vidareutveckla sin verksamhet och sitt kunnande.

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna inser vilken betydelse kvaliteten på råvarorna och halvfabrikaten har för kvaliteten på slutprodukten och har kännedom om deras lämplighet för olika fruktbase-
rade alkoholdrycker. De kan hantera råvaror och halvfabrikat hygieniskt och ekonomiskt
och känner till olika lagringsmetoder för råvaror och halvfabrikat.

Examinanderna har kännedom om de standard- och specialmaskiner, apparater och
hjälpmedel som används vid de typiska processerna för koncentrerade fruktviner och
kolsyrade fruktbaserade alkoholdrycker samt för fruktlikörer och destillerade fruktdrycker
och känner till maskinernas och apparaternas funktionsprinciper. De har kännedom om
de specialkrav som ställs på produktionslokalerna och produktionsförhållandena.

Examinanderna känner till framställningsprocesserna för koncentrerade fruktviner och
kolsyrade fruktbaserade alkoholdrycker samt fruktlikörer och destillerade fruktdrycker. De
har kännedom om de kritiska punkterna vid processerna och känner till de specialkrav på
förpackningsmetoder, förpackningsmaterial och lagring som gäller för de olika produkt-
grupperna.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdryck-
er samt reglerna för kvalitetskontroll och hygienbestämmelserna. De beaktar i sitt arbete
säkerhets- och miljöaspekterna och utför sitt arbete på ett företagarmässigt sätt.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer
ägnas speciell uppmärksamhet:

- kännedom om och förmåga att hantera och lagra råvaror och halvfabrikat
- kännedom om lokaler, maskiner, apparater och hjälpmedel för processerna
- kännedom om framställningsprocesserna för koncentrerade fruktviner och
kolsyrade fruktbaserade alkoholdrycker samt för fruktlikörer och destillerade
fruktdrycker
- kännedom om förpackning och lagring
- kännedom om stadganden, bestämmelser och anvisningar
- beaktande av säkerhets- och miljöaspekterna
- inre företagsamhet.

Godkänd prestation

Examinanderna kan hygieniskt hantera de råvaror och halvfabrikat som används för olika
fruktbaserade alkoholdrycker och undviker svinn. De känner till kvalitetskraven på råvar-
or och halvfabrikat och metoderna för lagring och mogning och beaktar vid sitt val de
olika metodernas för- och nackdelar.

Examinanderna har kännedom om specialkraven på produktionslokaler, utrustning och
produktionsförhållanden, t.ex. i fråga om materialet i förvaringskärlen och processtempe-
raturerna. De känner till kraven på maskiner, apparater och hjälpmedel för processerna
för olika fruktbaserade alkoholdrycker, har kännedom om de produktionskedjor i vilka de
ingår och principerna för underhållet av maskinerna och apparaterna. De har kännedom
om de speciella maskiner, apparater och hjälpmedel som krävs för olika processer och
analysmetoder.

Examinanderna känner till de viktigaste skedena i framställningsprocessen för koncentrerade fruktviner, dvs. ursprungsvinets framställning, koncentrerings och mognings. De har kännedom om de olika metoderna för framställning av cider och om de viktigaste skedena i framställningsmetoderna, dvs. jäsnings, sedimentering, mognings, tillsättande av kolsyra och förpackning. De känner till de olika typerna av kolsyrade fruktvinbaserade alkoholdrycker, dvs. pärlande fruktvin, kolsyrat fruktvin och mousserande fruktvin. De har kännedom om principerna för kolsyrande av drycker, om de olika framställningsmetoderna för mousserande fruktvin och om analysmetoderna vid framställningen. De känner till de viktigaste skedena i de metoder som baserar sig på en andra jäsnings: framställning av ursprungsvin, förberedelser för den andra jäsningsen och framställning av slutprodukten.

Examinanderna känner till de viktigaste skedena och analysmetoderna i processen vid framställning av fruktlikör: extrahering, spädning och koncentrerings av råvaran, tillsättning av socker, mognings, stabilisering och förpackning. De har kännedom om de olika framställningsmetoderna, de viktigaste skedena i framställningen och analysmetoderna för destillerade fruktödrycker: jäsnings eller extrahering, destillering, den destillerade ödryckens mognings, stabilisering och förpackning.

Examinanderna känner till den lagstiftning som reglerar produktionen av alkoholdrycker med avseende på tillåtna råvaror, metoder och tillsatssämnen. De har kännedom om de fastställda gränsvärdena för produkterna och om förpackningspåskrifterna och känner till stadgandena om lagring och rapportering. De utför sitt arbete enligt reglerna för egenkontroll, följer företagets plan för egenkontroll och har ett hygienkompetensintyg. De förhåller sig ansvarsfullt till miljöaspekterna, är medvetna om arbets säkerhetsriskerna i samband med användningen av teknologi och beaktar i de olika arbets skedena dessa risker och bestämmelserna om arbets säkerhet.

