

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN 2010

**UTBILDNINGSPROGRAMMET/KOMPETENSOMRÅDET FÖR KUNDSERVICE,
SERVITÖR**
**UTBILDNINGSPROGRAMMET/KOMPETENSOMRÅDET FÖR HOTELLSERVICE,
RECEPTIONIST**
**UTBILDNINGSPROGRAMMET/KOMPETENSOMRÅDET FÖR KOCK,
KOCK**

© Utbildningsstyrelsen

Pärm: Pramedia Oy

Layout: Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

Ombrytning: Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

Färdigställning: **sedu**

ISBN 978-952-13-4388-9 (häft.)

ISBN 978-952-13-4389-6 (pdf)

Oy Fram Ab, Vasa 2010



FÖRESKRIFT

20.1.2010

3/011/2010

Giltighetstid: fr.o.m. 1.8.2010 tillsvidare

Rätten att meddela föreskriften följer av:

L 630/1998, 13 § 2 mom.

F 811/1998, 10 §, 12 §

L 631/1998, 13 § 2 mom.

Upphäver Utbildningsstyrelsens föreskrifter

17.2.2000 nr 18/011/2000

17.2.2000 nr 19/011/2000

30.6.2003 nr 29/011/2003

19.6.2006 nr 35/011/2006

19.6.2006 nr 36/011/2006

samt i fråga om denna examen följande föreskrifter

1.8.2001 nr 42/011/2001

19.6.2002 nr 34/011/2002

27.8.2004 nr 28/011/2004

30.9.2005 nr 32/011/2005

13.2.2007 nr 5/011/2007

GRUNDER FÖR YRKESINRIKTAD GRUNDEXAMEN

Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen

Ändrar Utbildningsstyrelsens föreskrift

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunderna för grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen (grunderna för läroplanen och för fristående examen) i enlighet med bilagan.

Föreskriften ska beaktas i den grundläggande utbildning (läroplansbaserad utbildning) och de fristående examina som inleds efter 1.8.2010. Utbildning och fristående examensprestationer som inlett före denna föreskrifts ikraftträdande kan slutföras enligt föreskrifterna 17.2.2000 nr 18/011/2000, 17.2.2000 nr 19/011/2000, 30.6.2003 nr 29/011/2003, 19.6.2006 nr 35/011/2006 och 36/011/2006 t.o.m. 31.7.2020, såvida inte av andra författningar och bestämmelser annat följer.

I den läroplansbaserade utbildningen ska utbildningsanordnaren göra upp och godkänna en läroplan för undervisningen med beaktande av vad som bestämts i dessa examensgrunder.

När examensförberedande utbildning ordnas bestämmer utbildningsanordnaren om utbildningens innehåll och ordnande enligt examensgrunderna. Den som deltar i utbildningen ska som en del av utbildningen beredas möjlighet att avlägga fristående examen.

Utbildningsanordnaren, examensarrangören eller examenskommissionen kan inte lämna denna föreskrift obeaktad eller avvika från den.

Generaldirektör

Timo Lankinen

Undervisningsrådet

Merja Lahdenkauppi

BILAGA

Grunderna för grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen

Opetushallitus

Häkaniemenranta 6, PL 380, 00531 Helsinki, puhelin 040-348 7555, faksi 040-348 7865, etunimi.sukunimi@oph.fi, www.oph.fi

Utbildningsstyrelsen

Hagnäskajen 6, PB 380, 00531 Helsingfors, telefon 040-348 7555, fax 040-348 7865, förnamn.efternamn@oph.fi, www.oph.fi

INNEHÅLL

	INLEDNING	7
1	MÅLEN FÖR OCH UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN	9
1.1	Målen för grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen	9
1.2	Uppbyggnaden av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen	12
1.3	Nyckelkompetenser för livslångt lärande	15
1.4	Behörighet för fortsatta studier	18
2	VERKSTÄLLANDE AV EXAMENSGRUNDERNA INOM DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN	19
2.1	Uppgörandet av läroplan och dess innehåll	19
2.1.1	Den gemensamma delen av läroplanen	20
2.1.2	Den examensspecifika delen av läroplanen	20
2.1.3	Personlig studieplan	21
3	AVLÄGGANDE AV GRUNDEXAMEN SOM FRISTÅENDE EXAMEN	22
3.1	Allmänt om systemet med fristående examina	22
3.2	Anordnande av fristående examina	22
3.3	Avläggande av fristående examina	22
3.4	Grunderna för fristående examina	23
3.5	Personlig tillämpning i fristående examen	23
3.6	Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen	24
3.7	Betyg	25
3.8	Utbildning som förbereder för fristående examen	25
4	YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, KRAV PÅ YRKESKICKLIGHET OCH BEDÖMNING FÖR GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN	26
4.1	Examensdel som är obligatorisk för alla	26
4.1.1	Att verka inom logi- och restaurangverksamhet	26
4.2	Utbildningsprogrammet eller kompetensområdet för kundservice, servitör	31
4.2.1	Kundservice och försäljning	31
4.2.2	Servering av mat i portioner och drycker	37
4.3	Utbildningsprogrammet eller kompetensområdet för hotellservice, receptionist	44
4.3.1	Kundservice och försäljning	44
4.3.2	Kundservice i reception	50
4.4	Utbildningsprogrammet eller kompetensområdet för kock, kock	56
4.4.1	Tillredning av lunchrätter	56
4.4.2	Tillredning av mat i portioner	62

4.5	Examensdelar som är valbara för alla	67
4.5.1	À la carte-matlagning	67
4.5.2	À la carte-servering	72
4.5.3	Försäljning och servering av drycker	78
4.5.4	Kaféservice	83
4.5.5	Mötestjänster	88
4.5.6	Bokningsverksamhet på logiföretag	93
4.5.7	Verksamhet inom service- och utdelningskök	98
4.5.8	Snabbmatsservice	103
4.5.9	Matproduktion i storkök	107
4.5.10	Tillagning av beställnings- och festmat	113
4.5.11	Beställnings- och festservering	118
4.5.12	Fartygsekonomi	122
	4.5.12.1 Yrkeskompetens inom sjöfartsbranschen	127
	4.5.12.2 Servering av alkoholhaltiga drycker och behörighet som ansvarig föreståndare för restaurang med utskänkningstillstånd	127
4.5.13	Examensdelar från yrkesinriktade grundexamina	129
4.5.14	Examensdel från yrkesexamina	129
4.5.15	Examensdel från specialyrkesexamina	130
4.5.16	Examensdelar som erbjuds lokalt	130
4.6	Andra valbara examensdelar inom den grundläggande yrkesutbildningen	130
4.6.1	Företagsamhet	131
4.6.2	Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter	136
4.6.3	Examensdelar som fördjupar och breddar yrkeskompetensen	139
4.6.4	Examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier)	139
4.6.5	Gymnasiestudier	139
4.7	Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen (examensdelar som breddar grundexamen)	140
4.7.1	Företagsverksamhet	140
4.7.2	Examensdelar från yrkesinriktade examina (yrkesinriktad grundexamen, yrkesexamen, specialyrkesexamen)	144
4.7.3	Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen och som erbjuds lokalt i den grundläggande yrkesutbildningen	146
4.8	Lärdomsprov i den grundläggande yrkesutbildningen	146
5	EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKOMPETENSEN, 20 SV (GEMENSAMMA STUDIER), MÅL OCH BEDÖMNING I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN	147
5.1	Obligatoriska examensdelar	147
5.1.1	Modersmålet	147
5.1.1.1	Modersmålet, svenska	147
5.1.1.2	Modersmålet, finska	150
5.1.1.3	Modersmålet, samiska	150
5.1.1.4	Modersmålet, teckenspråk	153
5.1.1.5	Modersmålet, det egna modersmålet för studerande med ett främmande språk som modersmål	155
5.1.1.6	Modersmålet, svenska som andraspråk	157
5.1.1.7	Modersmålet, finska som andraspråk	160
5.1.1.8	Modersmålet, svenska för teckenspråkiga	160

5.1.1.9	Modersmålet, romani	162
5.1.2	Det andra inhemska språket	163
5.1.2.1	Det andra inhemska språket, finska	163
5.1.2.2	Det andra inhemska språket, svenska	165
5.1.3	Främmande språk	167
5.1.3.1	Främmande språk, A-språk	167
5.1.3.2	Främmande språk, B-språk	169
5.1.4	Matematik	171
5.1.5	Fysik och kemi	173
5.1.6	Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap	175
5.1.7	Gymnastik	177
5.1.8	Hälsokunskap	178
5.1.9	Konst och kultur	180
5.2	Valfria examensdelar	182
5.2.1	Valfria tilläggsdelar till obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen	182
5.2.2	Miljökunskap	182
5.2.3	Informations- och kommunikationsteknik	184
5.2.4	Etik	186
5.2.5	Kulturkännedom	188
5.2.6	Psykologi	190
5.2.7	Företagsverksamhet	192
6	FRITT VALBARA EXAMENSDELAR I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN, 10 SV	195
7	BEDÖMNING AV DE STUDERANDE I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN	196
7.1	Syfte och mål för bedömningen	196
7.2	Information om bedömningen	196
7.3	Identifiering och erkännande av den studerandes kunskaper	196
7.4	Bedömning av inläring och kunskaper	198
7.5	Beslut om vitsord	201
7.6	Förvaring av bedömningsmaterial	202
7.7	Ny bedömning och höjning av vitsord	202
7.8	Rättelse av bedömning	202
7.9	Betyg	202
7.10	Bedömning vid specialundervisning	206
7.11	Bedömningen av invandrare och studerande från olika språk- och kulturgrupper	206
8	ÖVRIGA BESTÄMMELSER I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN	208
8.1	Studiehandledning och personlig studieplan	208
8.2	Inläring i arbetet och arbetarskydd	210
8.3	Yrkesinriktad specialundervisning	211
8.4	Undervisning för invandrare och studerande från olika språk- och kulturgrupper	213
8.5	Läroavtalsutbildning	216
8.6	Samarbetet mellan läroanstalt och hem	216
8.7	Studerandevård	217
9	BILAGEDEL	219
9.1	Beskrivning av hotell-, restaurang- och cateringbranschen och dess värdegrund	219
9.2	Examensspecifika krav på hälsotillståndet i den grundläggande yrkesutbildningen	222
9.3	Krav på yrkesskicklighet, föremål för bedömning och allmänna bedömningskriterier	224

INLEDNING

En yrkesinriktad grundexamen kan avläggas som grundläggande yrkesutbildning eller som fristående examen. I dessa examensgrunder ingår grunderna både för läroplanen och för fristående examen och därför har begreppen förenhetligats. Examensgrunderna är en föreskrift som styr både anordnarna av utbildning och anordnarna av fristående examen. I den elektroniska formen av dokumentet går det vid behov att skilja på de delar som gäller grundläggande yrkesutbildning (läroplansbaserad utbildning) och de delar som gäller utbildning för fristående examen. Kapitlen 1 och 4 samt beskrivningen av branschen och branschens värdegrund i kapitel 9 är gemensamma. Kapitlen 2, 5, 6, 7 och 8 gäller endast grundexamina inom den grundläggande yrkesutbildningen och kapitel 3 endast grundexamina som avläggs som fristående examina.

Begreppet examensdel motsvarar det tidigare begreppet studiehelhet i den läroplansbaserade utbildningen. Examen byggs upp av yrkesinriktade examensdelar och i den grundläggande yrkesutbildningen även av examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) och fritt valbara examensdelar. I examen ska man dessutom individuellt kunna ta in fler examensdelar när det är nödvändigt med tanke på behov i arbetslivet, som fördjupning av examinandens yrkeskompetens eller det behövs för att svara mot lokala krav på yrkesskicklighet.

I examensgrunderna har målen för examen och utbildningsprogrammen eller kompetensområdena fastställts, liksom även uppbyggnaden av examen, kraven på yrkesskicklighet eller målen i examensdelarna, föremålen för bedömning och bedömningskriterierna för de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen och för de yrkesinriktade examensdelarnas del även olika sätt att påvisa yrkesskicklighet. Därtill innehåller grunderna övriga bestämmelser om den grundläggande yrkesutbildningen och de fristående examina.

Kraven på yrkesskicklighet i de yrkesinriktade examensdelarna och målen för de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) har fastställts som inlärningsresultat (kunskaper, färdigheter, kompetens/behörighet). Utgående från detta har föremålen för bedömning beskrivits som behärskandet av arbetsprocessen, behärskandet av arbetsmetoder, -redskap och material samt behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet och behärskandet av nyckelkompetenser för livslångt lärande.

Utgående från examensgrunderna godkänner utbildningsanordnaren en läroplan för den grundläggande yrkesutbildningen. Vid anordnande av förberedande utbildning för fristående examen beslutar utbildningsanordnaren om utbildningens innehåll och ordnande enligt examensgrunderna.

MÅLEN FÖR OCH UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

1.1 MÅLEN FÖR GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

Den som har avlagt grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen har mångsidiga grundläggande kunskaper inom branschen. Han eller hon betjänar finländska och utländska kunder och kan utföra arbetsuppgifter relaterade till logi- och restaurangverksamhet på företag och verksamhetsställen med olika affärskoncept. Målen för grundexamen är att få serviceinriktade, ansvarstagande, initiativrika och pålitliga arbetstagare med en förmåga att samarbeta till branschen. Den som har avlagt grundexamen har god kännedom om arbetstagarens position och arbetslivet. Han eller hon följer avtal, bestämmelser och samhällliga skyldigheter. Han eller hon har ett gott uppförande, är flexibel och respekterar kolleger och kunder från olika kulturer.

Den som har avlagt grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen fungerar på ett kundorienterat, lönsamt och resultatnriktat sätt i sitt arbete och värnar om att produkterna uppfyller kvalitetskraven samt är säkra och hälsosamma samt om produkternas estetik. Han eller hon värdesätter finsk mat- och umgängeskultur och representerar det i den egna verksamheten. Han eller hon tillhandahåller i sitt yrke mångsidiga tjänster till kunderna samt ser till att kunderna är nöjda. Han eller hon vet hur man uppnår resultat på verksamhetsstället och hur han eller hon själv kan påverka detta. Han eller hon börjar utveckla en stark yrkesidentitet, är intresserad av att ständigt utveckla sin yrkesskicklighet och följa med i utvecklingen i branschen.

Den som har avlagt grundexamen kan planera sitt arbete, verka enligt givna anvisningar och utvärdera sina egna arbetsinsatser. Han eller hon är rädd om arbetsredskapen och håller dem i gott skick samt kan använda nödvändiga maskiner och utrustning. Han eller hon ser till att de tjänster som tillhandahålls genom honom eller henne uppfyller de etiska kraven och tillämpar ett hållbart verksamhetssätt. Han eller hon använder sig av informationsteknik och yrkesmässiga språkkunskaper i sitt arbete. Han eller hon handlar på ett sätt som främjar hälsa, upprätthåller sin arbets- och funktionsförmåga och arbetar ergonomiskt. Han eller hon förstår

den egna verksamhetens betydelse som en del i servicekedjan och bidrar med sitt agerande på ett positivt sätt till kundernas tillfredsställelse och verksamheten inom arbetsgemenskapen.

Hotell-, restaurang- och cateringbranschen är en internationell bransch som kräver att man behärskar yrkesterminologi på främmande språk och har kännedom om olika kulturer i övrigt.

Den som har avlagt grundexamen behärskar de övergripande färdigheter som krävs inom branschen och är dessutom specialiserad på arbete inom kundservice, hotellservice eller matlagning.

En servitör som genomgått utbildningsprogrammet eller kompetensområdet för kundservice kan arbeta inom kundservice på restauranger med olika affärskoncept eller verksamhetsidéer eller verksamhetsställen inom den offentliga sektorn. De aktuella arbetsplatserna kan vara kaféer, restauranger, personalrestauranger, trafikstationer, snabbmatsställen, festservice- eller reseföretag samt storkök. En servitör ställer i ordning kundutrymmena och lägger fram de produkter som ska säljas samt presenterar, säljer och erbjuder produkter och tjänster till kunderna. Han eller hon betjänar både enskilda kunder och kundgrupper. Han eller hon samarbetar med övriga arbetstagare i att främja kundernas trivsel, säkerhet och välbefinnande. Han eller hon tillämpar ett hållbart verksamhetssätt och följer hygienkraven, iakttar utskänkingsbestämmelserna samt övriga avtal och bestämmelser inom branschen.

En receptionist som genomgått utbildningsprogrammet eller kompetensområdet inom hotellservice kan arbeta inom kundservice på logiföretag med olika verksamhetsidéer och olika företag och verksamhetsställen som tillhandahåller rese-, mötes- och kongress-, spa- samt hälso- och välbefinnandetjänster. En receptionist tar hand om kundernas rumsbokningar samt in- och utcheckning. Han eller hon presenterar och säljer företagets övriga produkter och tjänster samt vägleder kunderna i hur man utnyttjar den lokala turistservicen. I utförandet av arbetsuppgifterna tar han eller hon hand om kundernas säkerhet och välbefinnande. Han eller hon tillämpar ett hållbart verksamhetssätt och följer hygienkraven, iakttar utskänkingsbestämmelserna samt övriga avtal och bestämmelser inom branschen.

En kock som genomgått utbildningsprogrammet eller kompetensområdet för kockar kan utföra arbetsuppgifter inom matlagning på restauranger med olika affärskoncept eller verksamhetsidéer eller verksamhetsställen inom offentlig sektor. De aktuella arbetsplatserna kan vara kaféer, personalrestauranger, restauranger, företag inom cateringbranschen, storkök, festarrangörs- och cateringföretag samt last- och passagerarfartyg. En kock har kunskaper om livsmedel och råvaror, tillreder välsmakande, näringsrik

och hälsosam mat – även till kunder med specialkost – och lägger fram maten antingen till stora grupper på en gång eller i form av enskilda portioner. I sitt arbete med matlagning och kundservice samarbetar han eller hon med övriga arbetstagare i att främja kundernas säkerhet och välbefinnande. Han eller hon tillämpar ett hållbart verksamhets sätt och följer hygienkraven, iakttar utskänkingsbestämmelserna samt övriga avtal och bestämmelser inom branschen.

I den grundläggande yrkesutbildningen ska man dessutom stödja de studerandes utveckling till goda och harmoniska människor och samhällsmedlemmar samt ge dem sådana kunskaper och färdigheter som de behöver för fortsatta studier, fritidsintressen och en allsidig personlighetsutveckling, samt stödja livslångt lärande (L 630/1998, 5 §).

1.2 UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, 120 SV	
I GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNING	
4. Yrkesinriktade examensdelar, 90 sv	
I examensdelarna ingår inlärnin g i arbetet minst 20 sv, företagsamhet minst 5 sv och ett lärdomsprov om minst 2 sv.	
4.1	Examensdel som är obligatorisk för alla 4.1.1 Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 20 sv
4.2	Utbildningsprogrammet för kundservice, servitör 4.2.1 Kundservice och försäljning, 20 sv 4.2.2 Servering av mat i portioner och drycker, 20 sv
4.3	Utbildningsprogrammet för hotellservice, receptionist 4.3.1 Kundservice och försäljning, 20 sv 4.3.2 Kundservice i reception, 20 sv
4.4	Utbildningsprogrammet för kock, kock 4.4.1 Tillredning av lunchrätter, 20 sv 4.4.2 Tillredning av mat i portioner, 20 sv
4.5	Examensdelar som är valbara för alla Sammanlagt 30 sv bör väljas av examensdelarna 4.5.1–4.6.5 4.5.1 À la carte-matlagning, 10 sv 4.5.2 À la carte-servering, 10 sv 4.5.3 Försäljning och servering av drycker, 10 sv 4.5.4 Kaféservice, 10 sv 4.5.5 Mötestjänster, 10 sv 4.5.6 Bokningsverksamhet på logiföretag, 10 sv 4.5.7 Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 sv 4.5.8 Snabbmatsservice, 10 sv 4.5.9 Matproduktion i storkök, 10 sv 4.5.10 Tillagning av beställnings- och festmat, 10 sv 4.5.11 Beställnings- och festservering, 10 sv 4.5.12 Fartygsekonomi, 10 sv 4.5.13 Examensdelar från yrkesinriktade grundexamina, 10 sv 4.5.14 Examensdel från yrkesexamina 4.5.15 Examensdel från specialyrkesexamina 4.5.16 Examensdelar som erbjuds lokalt, 5–10 sv
4.6	Andra valbara examensdelar inom den grundläggande yrkesutbildningen, 0–10 sv 4.6.1 Företagsamhet, 10 sv 4.6.2 Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter, 2 sv 4.6.3 Examensdelar som fördjupar och breddar yrkeskompetensen, 5–10 sv 4.6.4 Examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen, 0–10 sv 4.6.5 Gymnasiestudier, 0–10 sv
4.7	Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen (examensdelar som breddar grundexamen) 4.7.1 Företagsverksamhet, 10 sv 4.7.2 Examensdelar från yrkesinriktade examina (yrkesinriktad grundexamen, yrkesexamen, specialyrkesexamen) 4.7.3 Examensdelar inom den grundläggande yrkesutbildningen som individuellt fördjupar yrkeskompetensen och som erbjuds lokalt

fortsätter på sidan 14

I FRISTÅENDE EXAMEN

4. Yrkesinriktade examensdelar

4.1 Examensdel som är obligatorisk för alla
4.1.1 Att verka inom logi- och restaurangverksamhet

4.2 Kompetensområdet för kundservice, servitör
4.2.1 Kundservice och försäljning
4.2.2 Servering av mat i portioner och drycker

4.3 Kompetensområdet för hotellservice, receptionist
4.3.1 Kundservice och försäljning
4.3.2 Kundservice i reception

4.4 Kompetensområdet för kock, kock
4.4.1 Tillredning av lunchrätter
4.4.2 Tillredning av mat i portioner

4.5 Examensdelar som är valbara för alla
Tre delar av examensdelarna 4.5.1–4.5.15 bör väljas
4.5.1 À la carte-matlagning
4.5.2 À la carte -servering
4.5.3 Försäljning och servering av drycker
4.5.4 Kaféservice
4.5.5 Mötestjänster
4.5.6 Bokningsverksamhet på logiföretag
4.5.7 Verksamhet inom service- och utdelningskök
4.5.8 Snabbmatsservice
4.5.9 Matproduktion i storkök
4.5.10 Tillagning av beställnings- och festmat
4.5.11 Beställnings- och festservering
4.5.12 Fartygsekonomi
4.5.13 Examensdelar från yrkesinriktade grundexamina
4.5.14 Examensdel från yrkesexamina
4.5.15 Examensdel från specialyrkesexamina