Examinanderna utför sina arbetsuppgifter i serviceanda och följer värderingarna och serviceiden i gårdsvinsföretaget. De förstår de viktigaste principerna för ekonomisk verksamhet och kan tillämpa dem i sitt arbete. De känner till hur företagets intäkter uppstår, vilka omkostnader verksamheten medför, vad betalningsförmågan betyder och vad lönsamhet är och hur den kan påverkas. De har ansvarskänsla och inser vad deras arbetsinsats betyder för företagets verksamhet. De har god kännedom om huvuddragen i de viktigaste stadgandena om arbetslivet, t.ex. bestämmelserna om arbetsavtal och arbetstider. De kan vidareutveckla sin verksamhet och sitt kunnande.

7 § Kundservice, försäljning och marknadsföring

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna har kännedom om företagets produkter. De behärskar uppgifterna inom kundservicen och de rollförväntningar som hör samman med servicen och har god kännedom om användningen av olika slag av maskiner och apparater som hjälpmedel vid försäljningen. De klarar sig i olika interaktiva situationer och har förmåga att uttrycka sig muntligt och skriftligt. De iakttar de stadganden och bestämmelser som gäller deras verksamhet och kan delta i marknadsföringen av gårdsvinsföretaget. De kan i sitt arbete utnyttja samarbetsnätverk och informationsteknik.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer ägnas speciell uppmärksamhet:

- produktkännedom
- goda insikter i kundservice
- förmåga att använda maskiner och apparater
- kommunikativ färdighet och språkkunskaper
- iakttagande av stadganden och bestämmelser
- deltagande i marknadsföringen
- samarbetsförmåga
- förmåga att utnyttja informationsteknik.

Godkänd prestation

Examinanderna känner till produkturvalet för företag som producerar gårdsvin, har god kännedom om de enskilda produkterna och har i huvuddrag kännedom om kostnadsstrukturen för produkterna. De kan i sin kundservice och i andra situationer med sakliga fakta förmedla specificerad produktkännedom.

Examinanderna kan ansvara för skötseln av olika slag av kund- och säljsituationer enligt företagets affärs- och verksamhetsidé och enligt erhållna anvisningar. De känner till grunderna i kundpsykologi och har kännedom om de faktorer som inverkar på kundernas beteende. De kan ta emot sina kunder, bedöma kundsituationerna och presentera, bjuda ut och sälja produkter. De kan genomföra ett målinriktat och resultatrikt marknadsförings- och försäljningsarbete.

Examinanderna kan betjäna olika slag av kunder och kundgrupper och uppträder naturligt och vänligt i de olika skedena av kundservicen. De klarar av stress under brådskan och i oväntade situationer och kan sköta besvärliga kundsituationer. De kan klä sig på rätt sätt och ser till att kundlokalerna och deras omgivning är snygga. De kan ta emot eventuella reklamationer och bemöta dem enligt god sed eller styra vidare dem till företagets ledning. De kan samla in respons från kunderna och kan vidareutveckla kundservicen enligt responsen och enligt erhållna anvisningar. De är medvetna om vilken betydelse god kundservice har för företagets image och för den fortsatta verksamheten. De utför sitt arbete snabbt och ekonomiskt.

Examinanderna kan använda de maskiner och apparater som behövs för betalningstransaktioner, t.ex. kassaapparater och betalterminaler. De behärskar användningen av betalningsmedel och beaktar de säkerhets- och riskfaktorer som de medför. De kan tydligt och klart använda sitt modersmål i olika slag av interaktiva situationer och kan betjäna kunder också på något annat språk än sitt modersmål så att de förstår tydligt och enkelt tal på detta språk och klarar sig muntligt i enkla situationer som kräver informationsutbyte. De kan enligt erhållna anvisningar utarbeta olika slag av skriftliga alster, t.ex. broschyrer, reklamer och erbjudanden.

Examinanderna känner till de stadganden och bestämmelser som gäller utskänkning, detaljhandel och reklam i fråga om alkoholdrycker och utför sitt arbete enligt dem. De arbetar enligt erhållna hygienbestämmelser, följer företagets plan för egenkontroll och iakttar bestämmelserna i konsumentskydds- och produktansvarslagarna.

Examinanderna känner till begreppen inom marknadsföringen och kan delta i att anordna försäljnings- och marknadsföringsdagar och kan presentera produkterna vid dem. De känner till fördelarna med att skapa nätverk och kan enligt erhållna anvisningar sam-

arbeta med olika intressegrupper. De kan vid kundservice och säljarbete, kontakter med olika parter och kunskapssökning utnyttja elektronisk post, Internet och programtillämpningar inom informationsteknik.