4.7 Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen (examensdelar som breddar grundexamen)
4.7.1 Företagsverksamhet
4.7.2 Examensdelar från yrkesinriktade examina
(yrkesinriktad grundexamen, yrkesexamen, specialyrkesexamen)

I GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNING		
5. Examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier), 20 sv		
5.1 Obligatoriska examensdelar	Obligatoriska	Valfria
5.1.1 Modersmål	4 sv	0–3
5.1.2 Det andra inhemska språket		0–3
5.1.2.1 Det andra inhemska språket, finska	2 sv	
5.1.2.2 Det andra inhemska språket, svenska	1 sv	
5.1.3 Främmande språk	2 sv	0–3
5.1.4 Matematik	3 sv	0–3
5.1.5 Fysik och kemi	2 sv	0–3
5.1.6 Samhälls-, företags- och arbetslivkunskap	1 sv	0–3
5.1.7 Gymnastik	1 sv	0–3
5.1.8 Hälsokunskap	1 sv	0–3
5.1.9 Konst och kultur	1 sv	0–3
5.2 Valfria examensdelar		
5.2.1 Valfria tillägsstudier i obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen. Se ovan punkterna 5.1.1–5.1.9		
5.2.2 Miljökunskap		0–3
5.2.3 Informations- och kommunikationsteknik		0–3
5.2.4 Etik		0–3
5.2.5 Kulturkännedom		0–3
5.2.6 Psykologi		0–3
5.2.7 Företagsverksamhet		0–3
	17 sv	3 sv
I utbildning där undervisningsspråket är finska är omfattningen av det andra inhemska språket 1 sv, varvid omfattningen av de obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen är 16 sv och omfattningen av de valfria är 4 sv.		
Omfattningen på de obligatoriska studierna i gymnastik och hälsokunskap är 1 sv vardera. Utbildningsanordnaren kan dock besluta om en annan fördelning mellan gymnastik och hälsokunskap, men den sammantagna omfattningen bör vara två studieveckor.		
6. Fritt valbara examensdelar i den grundläggande yrkesutbildningen, 10 sv		
I examensdelarna ingår minst 1,5 sv studiehandledning		

Principerna för uppbyggnaden av en yrkesinriktad grundexamen

De yrkesinriktade grundexamina består av yrkesinriktade examensdelar, som kan vara antingen obligatoriska eller valbara. I examina som avläggs som grundläggande utbildning ingår dessutom obligatoriska och valfria examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) samt fritt valbara examensdelar. I examen ska man dessutom individuellt kunna ta in fler examensdelar som breddar den avlagda examen, om det är nödvändigt med tanke på behov i arbetslivet, som fördjupning av examinandens yrkeskompetens eller det behövs för att svara mot lokala krav på yrkesskicklighet. De examensspecifika bestämmelserna om valfrihet har angetts

ovan i schemat över uppbyggnaden av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen.

Den studerande eller examinandan kan i den yrkesinriktade grundexamen även välja examensdelar från andra yrkesinriktade examina.

Den studerande kan för att stärka sin behörighet för fortsatta studier välja att avlägga gymnasiestudier och avlägga studentexamen. Dessa studier kan ersätta examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier), andra valbara examensdelar och fritt valbara examensdelar.

För att underlätta valen och erkännande av kunnande har motsvarigheten för studier som avlagts eller ska avläggas i gymnasiet fastställts i kapitel 5, Examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier). Fastställandet av motsvarigheten främjar också samarbetet mellan utbildningsanordnare och tillgodogörandet av gemensamt studieutbud.

I utbildning som leder till examen och som anordnas i enlighet med lagen om yrkesutbildning är det primära målet att hela examen avläggs. Dessutom kan den studerande avlägga en grundexamen genom att i sänder avlägga en eller flera examensdelar för en mera inriktad yrkeskompetens, om det är ändamålsenligt med tanke på den studerandes studiefärdigheter eller livs- eller arbetsituation. De studerande bör då ges flexibla möjligheter att avlägga hela examen senare. I sådana fall gör utbildningsanordnarna, i mån av möjlighet i samarbete med arbetsplatsen, upp en plan för den studerande eller examinandan över hur hela examen kan avläggas.

1.3 NYCKELKOMPETENSER FÖR LIVSLÅNGT LÄRANDE

Med nyckelkompetenser för livslångt lärande avses kompetens som behövs vid fortgående inläring, för att kunna möta framtiden och nya situationer samt för att klara sig i arbetslivets föränderliga förhållanden. De utgör en viktig del av yrkeskompetensen och beskriver individens intellektuella spänst och förmåga att klara sig i olika situationer. Nyckelkompetenserna ger ökad allmänbildning och medborgarfärdigheter som behövs inom alla branscher. Med hjälp av dem kan de studerande eller examinanderna följa med förändringarna i samhället och arbetslivet och fungera under föränderliga förhållanden. De har också en stor betydelse för individens livskvalitet och personlighetsutveckling.

I nyckelkompetenserna för livslångt lärande ingår, förutom de gemensamma betoningarna och den för alla branscher gemensamma baskompetensen i de föregående läroplansgrunder, temaområden från den grundläggande utbildningen och gymnasiet. Dessutom innefattar de Europaparlamentets och rådets rekommendationer 2005/0221 (COD) om nyckelkompetenser för livslångt lärande.

Nyckelkompetenserna för livslångt lärande innefattas i målen för examensdelarna som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) och kraven på yrkeskunnande i de yrkesinriktade examensdelarna samt i bedömningskriterierna för dem. Föremål för bedömning när det gäller de nyckelkompetenser för livslångt lärande som bedöms särskilt är följande: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete, yrkesetik samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande är

1. Lärande och problemlösning
2. Interaktion och samarbete
3. Yrkesetik
4. Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
5. Initiativförmåga och företagsamhet
6. Hållbar utveckling
7. Estetik
8. Kommunikation och mediekunskap
9. Matematik och naturvetenskaper
10. Teknologi och informationsteknik
11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

Beskrivning av nyckelkompetenserna för livslångt lärande

Lärande och problemlösning

De studerande eller examinanderna planerar sin verksamhet och utvecklar sig själv och sitt arbete. De utvärderar sitt eget kunnande. De löser problemsituationer i sitt arbete samt gör val och fattar beslut. De fungerar smidigt, innovativt och på ett nyskapande sätt i sitt arbete. De skaffar information samt strukturerar, bedömer och tillämpar informationen.

Interaktion och samarbete

De studerande eller examinanderna fungerar på ett ändamålsenligt sätt i olika interaktionssituationer och framför sina synpunkter tydligt, konstruktivt och förtroendeingivande. De fungerar samarbetsinriktat med olika slags människor och som medlemmar i arbetsgrupper samt bemöter människor jämlikt. De följer allmänt omfattade etikettregler och förfaringsätt. De utnyttjar den respons de får i sitt arbete.

Yrkesetik

De studerande eller examinanderna fungerar i enlighet med yrkets värdegrund i sitt arbete. De engagerar sig i sitt arbete och fungerar ansvarsfullt genom att iaktta ingångna avtal och etiken inom det egna yrket.

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

De studerande eller examinanderna fungerar tryggt och ansvarsfullt under arbetstiden och fritiden samt i trafiken och upprätthåller sunda levnadsvanor och sin funktions- och arbetsförmåga. De arbetar ergonomiskt riktigt och tillgodogör sig av den hälsotion som behövs inom den egna branschen samt förebygger faror och hälsorisker som anknyter till arbetet och arbetsmiljön.

Initiativförmåga och företagsamhet

De studerande eller examinanderna bidrar med sin verksamhet till att målen uppnås. De fungerar initiativrikt och kundkoncentrerat som arbetstagare och/eller företagare. De planerar sin verksamhet och arbetar för att uppnå målsättningarna. De fungerar ekonomiskt och resultatrikt och är självstyrda. De dimensionerar sitt eget arbete utgående från målsättningarna.

Hållbar utveckling

De studerande eller examinanderna verkar i sitt yrke enligt den hållbara utvecklingens ekologiska, ekonomiska, sociala och kulturella principer. De iakttar centrala författningar, bestämmelser och avtal som gäller hållbar utveckling i arbetsuppgifter inom branschen.

Estetik

De studerande eller examinanderna beaktar i sin verksamhet de estetiska faktorerna inom sin egen bransch. De främjar eller upprätthåller trivseln och annan estetik i sin arbetsmiljö.

Kommunikation och mediekunskap

De studerande eller examinanderna kommunicerar mångsidigt och interaktivt på ett sätt som lämpar sig för situationen och utnyttjar sina språkkunskaper. De studerande eller examinanderna identifierar, tolkar och bedömer kritiskt olika medieprodukter. De kan använda media och kommunikationsteknologi samt producera mediematerial.

Matematik och naturvetenskaper

De studerande eller examinanderna använder elementära räkneoperationer för att lösa räkneuppgifter som behövs i arbetslivet och vardagen. De använder t.ex. formler, grafer, figurer och statistik för att lösa yrkesuppgifter och -problem. De studerande eller examinanderna tillämpar i sitt arbete metoder och arbetssätt som bygger på lagbundenheter i fysik och kemi.

Teknologi och informationsteknik

De studerande eller examinanderna drar mångsidigt nytta av teknologier som används i yrket. De beaktar teknikens fördelar, begränsningar och risker i sitt arbete. De använder datateknik mångsidigt i sitt yrke och som medborgare.

Aktivt medborgarskap och olika kulturer

De studerande eller examinanderna deltar på ett konstruktivt sätt i organisationens verksamhet och beslutsfattning. De handlar i enlighet med sina rättigheter och skyldigheter både i arbetet och i vardagslivet. De iakttar lagarna om jämställdhet och likabehandling. De agerar sakligt och enligt arbetslivets krav när de möter människor med annan kulturbakgrund i hemlandet och i internationella funktioner.

1.4 BEHÖRIGHET FÖR FORTSATTA STUDIER

Enligt 4 § i lagen om yrkesutbildning ger yrkesinriktade grundexamina behörighet för fortsatta studier vid universitet och yrkeshögskolor.

VERKSTÄLLANDE AV EXAMENSGRUNDERNA INOM DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN

2.1 UPPGÖRANDET AV LÄROPLAN OCH DESS INNEHÅLL

Enligt lagen om yrkesutbildning (L 630/1998, 14 §) ska utbildningsanordnaren för utbildningen godkänna en läroplan, som bör basera sig på dessa examensgrunder. Läroplanen ska beskriva de åtgärder som vidtas för att de mål som ställs upp för utbildningen (L 630/1998, 5 §) uppnås. Läroplanen ska godkännas särskilt för finsk-, svensk- och samiskspråkig undervisning och vid behov för undervisning på något annat språk. Utbildningsanordnarens läroplan är ett offentligt dokument. Läroplanen reglerar och styr den utbildning som utbildningsanordnaren ordnar och även annan verksamhet som anknyter till undervisningen. För att garantera den studerandes rättsskydd ska läroplanen ge tillräcklig information om de examensdelar och de studier som ingår i examen samt om bedömningen och studiearrangemangen. Läroplanen ska göras upp så att den ger de studerande möjligheter att individuellt välja yrkesinriktade studier samt möjligheter att genomföra gymnasiestudier och avlägga studentexamen. Läroplanen utgör också grunden för intern och extern utvärdering och ger möjlighet att bedöma effekterna av den utbildning som utbildningsanordnaren genomför.