8 § Företagsamhet

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna har kännedom om de färdigheter som krävs för företagsamhet och kan bedöma sina företagaregenskaper och sina värderingar. De känner sitt yrkesområde och kan bedöma vilka möjligheter det erbjuder för företagungsverksamhet. De känner till begreppet affärsidé och vet hur det används som utgångspunkt för företagsverksamheten. De känner till åtgärderna vid inledning av företagsverksamhet och de risker som verksamheten medför.

Examinanderna har kännedom om de ekonomiska, produktionsmässiga och immateriella resurser som företagsverksamheten kräver och kan bedöma sina möjligheter att inleda företagsverksamhet. De känner till den viktigaste lagstiftningen om företagsverksamhet och kan skaffa sig tilläggsuppgifter.

b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktorer ägnas speciell uppmärksamhet:

- bedömning av de personliga företagaregenskaperna
- bedömning av möjligheterna till företagsverksamhet inom det aktuella yrkesområdet
- kännedom om begreppet affärsidé
- kännedom om åtgärderna och riskerna vid inledande av företagsverksamhet
- kännedom om de viktigaste ekonomiska principerna för företagsverksamhet
- kännedom om de resurser som företagsverksamheten kräver
- bedömning av de personliga möjligheterna att inleda företagsverksamhet
- kännedom om den centrala lagstiftningen för företagsverksamhet
- förmåga till kunskapssökning.

Godkänd prestation

Examinanderna har kännedom om de färdigheter som gör det lättare att nå framgång som företagare. Utgående från dessa insikter och sina egna värderingar kan de bedöma sig själva och sin verksamhet som företagare och avgöra om de kan förlita sig på sina bedömningar för att kunna dra slutsatser och fatta beslut om verksamheten och utvecklingen som företagare.

Examinanderna kan sätta värde på sin yrkesskicklighet och känner sitt yrkesområde så väl att de utgående från framtiden och marknadsutsikterna inom branschen kan avgöra möjligheterna att själva inleda företagsverksamhet. De känner till ändamålet med en affärsidé och förstår dess betydelse som hjälpmedel vid planeringen och vidareutvecklingen av företagsverksamheten. De har förutsättningar att med hjälp av sakkunniga delta i att utveckla en egen företagsidé. I utvecklingsarbetet beaktar de bl.a. efterfrågan och konkur-

rensmetoderna på marknaden, kundmålgrupperna och de differentieringsfaktorer som är väsentliga för att deras idéer skall kunna genomföras.

Examinanderna känner till de alternativ som står till buds för dem som överväger att inleda företagsverksamhet, t.ex. i fråga om företagsformer, inledningsåtgärder, fastställande av ansvar samt risker. De kan diskutera alternativen för sin företagsverksamhet med sakkunniga.

Examinanderna har förutsättningar att under ledning av sakkunniga delta i att utarbeta verksamhetsplaner för företaget för de sektorer som är viktigast för verksamheten. De inser vad en lönsam verksamhet innebär och vet hur man kan inverka på den. De kan i huvuddrag tolka bokslut i fråga om kapital, förmögenhet, betalningsförmåga och resultat. De förstår principerna för kostnadskalkyler och vet i huvuddrag vilka marknadsbaserade faktorer som skall beaktas vid en rationell prissättning av produkter och service. De kan delta i att upprätta en ungefärlig budget.

Examinanderna kan med sakkunniga diskutera inledandet av företagsverksamhet utgående från det egna företaget. De har kännedom om yrkesområdets viktigaste aktörer, myndigheter och sakkunniga, om den centrala lagstiftningen för företagsverksamhet och om särdragen i lagstiftningen för yrkesområdet. De vet var de kan få sakkunnig service och tilläggsuppgifter i ärenden som gäller beskattningen av företagsverksamheten och andra frågor.

9 § Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Utgångspunkten för de fristående yrkesprov som avläggs för att påvisa yrkesskickligheten är att reda ut hur väl examinanden sammankopplar de praktiska färdigheterna med teorin och begreppen bakom dessa i relation till vad som krävs i de olika examensdelarna. Detta skall i huvudsak påvisas genom funktionella uppgifter, som vid behov kan kompletteras muntligt, skriftligt eller på något annat sätt.