Utbildningsanordnaren anvisar i sin läroplan de resurser som behövs för utbildningen. I läroplanen säkerställer utbildningsanordnaren att de studerande kan uppnå de mål som uppställts för utbildningen och får, oberoende av hur utbildningen arrangeras, tillräckligt med undervisning och handledning, under läroanstaltens alla arbetsdagar och även under tiden för inläring i arbetet och yrkesprov.

Läroplanen innehåller en del som är gemensam för alla utbildningsanordnarens utbildningsområden och examina och delar som differentieras enligt examen.

2.1.1 Den gemensamma delen av läroplanen

I den gemensamma delen av läroplanen anges principer och förfaringssätt som är gemensamma för alla grundexamina samt utbildningsanordnarens centrala värderingar.

Den gemensamma delen av läroplanen ska åtminstone innehålla

- ♦ ordnande av utbildningen som grundläggande yrkesutbildning, som utbildning på en arbetsplats i samband med praktiska arbetsuppgifter eller som läroavtalsutbildning (L 630/1998, 3 §, 15 §, 17 §)
- ♦ undervisningsformerna såsom när-, distans-, flerforms- (L 630/1998, 15 §) och nätstudier
- ♦ tillvägagångssätt vid avläggande av en eller flera examensdelar samt de studerandes möjligheter att komplettera sina studier och avlägga en hel examen
- ♦ utbud av studier i samarbete med andra utbildningsanordnare och arbetslivet (L 630/1998, 14 §, 10 §)
- ♦ verksamhet i anslutning till undervisningen som stärker förmågan till samverkan och erbjuder en möjlighet att dryfta värderingar och lära känna kulturarvet (F 811/1998, 9 §)
- ♦ gemensamma förfaringssätt vid bedömningen av de studerande (L 601/2005, 25 a §) i enlighet med kapitel 7
- ♦ genomförande av övriga bestämmelser i enlighet med kapitel 8
- ♦ en personalutvecklingsplan.

I utbildningsanordnarens läroplan ska ingå en åtgärdsplan som främjar jämlikhet, likabehandling och hållbar utveckling i utbildningen. Utbildningsanordnaren ska vid ordnandet av utbildningen även beakta vad andra författningar ställer för krav på utbildning.

2.1.2 Den examensspecifika delen av läroplanen

I den examensspecifika delen av läroplanen bestäms om ordnande av yrkesinriktade examensdelar och examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) i samarbete med andra utbildningsanordnare och arbetslivet. Dessutom beskrivs utbildningens uppläggning och de lärmiljöer och undervisningsmetoder med vars hjälp de studerande ska uppnå kraven på yrkesskicklighet och målen för examen.

I den examensspecifika delen bestäms också vilka studier som utbildningsanordnaren erbjuder från andra examina samt den studerandes möjligheter att avlägga fler än en examen. I denna del fastställs också en plan för bedömningen av de yrkesinriktade examensdelarna och de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier), vilken innefattar yrkesprov och annan bedömning av kunnandet.

Läroplanens examensspecifika del ska åtminstone innehålla

- ♦ uppbyggnaden av examen av obligatoriska och valbara yrkesinriktade examensdelar och av examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen
- ♦ studiernas framskridande, tidsplanering och studiearrangemang
- ♦ utbudet av fritt valbara examensdelar
- ♦ en plan för hur examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen (examensdelar som breddar grundexamen) ordnas
- ♦ en plan för bedömning av examensdelar och metoder att bedöma kunnandet
- ♦ en plan för bedömning av de yrkesinriktade examensdelarna, i vilken en av yrkesprovsorganet godkänd plan för genomförandet och bedömningen av yrkesprov ingår
- ♦ examensdelar som erbjuds lokalt, deras krav på yrkesskicklighet, föremål för bedömning och bedömningskriterier samt målen, föremålen för bedömning och bedömningskriterierna för de valfria tilläggsstudierna i obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen.

2.1.3 Personlig studieplan

I lagen om yrkesutbildning (L 630/1998, 14 §) bestäms om de studerandes möjligheter till individuella studieval och i förordningen om yrkesutbildning (F 811/1998, 3 §, 4 §, 12 a §) föreskrivs om informationen om studierna, studiehandledningen och erkännande av kunnande. För att den studerandes individuella valfrihet ska förverkligas, ska utbildningsanordnaren utgående från den studerandes individuella utgångspunkter göra upp en personlig studieplan (PSP), som kontinuerligt uppdateras under utbildningens gång.

AVLÄGGANDE AV GRUNDEXAMEN SOM FRISTÅENDE EXAMEN

3.1 ALLMÄNT OM SYSTEMET MED FRISTÅENDE EXAMINA

Systemet med fristående examina erbjuder vuxna ett flexibelt sätt att påvisa, förnya och upprätthålla sin yrkeskunskap eller också skaffa sig ett nytt yrke vid byte av arbetsuppgifter. Vid en fristående examen kan yrkeskompetensen erkännas nationellt och kvalitativt oberoende av om kunnandet har förvärvats genom arbetserfarenhet, studier eller på annat sätt. I systemet med fristående examina samarbetar arbetsgivare, arbetstagare och undervisningssektorn intensivt när det gäller att utveckla examensstrukturen, utarbeta examensgrunder, planera och ordna examenstillfällen samt bedöma examensprestationer.

Yrkesinriktade grundexamina, yrkesexamina och specialyrkesexamina kan avläggas som fristående examina. I grunderna för fristående examen har yrkeskompetensen fastställts så som krav på den yrkeskompetens som behövs i arbetslivet. Examina består av delar som motsvarar självständiga arbetshelheter.

3.2 ANORDNANDE AV FRISTÅENDE EXAMINA

De av Utbildningsstyrelsen tillsatta examenskommissionerna, som består av representanter för arbetsgivare, arbetstagare, lärare och vid behov självständiga yrkesutövare, ansvarar för anordnandet och övervakningen av fristående examina samt utfärdar examensbevis. Examenskommissionerna ingår avtal om att anordna fristående examina med utbildningsanordnarna och vid behov med andra sammanslutningar och stiftelser. Fristående examina får inte anordnas utan giltigt avtal med examenskommissionen.

3.3 AVLÄGGANDE AV FRISTÅENDE EXAMINA

Fristående examina avläggs genom att examinanderna i praktiska uppgifter vid examenstillfällen påvisar det kunnande som förutsätts i examensgrunderna. Varje examensdel ska bedömas skilt för sig. Bedömningen görs i samarbete mellan repre-

sentanter för arbetsgivare, arbetstagare och undervisningssektorn. I branscher där det är vanligt med självständiga yrkesutövare beaktas även denna part vid valet av bedömare. Det slutliga bedömningsbeslutet fattas av examenskommissionen. Examensbetyg kan utfärdas då examinandan har avlagt alla examensdelar som krävs med godkänt vitsord.

3.4 GRUNDERNA FÖR FRISTÅENDE EXAMINA

I examensgrunderna fastställs vilka delar och eventuella kompetensområden som hör till examen, uppbyggnaden av examen, den yrkesskicklighet som krävs i de olika examensdelarna, grunderna för bedömningen (föremålen 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. De krav på yrkesskicklighet som beskrivs i examensdelarna koncentrerar sig på behärskanheten av de centrala funktionerna och verksamhetsprocesserna inom yrket samt på yrkespraxis inom den aktuella branschen. De inkluderar även färdigheter som allmänt behövs i arbetslivet, till exempel sociala färdigheter.

Föremålen och kriterierna för bedömning är härledda ur kraven på yrkesskicklighet. Föremålen för bedömning anger de områden för kunskande som man vid bedömningen fäster särskild uppmärksamhet vid. Definitionen av föremålen underlättar också bedömningen av den aktuella arbetsprocessen. Bedömningen ska täcka alla de föremål för bedömning som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen bestämmer den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation.

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

3.5 PERSONLIG TILLÄMPNING I FRISTÅENDE EXAMEN

Utbildningsanordnaren sörjer för den personliga tillämpningen vid ansökningen, avläggandet av examen och förvärvandet av behövlig yrkesskicklighet när det gäller fristående examen och utbildning som förbereder för denna. Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om individualisering.

3.6 BEDÖMNING AV YRKESKICKLIGHETEN I FRISTÅENDE EXAMEN

Vid bedömningen av yrkesskickligheten är det viktigt att ingående och noggrant granska hur examinanderna visar att de har det kunnande som i examensgrunderna förutsätts 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 en examinand företer tillförlitliga utredningar över tidigare visat kunnande, gör bedömarna en utvärdering över hur väl kunnandet motsvarar kraven på yrkesskicklighet, enligt grunderna för den fristående examen. Bedömarna förelägger dokumentationen examenskommissionen och föreslår erkännande av kunnandet som en del av gällande fristående examen.

Ifall examinanden redan tidigare, i grundläggande yrkesutbildning eller som en fristående examen påvisat sin yrkesskicklighet i någon del av denna examen bör den tidigare examen eller examensdelen föreslås erkännas som en del av den fristående examen. För erkännande av tidigare inhämtat och påvisat kunnande kan ingen fast tidsgräns fastställas men kunnandets aktualitet bör eventuellt granskas. Det slutliga beslutet om erkännande av tidigare påvisat och tillförlitligt dokumenterat kunnande görs av examenskommissionen. Vid behov kan examinanden förutsättas visa att kunnandet motsvarar de krav på yrkesskicklighet som examen ställer.

Bedömning av yrkesskickligheten är en process där insamling av bedömningsmaterial och dokumentering av bedömningen spelar en viktig roll. Representanterna för arbetslivet och lärarrepresentanterna 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 till att själv bedöma sina prestationer. Examensanordnaren gör upp ett bedömningsprotokoll över avläggandet av den aktuella examensdelen och protokollet undertecknas av bedömarna. Till en bra bedömningsprocess hör också att efter detta ge examinanderna respons om prestationerna. Det slutliga bedömningsbeslutet fattas av examenskommissionen.

Bedömare

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

Rättelse av bedömning

Examinanderna kan inom lagstadgad tid anhålla om rättelse av bedömning hos 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 söka ändring i examenskommissionens beslut angående rättelse av bedömning.

3.7 BETYG

Examenskommissionen utfärdar examensbetyg och betyg för en eller flera avlagda examensdelar. Intyg över deltagande i förberedande utbildning ges av utbildningsanordnaren. Utbildningsstyrelsen har utfärdat en föreskrift om vilka uppgifter som ska framgå ur betygen.

Betyget för en eller flera examensdelar ges på examinandens begäran. Examensbetyget, liksom betyget för en eller flera avlagda examensdelar, undertecknas av en representant för examenskommissionen och en representant för examensanordnaren.

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

3.8 UTBILDNING SOM FÖRBEREDER FÖR FRISTÅENDE EXAMEN

Det går inte att ställa förhandsvillkor i fråga om utbildning för dem som deltar i fristående examina. I regel avläggs examina emellertid i samband med den förberedande utbildningen. Utbildningsanordnaren beslutar om innehållet i och anordnandet av den förberedande utbildningen i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska som en del av utbildningen ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga en fristående examen.

4

YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR, KRAV PÅ YRKESKICKLIGHET OCH BEDÖMNING FÖR GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN

4.1 EXAMENSDEL SOM ÄR OBLIGATORISK FÖR ALLA

4.1.1 Att verka inom logi- och restaurangverksamhet

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ iordningställer kund- och arbetsutrymmena
- ♦ förbereder eller framställer verksamhetsställets produkter och tjänster för försäljning
- ♦ ser till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- ♦ betjänar kunderna
- ♦ säljer produkter eller tjänster samt registrerar försäljning
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen och/eller iordningställer rummen på logiföretag
- ♦ arbetar med diskhantering
- ♦ rengör arbetsredskap, maskiner och utrustning samt kund- och arbetsutrymmen
- ♦ följer planen för egenkontroll.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre
	respekterar arbetstiderna	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
	planerar och schemalägger under handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift enligt instruktionerna
	iordningställer med någon annans hjälp på överenskommen sätt kund- och/eller arbetsutrymmena eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst	iordningställer enligt anvisning kund- och arbetsutrymmena och/eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst	iordningställer självständigt kund- och/eller arbetsutrymmena eller rummen på ett logiföretag inför kundernas ankomst
Arbete inom kundservice och matlagning	fungerar i vanliga service-situationer och vågar kommunicera med kunderna	uppträder vänligt i service-situationer	uppträder på ett kundorienterat och vänligt sätt i olika servicesituationer
	deltar under handledning i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn	deltar enligt anvisningarna i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn	deltar på eget initiativ i förberedelsearbete och tillredning av frukost- eller lunchrätter samt undviker svinn
	utför med någon annans hjälp arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning	utför enligt anvisningarna arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning	utför på eget initiativ arbetsuppgifter inom framläggning av produkter, servering, kundservice, försäljning och arbetsuppgifter relaterade till betalning enligt instruktionerna
Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling	ser med någon annans hjälp till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet	ser enligt anvisningarna till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet	ser på ett ansvarsfullt sätt och på eget initiativ till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
	arbetar med diskhantering och gör rent diskutrymmena	arbetar i de olika faserna i diskhanteringen och gör rent diskutrymmena	arbetar raskt och på eget initiativ i de olika faserna i diskhanteringen samt upprätthåller en god renhållning och ordning under arbetet

	sorterar avfall enligt anvisningar	sorterar avfall på eget initiativ	sorterar noggrant avfall på eget initiativ
	städar upp och ordnar arbets- och kundutrymmen med hjälp av någon annan.	städar upp och ordnar enligt anvisning arbets- och kundutrymmen.	städar upp och ordnar på eget initiativ arbets- och kundutrymmen samt håller dem välstädade och i ordning under arbetet.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Tillredning av frukost- eller lunchmat och arbete inom kundservice	tillreder med någon annans hjälp frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller iordningställer försäljningsdisken	tillreder enligt anvisning frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller iordningställer försäljningsdisken	tillreder självständigt frukost- eller lunchmat av olika råvaror genom att använda sig av lämpliga tillredningsmetoder eller gör självständigt i ordning försäljningsdisken i enlighet med instruktionerna
	betjänar kunderna under handledning	betjänar kunderna enligt anvisning	betjänar självständigt kunderna
Behärskande av arbetsredskap och -metoder	använder enligt anvisningarna de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert sätt	använder enligt anvisningarna de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert och ändamålsenligt sätt	använder på eget initiativ de arbetsredskap, de maskiner och den utrustning som behövs för att utföra arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert, noggrant och ekonomiskt sätt
		rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade	ser till att maskiner, utrustning och arbetsredskap fungerar och rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade
Renhållning av kund- och arbetsutrymmen samt maskiner och utrustning	rengör med handledning maskiner och utrustning	rengör maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna	rengör på eget initiativ maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna
	fyller, tömmer och rengör diskmaskinen med handledning	fyller, tömmer och rengör diskmaskinen enligt anvisning	fyller, tömmer och rengör självständigt diskmaskinen

	rengör efter handledning logiutrymmena eller övriga utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder	rengör logiutrymmena eller övriga utrymmen enligt anvisning och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder	rengör självständigt logiutrymmena eller övriga utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder passande rengöringsmedel och metoder
Registrering av försäljning	använder i bekanta arbets-situationer kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning.	använder kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning enligt anvisning.	använder otvunget och självständigt kassa eller kassasystem i samband med registrering av försäljning.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Branschkännedom	har bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen på orten att han eller hon kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen	har bekantat sig så väl med verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen i området att han eller hon kan namnge logiföretag, restauranger och olika verksamhetsställen samt presentera deras produkter och tjänster	har bekantat sig så väl med de landsomfattande och regionala verksamhetsställena inom logi- och restaurangbranschen samt deras produkter och tjänster att han eller hon kan jämföra dem
Råvarukännedom	känner till de vanligaste råvarorna eller produkterna som används i hans eller hennes arbete och bedömer under handledning deras kvalitet innan användning och under tiden som de används	känner till de råvaror eller produkter som används i hans eller hennes arbete och bedömer organoleptiskt deras kvalitet	känner till de råvaror eller produkter som används i hans eller hennes arbete, bedömer organoleptiskt deras kvalitet och rapporterar på eget initiativ om kvalitetsavvikelser
	har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att han eller hon under handledning på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem	har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att han eller hon enligt anvisning på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem	har så god kännedom om olika typer av specialkost (laktosfritt, mjölkfritt, glutenfritt) att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt kan tala om för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som passar dem
Att fungera på arbetet och i arbetsgemenskapen	har under handledning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa.	har enligt anvisning bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa.	har på eget initiativ bekantat sig med reglerna på arbetsplatsen och dess verksamhetssätt och följer dessa.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Den studerande eller examinanden		
Lärande och problemlösning	behöver vägledning i utvärderingen av de egna arbetsinsatserna och kan ta emot feedback	utvärderar sina arbetsinsatser och kan ta emot feedback	utvärderar sina arbetsinsatser och motiverar utvärderingen samt ändrar vid behov sitt arbetssätt
Interaktion och samarbete	kan fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra	fungerar tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen	fungerar samarbetsvilligt och jämlikt tillsammans med olika slags människor och som deltagare i arbetsgemenskapen och gruppen
	tar i sitt arbete stöd av andra i arbetsgemenskapen	agerar i sitt arbete naturligt i samspel med de som ingår i arbetsgemenskapen	fungerar som en aktiv deltagare i arbetsgemenskapen på sitt arbete
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet	följer de givna anvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet	följer på ett ansvarsfullt sätt de givna säkerhetsanvisningarna och förorsakar inte fara i sin verksamhet
	upprätthåller under handledning funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet
	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
Yrkesetik	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att vara verksam på ett företag eller verksamhetsställe inom logi- eller restaurangbranschen och utföra enskilda arbetsuppgifter som deltagare i arbetsgemenskapen. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmena och/eller rummen på ett logiföretag, förbereder eller framställer produkter eller tjänster, betjänar kunder samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är välstädade och trivsamma. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: kännedom om råvaror samt att fungera i arbetet och arbetsgemenskapen
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.2 UTBILDNINGSPROGRAMMET ELLER KOMPETENSOMRÅDET FÖR KUNDSERVICE, SERVITÖR

4.2.1 Kundenservice och försäljning

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ iordningställer kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns
- ♦ betjänar kunderna i enlighet med företagets affärskoncept eller anvisningar
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ säljer mat, drycker och vid behov logitjänster till kunder eller kundgrupper
- ♦ deltar vid behov i in- och utcheckning av kunderna på logiföretaget
- ♦ utför arbetsuppgifter inom alkoholservice
- ♦ registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- ♦ följer planen för egenkontroll
- ♦ ser till att kunderna är nöjda.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift enligt anvisning	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift på ett ändamålsenligt sätt
	arbetar enligt tidsschemat men behöver ibland hjälp	arbetar enligt tidsschemat	arbetar effektivt och enligt tidsschemat
Iordningställande av kund- och arbetsutrymmen	iordningställer kund- och arbetsutrymmena	iordningställer kund- och arbetsutrymmen i enlighet med beställningarna	iordningställer självständigt kund- och arbetsutrymmen anpassat till bokning och situation
Arbete inom kundservice och försäljning	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artigt sätt som medlem i arbetsgruppen på arbetsplatsen, men behöver ibland vägledning	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artigt sätt enligt anvisningarna på arbetsplatsen	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem artigt och på eget initiativ på arbetsplatsen
	tar hand om matsservering från buffébord eller serveringsdiskar	tar hand om matsservering från buffébord eller serveringsdiskar	tar hand om matsservering från buffébord eller serveringsdiskar
	säljer och erbjuder verksamhetsställets tjänster och produkter	säljer och erbjuder obehindrat verksamhetsställets tjänster och produkter	säljer och erbjuder självständigt verksamhetsställets tjänster och produkter
	ser till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet	ser på eget initiativ till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet	ser självständigt och på ett ansvarsfullt sätt till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet
	deltar vid behov i inkvartering av logiföretagets kunder med någon annans hjälp	tar vid behov hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder enligt anvisning	tar vid behov delvis självständigt hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder

	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall på eget initiativ	städar på eget initiativ upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samtidigt som han/hon utför andra arbetsuppgifter samt sorterar avfall på ett noggrant sätt
Att se till att kunderna är nöjda	tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunden.	tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade.	ber aktivt om feedback om tjänsterna och produkterna, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
lordningställande av serveringsdisk eller buffébord	ställer enligt anvisning fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa	ställer fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa	ställer självständigt fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa på eget initiativ
	ställer fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord	ställer fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord	ställer självständigt fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord
Servering av drycker	iakttar under handledning serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar självständigt serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen
Verkställande av bokning	fullföljer beställningsorder eller bokning med någon annans hjälp	fullföljer beställningsorder eller bokning	fullföljer beställningsorder eller bokning på ett flexibelt sätt
Att registrera och ta betalt vid försäljning	använder under handledning kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt.	använder kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt enligt anvisning.	använder noggrant kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt på ett självständigt sätt.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Den studerande eller examinandan		
Att verka i enlighet med affärskoncept eller verksamhetsidé	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon under handledning presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna samt samarbetspartner
	verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven	har enligt anvisning gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa	har gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa
	känner till prissättningsprinciperna för de viktigaste produkterna och tar betalt av kunder med handledning	kan prissättningsprinciperna för produkterna och tar betalt av kunder enligt anvisning	kan prissättningsprinciperna för produkterna och tar självständigt betalt av kunder
Produktkännedom och näringskunskap	har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt under handledning redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost	har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt enligt anvisning redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost	har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost
	redogör enligt anvisning för var de råvaror som ingår i produkterna och dryckerna kommer ifrån	redogör för var de råvaror som ingår i produkterna och dryckerna kommer ifrån	redogör på ett naturligt och obehindrat sätt för var de råvaror som ingår i produkterna och dryckerna kommer ifrån
	känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon under handledning berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är	känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är	känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är samt rekommenderar lämpliga produkter till kunderna

Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning
	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och klarar smidigt av servicesituationer på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation.	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk.	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med den feedback han/hon får
Interaktion och samarbete	arbetar som medlem i arbetsgruppen	arbetar som medlem i arbetsgruppen	arbetar självständigt som medlem i arbetsgruppen
	utför uppgifter som är på hans/hennes ansvar men behöver tidvis handledning	utför noggrant de arbetsuppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och tar i sitt arbete hänsyn till nästa arbetsskift	handlar ansvarsfullt, hjälper andra och tar i sitt arbete hänsyn till nästa arbetsskift

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifterna	arbetar i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifterna	arbetar självständigt i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifter och utvecklar säkerheten i sitt arbete
	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar på ett ansvarsfullt sätt företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, säljer och erbjuder verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och tar betalt av kunderna samt utför arbetsuppgifter inom alkoholserving. Han eller hon deltar vid behov i arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder. Den studerande eller examinanden visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.2.2 Servering av mat i portioner och drycker

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ iordningställer kund- och arbetsutrymmena
- ♦ ta emot kunder och betjänar dem under hela serviceprocessen
- ♦ känner till de varor som är till försäljning och deras kvalitetskrav
- ♦ presenterar, säljer och serverar mat och dryck till kunder och kundgrupper
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ utför arbetsuppgifter inom utskänkning
- ♦ registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- ♦ använder grundläggande gastronomisk terminologi
- ♦ ser till att kunderna är nöjda
- ♦ utvärderar det egna arbetet och verksamheten.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Kundservice	iordningställer, städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	iordningställer kund- och arbetsutrymmen och ser till att de hålls välstädade under hela tiden som han/hon arbetar	iordningställer på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen i enlighet med bokningar och beställningar samt ser till att de hålls välstädade och upprätthåller ordningen under hela tiden som han/hon arbetar
	tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell	tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell	tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell och situationen
	följer arbetsordningen och tidtabellen enligt anvisning	följer arbetsordningen och tidsplanen på eget initiativ	följer obehindrat arbetsordningen och tidsplanen i enlighet med kundens beställning och behov
Att se till att kunderna är nöjda	tar under handledning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder och tackar kunden samt hälsar honom/henne välkommen åter	tar enligt anvisning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder, tackar kunden och hälsar honom/henne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade	ber aktivt om feedback på tjänsterna och produkterna, tackar kunden och hälsar honom/henne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade

Förberedelse inför skiftbyte	utför under handledning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis	utför enligt anvisning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis	utför till största delen självständigt de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis
Utvärdering av egen verksamhet	utvärderar styrkorna i samt utvecklingsbehoven för den egna verksamheten och arbetet.	utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen.	utvärderar på eget initiativ styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Serveringssätt och serveringstekniker för mat och dryck	är förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt använder lämpliga serveringssätt	är förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt serveringssätten	har på eget initiativ gjort sig förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt serveringssätten
	dukar kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt sätt	dukar kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och situationen och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt	dukar självständigt kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och situationen och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt
	använder passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen	använder på eget initiativ passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen	använder obehindrat passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen
	serverar tallriksportioner eller serverar under handledning från serveringsfat	serverar tallriksportioner eller från serveringsfat	serverar tallriksportioner eller serverar från serveringsfat i samarbete med kökspersonalen i enlighet med det som situationen kräver
	iakttar med handledning serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar självständigt serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen

	använder bricka	använder på eget initiativ bricka i situationer då det behövs	använder på ett naturligt och obehindrat sätt bricka i situationer då det behövs
Registrering av försäljning och avräkning	registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder	registrerar flinkt försäljning och tar emot betalning av kunder	registrerar självständigt försäljning och tar emot betalning av kunder i snabbt föränderliga arbets-situationer
	gör avräkning under hand- ledning.	gör avräkning enligt anvis- ning.	gör självständigt avräkning.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Presentation av mat och dryck	är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung	är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon obehindrat presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung	är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon aktivt presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung på ett naturligt sätt
	är enligt anvisning så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon tolkar termerna på menyn åt kunderna	är så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon tolkar termerna på menyn åt kunderna	är så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon obehindrat tolkar termerna på menyn åt kunderna
	talar om för kunderna vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	talar naturligt om för kunderna vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	rekommenderar lämpliga alternativ för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost och för samman mat och dryck till en måltidshelhet
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk
Kännedom om mat- och umgängeskultur	följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen	följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen	följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen
Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning
	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet	arbetar under handledning enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser	arbetar enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser enligt anvisningarna	arbetar på eget initiativ enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser samt på ett sätt som främjar företagets eller organisationens resultat
	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar under handledning på ett kostnadseffektivt sätt	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt sätt	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt och produktivt sätt
Att verka enligt principerna för en hållbar utveckling	iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för hållbar utveckling.	iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling.	iakttar på ett ansvarsfullt sätt arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete och tar emot feedback	planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått	planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått
	behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	agerar flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras enligt anvisning	kan agera självständigt i enlighet med situationen när arbetet förändras och ändrar vid behov sitt arbetssätt
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom kundservice på restaurang/bar/kafé	fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom kundservice på restaurang/bar/kafé	fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom kundservice på restaurang/bar/kafé
	hjälper till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om han/hon blir ombedd om det	hjälper till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen	hjälper även till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen när han/hon märker att det behövs i enlighet med arbetssituationen
	informerar under handledning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål	informerar enligt anvisning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål	bidrar med det egna arbetet till framgången för servicen som helhet genom att informera och samarbeta med de andra arbetstagarna
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer	upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	upprätthåller självständigt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön
	upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller på eget initiativ funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet
	följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar	följer verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar	följer på ett ansvarsfullt sätt säkerhetsföreskrifter och -anvisningar samt identifierar och rapporterar faror och risker som han/hon upptäcker
	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation

Yrkesetik	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt och taktfullt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund
	ser under handledning till att kundernas behov och restriktioner när det gäller kunderna tillgodoses i det egna arbetet	ser enligt anvisning till att kundernas behov och restriktioner när det gäller kunderna tillgodoses i det egna arbetet	ser självständigt till att kundernas behov och restriktioner när det gäller kunderna tillgodoses i det egna arbetet
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice för representationskunder på restaurang, personalrestaurang eller storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, presenterar, säljer och serverar mat i portioner och beställningsmåltider samt drycker, utför arbetsuppgifter inom alkoholservice, registrerar betalningar och gör avräkningar samt tar betalt av kunder. Den studerande eller examinanden visar sina språkkunskaper i kundservice-situationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: att presentera mat och dryck, verksamhet enligt principer om hållbar utveckling, en kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet, arbete inom alkoholservice samt behärskande av branschspecifikt språk (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.3 UTBILDNINGSPROGRAMMET ELLER KOMPETENSOMRÅDET FÖR HOTELLSERVICE, RECEPTIONIST

4.3.1 Kundservice och försäljning

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ iordningställer kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns
- ♦ betjänar kunderna i enlighet med företagets affärskoncept eller anvisningar
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ säljer mat, drycker och vid behov logitjänster till kunder eller kundgrupper
- ♦ deltar vid behov i in- och utcheckning av kunderna på logiföretaget
- ♦ utför arbetsuppgifter inom utskänkning
- ♦ registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- ♦ följer planen för egenkontroll
- ♦ ser till att kunderna är nöjda.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre

	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift på ett ändamålsenligt sätt
	arbetar enligt tidsschemat men behöver ibland hjälp	arbetar enligt tidsschemat	arbetar effektivt och enligt tidsschemat
ordningställande av kund- och arbetsutrymmen	iordningställer kund- och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns	iordningställer kund- och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns i enlighet med beställning	iordningställer självständigt kund- och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns enligt anvisningarna och anpassat till utrustning och situation
Arbete inom kundservice och försäljning	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artigt sätt som medlem i arbetsgruppen på verksamhetsstället, men behöver ibland vägledning	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artigt sätt enligt verksamhetsställets anvisningar	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem artigt och på eget initiativ på arbetsplatsen
	tar hand om matservering från buffébord eller serveringsdiskar	tar hand om matservering från buffébord eller serveringsdiskar	tar hand om matservering från buffébord eller serveringsdiskar
	säljer och erbjuder verksamhetsställets tjänster och produkter	säljer och erbjuder obehindrat verksamhetsställets tjänster och produkter	säljer och erbjuder självständigt verksamhetsställets tjänster och produkter
	ser till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet	ser på eget initiativ till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet	ser självständigt och på ett ansvarsfullt sätt till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet
	deltar vid behov i inkvartering av logiföretagets kunder med någon annans hjälp	tar vid behov hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder enligt anvisning	tar vid behov delvis självständigt hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall på eget initiativ	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samtidigt som han/hon utför andra arbetsuppgifter och sorterar avfall på ett noggrant sätt

Att se till att kunderna är nöjda	tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunden.	tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade.	ber aktivt om feedback om tjänsterna eller produkterna, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade.
-----------------------------------	--	---	--

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
lordningstillande av serveringsdisk eller buffébord	ställer fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa enligt anvisning	ställer fram redskapen till serveringsdisk eller buffébord och kompletterar dessa	ställer självständigt fram redskapen till serveringsdisken eller buffébordet och kompletterar dessa på eget initiativ
	ställer fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord	ställer fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord	ställer självständigt fram mat och dryck till serveringsdisk eller buffébord
Servering av drycker	iakttar under handledning serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar självständigt serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsredskap i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen
Verkställande av bokning	fullföljer beställningsorder eller bokning med någon annans hjälp	fullföljer beställningsorder eller bokning	fullföljer smidigt beställningsorder eller bokning
Att registrera och ta betalt vid försäljning	använder under handledning kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt.	använder kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt enligt anvisning.	använder noggrant kassa eller kassasystem, registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med vanliga betalningssätt på ett självständigt sätt.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att verka i enlighet med affärskoncept eller verksamhetsidé	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon under handledning presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna samt samarbetspartnerna

	verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven	har enligt anvisning gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa	har gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa
	känner till prissättningsprinciperna för de viktigaste produkterna och tar betalt av kunder under handledning	kan prissättningsprinciperna för produkterna och tar betalt av kunder enligt anvisning	kan prissättningsprinciperna för produkterna och tar självständigt betalt av kunder
Produktkännedom och näringskunskap	har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt under handledning redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost	har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt enligt anvisning redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost	har gjort sig så förtrogen med livsmedel och drycker som passar olika typer av specialkost och som hör till produktutbudet att han eller hon på ett förtroendeingivande sätt redogör för i vilken mån den mat som erbjuds är lämplig för kunder med specialkost
	redogör enligt anvisning för var de råvaror och drycker som ingår i produkterna kommer ifrån	redogör för var de råvaror och drycker som ingår i produkterna kommer ifrån	redogör naturligt och obehindrat för var de råvaror och drycker som ingår i produkterna kommer ifrån
	känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon under handledning berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är	känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är	känner till principerna för en hälsosam kost i så hög grad att han eller hon berättar om näringsinnehållet i de produkter som säljs och hur hälsosamma de är samt rekommenderar lämpliga produkter till kunderna
Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning
	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation.	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk.	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	arbetar som medlem i arbetsgruppen	arbetar som medlem i arbetsgruppen	arbetar självständigt som medlem i arbetsgruppen
	utför uppgifter som är på hans/hennes ansvar men behöver tidvis handledning	utför noggrant de arbetsuppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och tar i sitt arbete hänsyn till nästa arbetsskift	handlar ansvarsfullt, hjälper andra och tar i sitt arbete hänsyn till nästa arbetsskift
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifterna	arbetar i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifterna	arbetar självständigt i enlighet med ett arbetssätt som är ergonomiskt och säkert ur arbetarskyddssynpunkt vid utförandet av arbetsuppgifter och utvecklar säkerheten i sitt arbetssätt
	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar på ett ansvarsfullt sätt företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser

Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, säljer och erbjuder verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och tar betalt av kunderna samt utför arbetsuppgifter inom alkoholserving. Han eller hon deltar vid behov i arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder. Den studerande eller examinanden visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.3.2 Kundservice i reception

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- ♦ säljer och presenterar ett logiföretags produkter och tjänster
- ♦ tar emot kunder och checkar in dem
- ♦ ser till att informationsmaterial och varor till försäljning är tillgängliga
- ♦ betjänar både utländska och inhemska hotellkunder
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ vägleder kunderna och ger dem råd
- ♦ iordningställer vid behov hotellrum åt kunder
- ♦ checkar ut kunder
- ♦ ser till att kunderna är nöjda
- ♦ utför arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift
- ♦ utvärderar det egna arbetet och verksamheten.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis

	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Arbete med kundservice i reception	beställer, bokar och säljer tjänster till kunder eller utför andra arbetsuppgifter inom kundservice i reception under handledning	beställer, bokar och säljer tjänster till kunder eller utför andra arbetsuppgifter inom kundservice i reception enligt anvisning	beställer, bokar och säljer självständigt tjänster till kunder eller utför andra arbetsuppgifter inom kundservice i reception
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen på eget initiativ	städar upp och ordnar självständigt kund- och arbetsutrymmen och håller ordning under hela arbetets gång
	iordningställer vid behov rum åt kunderna enligt anvisning	iordningställer vid behov rum åt kunderna	iordningställer självständigt rum åt kunderna vid behov
Att se till att kunderna är nöjda	tar under handledning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder och tackar kunden samt hälsar honom/henne välkommen åter	tar enligt anvisning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder, tackar kunden hälsar honom/henne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade	ber aktivt om feedback på tjänsterna och produkterna, tackar kunden och hälsar honom/henne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade
Förberedelse inför skiftbyte	utför under handledning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med logiföretagets verksamhetspraxis	utför enligt anvisning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med logiföretagets verksamhetspraxis	utför till största delen självständigt de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med logiföretagets verksamhetspraxis
Utvärdering av egen verksamhet	utvärderar styrkorna i samt utvecklingsbehoven för den egna verksamheten och arbetet.	utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet samt möjligheterna att verka inom yrkesbranschen.	utvärderar på eget initiativ styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Användning av logiföretagets IT- och bokningssystem	använder under handledning IT- och bokningssystem samt nödvändiga medier vid rumsbokning och kundservice	använder enligt anvisning IT- och bokningssystem samt nödvändiga medier vid rumsbokning och kundservice	använder arbetsplatsens IT- och bokningssystem samt nödvändiga medier vid rumsbokning och kundservice

	sätter sig enligt anvisning in i bokningssituationen, situationen när det gäller lediga rum samt förteckningen över anländande och avresande kunder	sätter sig på eget initiativ in i bokningssituationen, situationen när det gäller lediga rum samt förteckningen över anländande och avresande kunder	sätter sig självständigt och noggrant in i bokningssituationen, situationen när det gäller lediga rum samt förteckningen över anländande och avresande kunder
Hantering av rumsbokningar	tar emot rumsbokningar och registrerar dem i systemet under handledning	tar emot rumsbokningar och registrerar bokningarna i hotellsystemet enligt anvisning	tar emot rumsbokningar och registrerar noggrant bokningarna samt ändringar i dem och avbokningar i hotellsystemet
Emottagande av kunder	tar emot kunderna på ett vänligt sätt, kontrollerar enligt anvisning den enskilda kundens bokning, skapar en hotellfaktura och registrerar kundens ankomst	tar emot kunderna på ett vänligt sätt, kontrollerar den enskilda kundens eller gruppens bokning, skapar en hotellfaktura och registrerar kundens eller kundernas ankomst	tar emot kunderna på ett vänligt sätt och kontrollerar självständigt den enskilda kundens eller gruppens bokning, skapar en hotellfaktura och registrerar kundens eller kundernas ankomst
Användning av betalterminalsystem	checkar under handledning ut och tar betalt av enskilda kunder	hanterar förberedd och enligt anvisning utcheckning av de vanligaste kunderna och tar betalt av kunderna	hanterar förberedd och på ett självständigt sätt utcheckning av olika typer av kunder och tar betalt av kunderna samt ser till att kundrelationen består
	använder under handledning företagets hotell- och betalterminalsystem	använder enligt anvisning de vanligaste funktionerna i företagets hotell- och betalterminalsystem, men behöver ibland vägledning	använder självständigt de vanligaste funktionerna i företagets hotell- och betalterminalsystem
	klarar av att hantera kontanta betalningsmedel och i form av kreditkort.	behärskar hantering av kontanta betalningsmedel och i form av kreditkort samt tillhörande säkerhetsåtgärder.	klarar av att noggrant hantera kontanta betalningsmedel och i form av kreditkort samt tillhörande säkerhetsåtgärder och kontrollerar att hotellkundernas hotellräkningar är korrekta.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet	arbetar under handledning enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser	arbetar enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser enligt anvisningarna	arbetar på eget initiativ och enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser samt på ett sätt som främjar företagets eller organisationens resultat
	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar under handledning på ett kostnadseffektivt sätt	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt sätt	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt och produktivt sätt
Presentation av produkter och tjänster	presenterar enligt anvisning logiföretagets rum och de vanligaste produkterna i restaurangen	presenterar vid förfrågan logiföretagets olika typer av rum, utrustning, mat och drycker i restaurangen samt övrig extraservice	presenterar på eget initiativ logiföretaget: olika typer av rum, utrustning, mat och drycker i restaurangen samt övrig extraservice
	har gjort sig så förtrogen med de viktigaste turisttjänsterna på orten att han eller hon under handledning kan presentera dem	har gjort sig så förtrogen med turisttjänsterna på orten att han eller hon kan presentera dem enligt anvisning	har gjort sig så förtrogen med turisttjänsterna på orten att han eller hon kan presentera dem på ett självständigt sätt
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk

Att verka enligt principerna för en hållbar utveckling	iakttar arbetsplatsens principer för en hållbar utveckling.	iakttar arbetsplatsens principer för en hållbar utveckling.	iakttar på ett ansvarsfullt sätt arbetsplatsens principer för en hållbar utveckling.
--	---	---	--

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete och tar emot feedback	planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått	planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått
	behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	agerar flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras enligt anvisning	kan agera självständigt i enlighet med situationen när arbetet förändras och ändrar vid behov sitt arbetssätt
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom kundservice på logiföretag	fungerar som aktiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom kundservice på logiföretag	fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom kundservice på logiföretag
	hjälp till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om han/hon blir ombedd om det	hjälp till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen vid behov	hjälp även till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen när han/hon märker att det behövs i enlighet med situationen
	informerar under handledning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål	informerar enligt anvisning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål	bidrar med det egna arbetet till framgången för servicen som helhet genom att informera och samarbeta med de övriga arbetstagarna på logiföretaget
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer	upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	upprätthåller självständigt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön
	upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller på eget initiativ funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet
	följer logiföretagets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar	följer logiföretagets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar	följer på ett ansvarsfullt sätt logiföretagets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar samt identifierar och informerar om faror och risker som han/hon noterat

	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation
Yrkesetik	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt och taktfullt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice i receptionen på ett logiföretag i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon beställer, bokar och säljer varor och tjänster, tar emot och tar betalt av kunder med hjälp av ett bokningssystem och ett betalterminalsystem. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

I yrkesproven visas

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet (vid behov iordningställande av rum)
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.4 UTBILDNINGSPROGRAMMET ELLER KOMPETENSOMRÅDET FÖR KOCK, KOCK

4.4.1 Tillredning av lunchrätter

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ tar emot, magasinerar och lagrar råvaror och andra förnödenheter
- ♦ hanterar och använder livsmedel av olika förädlingsgrad
- ♦ lagar lunchrätter och gör bakverk i enlighet med grundläggande recept och tillagningsmetoder
- ♦ utökar och minskar antalet portioner i recept
- ♦ anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- ♦ deltar vid behov i planeringen av menyn
- ♦ tidsplanerar sina dagliga arbetsuppgifter
- ♦ lägger fram maträtterna
- ♦ deltar i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- ♦ följer planen för egenkontroll.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
Att arbeta i skift	Den studerande eller examinandan kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	Den studerande eller examinandan kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	Den studerande eller examinandan kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre

	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar under handledning sitt arbetsskift enligt beställningsordrar eller beräknat antal kunder	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i beställningsordrar eller beräknat antal kunder enligt anvisning	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i anvisningarna, beställningsordrar eller beräknat antal kunder
	tidsplanerar och strukturerar sitt arbete som medlem i arbetsgruppen	tidsplanerar och strukturerar sitt arbete som medlem i arbetsgruppen enligt anvisningarna och håller sig till tidtabellen	tidsplanerar och strukturerar sitt arbete och ordningen för sina arbetsuppgifter på ett självständigt sätt som medlem i arbetsgruppen och enligt tidtabellen
Tillredning av lunchrätter och kundservice	tar emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter enligt anvisning	tar emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter	tar på eget initiativ emot, magasinerar och hanterar råvaror och andra förnödenheter
	lagar med handledning välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat	lagar välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat	lagar på eget initiativ välsmakande, näringsrik och hälsosam lunchmat enligt verksamhetsställets recept
	ställer fram lunchmat enligt anvisning	ställer fram lunchmat och ser till att maten räcker	ställer på eget initiativ och på ett fulländat sätt fram lunchmat och ser till att maten räcker
	sätter enligt anvisning ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna	sätter ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna	sätter självständigt ihop modellportioner i enlighet med näringsrekommendationerna
	betjänar kunderna på ett vänligt sätt eller i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell, men behöver ibland vägledning	betjänar kunderna på ett vänligt sätt i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell	betjänar kunderna på ett vänligt och kundorienterat sätt i enlighet med företagets eller verksamhetsställets servicemodell