De huvudsakliga metoderna vid bedömningen av färdigheterna skall vara arbetsprov, färdighetstester, iakttagelser av hur arbetet utförs eller simulering av arbetsverksamhet samt projektarbeten av varierande längd. Tidigare dokumenterade bevis som påvisar den erfordrade kompetensen samt andra bedömningsförfaranden och kombinationer av dessa kan också användas. När man väljer att använda en enskild bedömningsmetod skall man beakta bl.a. hur lämplig den är för bedömning av examenskraven, hur väl den motsvarar naturlig praxis inom arbetslivet, hur väl man med dess hjälp kan skilja den önskade kompetensen från icke-kompetent kunnande, hur lätt den är att använda i olika verksamhetsmiljöer och hur klar och tydlig den är för bedömarna och för dem som skall bedömas. För att klarlägga nivån på de kunskaper och insikter som ligger till grund för den erfordrade yrkesskickligheten kan man som stöd för det praktiska yrkesprovet använda enkäter och intervjuer, självvärdering och bedömning i grupp, skriftliga alster, diskussioner med sakkunniga personer eller andra metoder genom vilka man kan precisera nivån på examinandens kunnande.

Yrkesskickligheten skall bedömas för en examensdel i sänder genom att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för motsvarande del av examen. En prestation som uppfyller kriterierna för bedömningen skall godkännas. Om examinanden kan lägga fram tidigare dokumenterade yrkesprov bedömer bedömarna dem som en del av det fristående yrkesprovet för den aktuella examensdelen. Examenskommissionen fastställer kriterierna för de personer som bedömer yrkesproven. Utgångspunkten är att bedömarna har god yrkesskicklighet inom området för ifrågavarande examen.

BILAGA

Beskrivning av yrket

De som är verksamma inom vinproduktionen är specialiserade på branschen för frukt-baserade alkoholdrycker och de producerar och säljer gårdsvinsprodukter och kompletterande service inom branschen. De huvudsakliga produkterna är fruktviner, mousserande fruktviner, cider och andra fruktbaserade alkoholdrycker, t.ex. koncentrerade fruktviner och likörer. Den kompletterande servicen är oftast kopplad till turismnäringen. De som är yrkesverksamma inom vinproduktionen arbetar som självständiga företagare eller som anställda i gårdsvinsföretag.

Vingårdarna utgör olika typer av familjeföretag inom turismbranschen, som kombinerar gårdens basnäring med småskalig produktion av fruktbaserade alkoholdrycker, utskänkning och minutförsäljning av dryckerna och oftast också förplägnads- och inkvarterings-service. I vårt land finns ungefär femtio gårdsvinsföretag som direkt sysselsätter ungefär 150 personer och indirekt dessutom 100–200 personer. Vingårdarna producerar årligen sammanlagt ungefär 350 000 liter fruktbaserade alkoholdrycker och över två tredjedelar av dryckerna säljs vid minutförsäljning i gårdsbutikerna. Resten av dryckerna säljs vid utskänkning, vid partiförsäljning, genom alkoholmonopolets affärer eller också exporteras de. Den producerade mängden fruktvin utgör ungefär 0,5 procent av den mängd vin som konsumeras i Finland. Starka fruktviner, likörer och destillerade fruktviner utgör mindre än 0,1 procent av den totala konsumtionen.

Gårdsvinsföretagen har under de senaste tio åren befast sin ställning som lokala centrum för landsbygdsturismen och de bidrar till att öka växelverkan mellan landsbygden och städerna. Den framtida utvecklingen av lagstiftningen förväntas erbjuda möjligheter för företagen att öka sin marknadsföring och sin försäljning och därigenom förbättra sin konkurrenskraft. Den rena naturen i Finland och råvarornas rena arom väcker allt mera intresse på den centraleuropeiska marknaden. Det ser ut att finnas möjligheter för export av specialprodukter.

Vingårdsföretagarna behärskar sin bransch mångsidigt. De kan framställa gårdens fruktbaserade alkoholdrycker av lokala och genuina råvaror och behärskar också kundservicen, försäljningen, marknadsföringen och affärsekonomi för sitt företag, som ger landsbygden stimulans. De skall dessutom vara intresserade av att vidareutveckla företagets produkter och ha god kännedom om de behövliga åtgärderna. De som är anställda på vingårdarna behärskar på ett företagarmässigt sätt produktionsprocesserna för frukt-baserade alkoholdrycker samt kundservicen och försäljningen. Både företagarna och de anställda har grundliga kunskaper om lagstiftningen för branschen och om beskattningen av produkterna och vet hur dessa påverkar näringsgrenen. De som är sakkunniga inom vinproduktionen utgör en del av landsbygdens näringsidkare, känner sitt ansvar för landsbygden och naturen och utför sitt arbete enligt principerna för en hållbar utveckling.

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: (09) 774 774 50
fax (09) 774 774 75
myynti@oph.fi
www.utbildningsstyrelsen.fi