Upprätthållande av en ren och ordningssam arbetsmiljö	städar och ordnar arbetsmiljön	städar och ordnar arbetsmiljön på eget initiativ	städar och ordnar noggrant arbetsmiljön samtidigt som han/hon utför andra arbetsuppgifter
	arbetar med diskhantering och sorterar avfall.	arbetar på eget initiativ med diskhantering och sorterar avfall.	arbetar med diskhantering samtidigt som han/hon utför andra arbetsuppgifter om det behövs och sorterar avfall.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Råvaruhantering	känner igen de vanligaste råvarorna som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet	känner igen de råvaror som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet	känner igen de råvaror som används på verksamhetsstället och bedömer organoleptiskt deras färskhet och kvalitet samt rapporterar avvikelser
	väljer, förbehandlar och använder enligt anvisning råvaror till lunchrätterna och undviker svinn	väljer, förbehandlar och använder råvaror till lunchrätterna och undviker svinn	väljer självständigt råvaror till lunchrätterna samt förbehandlar och lagar välsmakande maträtter av dem och undviker svinn
Användning av redskap, utrustning och metoder för matlagning och bakning	använder nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som han/hon lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem	använder på eget initiativ nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som han/hon lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem	använder obehindrat och självständigt nödvändiga maskiner, utrustning och redskap under tiden som han/hon lagar lunchrätterna och bakar samt rengör dem
	lagar lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram	lagar lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram	lagar självständigt lunchrätter och bakar med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram
	förvarar enligt anvisning råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen	förvarar råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen	förvarar på eget initiativ råvaror och mat i rätt temperatur även under serveringen

	använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna.	använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna.	använder tryggt skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna
			ser till att maskiner, utrustning och arbetsredskap fungerar och rapporterar om trasiga arbetsredskap till sin överordnade.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att verka i enlighet med affärskoncept eller verksamhetsidé	har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé att han eller hon under handledning kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé att han eller hon kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig så förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé att han eller hon kan presentera de viktigaste produkterna och tjänsterna samt samarbetspartnerna
Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling	verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven	sätter sig in i de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt anvisning	sätter sig in i de kvalitetskrav som ställs på arbetet och följer dessa på ett ansvarsfullt sätt
Kännedom om råvaror och maträtter	har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att han eller hon under handledning kan berätta om företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung	har gjort sig så förtrogen med maträtterna och råvarorna att han eller hon enligt anvisning kan presentera företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung	har gjort sig förtrogen med maträtterna och råvarorna i så hög grad att han eller hon på ett mångsidigt sätt kan berätta om företagets eller verksamhetsställets maträtter och råvaror samt deras ursprung
Att följa näringsrekommendationerna	är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon under handledning kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat	är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat	är så insatt i de grundläggande principerna för hälsosam kost att han eller hon självständigt kan laga välsmakande, hälsosam och näringsrik lunchmat enligt recept

Att laga specialkost	har under handledning satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon med någon annans hjälp kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost	har satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon enligt anvisning kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost	har satt sig in i vegetarisk kost och olika typer av specialkost samt tolkar innehållsdeklarationer så bra att han eller hon självständigt kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost
Anpassning av recept	utökar och minskar antalet portioner samt anpassar recept enligt anvisningarna genom att använda receptprogram som används i branschen	utökar och minskar antalet portioner samt anpassar recept enligt anvisning genom att använda receptprogram som används i branschen	känner till portionsstorleken för olika kundgrupper samt utökar och minskar självständigt antalet portioner och anpassar recept genom att använda receptprogram som används i branschen
Planering av meny	har satt sig in i principerna för planeringen av meny i så hög grad att han eller hon kan presentera de maträtter som företagets eller verksamhetsställets lunchlista består av och deltar vid behov i planeringen av meny under handledning.	känner till principerna för planeringen av meny och planerar vid behov lunchmenyn enligt anvisning.	känner till principerna för planeringen av meny och planerar vid behov självständigt lunchmenyn.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna i arbetsituationer	handlar ansvarsfullt i arbetsituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt i arbetsituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	arbetar som medlem i arbetsgruppen	arbetar som medlem i arbetsgruppen	arbetar självständigt som medlem i arbetsgruppen
	utför uppgifter som är på hans/hennes ansvar men behöver tidvis handledning	utför noggrant de arbetsuppgifter som ligger på hans/hennes ansvar	agerar ansvarsfullt, stödjer och hjälper andra samt tar i sitt arbete hänsyn till följande arbetsskede och följande arbetstagare

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar på ett ansvarsfullt sätt företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning och kundservice på restaurang eller i storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon tar emot och hanterar råvaror och andra varor, lagar och lägger fram lunchrätter samt utför egenkontroll. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: att bedriva en verksamhet enligt affärskonceptet eller verksamhetsidén, bedriva en verksamhet av hög kvalitet och enligt principer om hållbar utveckling, ha kännedom om råvaror och maträtter, laga mat för personer med specialkost, anpassa recept och planera meny
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: lärande och problemlösning samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.4.2 Tillredning av mat i portioner

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ◆ schemalägger sina dagliga arbetsuppgifter
- ◆ anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- ◆ lagar mat i portioner och beställningsmåltider samt bakar
- ◆ lägger fram portioner
- ◆ deltar i kundservicen i enlighet med verksamhetsställets affärskoncept eller verksamhetsidé
- ◆ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- ◆ följer planen för egenkontroll
- ◆ följer gastronomins grundläggande principer
- ◆ ser till att kunderna är nöjda
- ◆ utvärderar det egna arbetet och verksamheten.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis

	planerar och tidsbestämmer arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och tidsbestämmer arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i antal kunder och enligt beställningsorder	planerar och tidsbestämmer självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i antal kunder och enligt beställningsorder
Tillredning av mat i portioner	förbereder och lagar mat i portioner men behöver ibland vägledning	förbereder och lagar på eget initiativ mat i portioner enligt anvisningarna	förbereder och lagar på självständigt mat i portioner enligt verksamhetsställets recept
	lägger fram mat i portioner och i rätt portionsstorlekar	lägger fram mat i portioner och i rätt portionsstorlekar på ett snyggt och fulländat sätt	lägger fram mat i portioner i rätt portionsstorlekar anpassat till typ av tillställning på ett fulländat sätt med jämn kvalitet och enligt överenskommen serverings-sätt
Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling	ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning	ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning	ser till att arbetsmiljön är prydlig och i ordning
	tar hand om diskhantering och sorterar avfall	tar på eget initiativ hand om diskhantering och sorterar avfall	tar på eget initiativ hand om diskhantering samtidigt som han/hon utför det övriga arbetet och sorterar avfall
Att se till att kunderna är nöjda	tar under handledning emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunden	tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade	ber aktivt om feedback på tjänsterna eller produkterna, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade
	arbetar under handledning i enlighet med verksamhetsställets affärs- och verksamhetsidé i kundservicen	arbetar i enlighet med verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé i kundservicen	arbetar obehindrat i enlighet med verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé i kundservicen
Förberedelse inför skiftbyte eller kommande arbetsdag	utför under handledning arbetsuppgifterna förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen	utför enligt anvisning arbetsuppgifterna förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen	utför till största delen självständigt arbetsuppgifterna förknippade med skiftbyte eller kommande arbetsdag i enlighet med rutinerna på arbetsplatsen
Säkert och ansvarsfullt agerande	följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra	följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet	följer arbetsplatsens säkerhetsbestämmelser och tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet
			känner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat

Utvärdering av egen verksamhet	utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet samt utvecklingsbehoven.	utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen.	utvärderar på eget initiativ styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen.
--------------------------------	---	---	---

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Råvaruanvändning	väljer och använder råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet	väljer och använder råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet på eget initiativ	väljer och använder självständigt råvaror till mat i portioner och beställningsmåltider samt bedömer deras kvalitet
Användning av metoder och redskap för matlagning	lagar välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder	lagar välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder i enlighet med portionskort eller enligt anvisning	lagar självständigt välsmakande och näringsrik mat i portioner av jämn kvalitet till olika kundgrupper med hjälp av olika metoder i enlighet med portionskort eller enligt anvisning
	agerar enligt anvisning på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinn	agerar på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och tar hänsyn till svinn	agerar på ett lönsamt och ekonomiskt sätt och förutser svinn
	använder lämpliga maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner	använder på eget initiativ lämpliga maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner	använder självständigt lämpliga maskiner, apparater och redskap för att laga mat i portioner
	rengör de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen.	rengör på eget initiativ de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen enligt anvisning.	rengör självständigt de maskiner, apparater och redskap som behövs för matlagningen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att dra nytta av gastronomiska kunskaper	följer enligt anvisningarna de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna	följer de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna	följer självständigt de vanligaste gastronomiska principerna vid sammanställningen av matportionerna

	sammanställer under handledning matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning	sammanställer matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning	sammanställer självständigt matportioner med hänsyn till varornas smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning
Att följa näringsrekommendationer och laga specialkost	sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna	sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna	sammanställer matportioner i enlighet med näringsrekommendationerna
	anpassar och lagar maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov	anpassar och lagar maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov	anpassar och lagar självständigt maträtter anpassade enligt specialkost i enlighet med kundernas behov
Kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet	arbetar under handledning enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser	arbetar enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser enligt anvisningarna	arbetar på eget initiativ enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser samt på ett sätt som främjar företagets eller organisationens resultat
	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar under handledning på ett kostnadseffektivt sätt	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt sätt	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett kostnadseffektivt och produktivt sätt
Att verka enligt principerna för en hållbar utveckling	iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för hållbar utveckling.	iakttar arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling.	iakttar på ett ansvarsfullt sätt arbetsplatsens verksamhetspraxis för en hållbar utveckling.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete och tar emot feedback	planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått	planerar det egna arbetet och tar emot feedback samt handlar i enlighet med den feedback han/hon fått
	behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	agerar flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras enligt anvisning	kan agera självständigt i enlighet med situationen när arbetet förändras och ändrar vid behov sitt arbets sätt

Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av matlagningsuppgifterna	fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang/bar/kafé	fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang/bar/kafé
	hjälp till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen om han/hon blir ombedd om det	hjälp till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen	hjälp även till att utföra arbetsuppgifter på andra ställen på arbetsplatsen när han/hon märker att det behövs i enlighet med situationen
	informerar under handledning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål	informerar enligt anvisning de andra arbetstagarna om förändringar och önskemål	bidrar med det egna arbetet till framgången för servicen som helhet genom att informera och samarbeta med de andra arbetstagarna på restaurangen/baren/kaféet
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
		upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	upprätthåller självständigt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön
	följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar	följer verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -anvisningar	upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet
	upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller på eget initiativ funktions- och arbetsförmåga i arbetet	följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar på ett ansvarsfullt sätt samt känner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat
	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation	vet vilka anvisningar han/hon ska följa i en livräddande första hjälpen-situation
Yrkesetik	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt och taktfullt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund
	ser under handledning till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet	ser enligt anvisning till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet	ser självständigt till att kundernas behov tillgodoses i det egna arbetet
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning för representationskunder på en restaurang, personalrestaurang eller storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon förbereder, lagar och lägger fram mat i portioner, planerar och schemalägger sina arbetsuppgifter, följer planen för egenkontroll samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: att följa näringsrekommendationerna och laga specialkost, utöva en kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet samt verka enligt principer om hållbar utveckling
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5 EXAMENSDELAR SOM ÄR VALBARA FÖR ALLA

4.5.1 À la carte-matlagning

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinanden

- ♦ planerar sina dagliga arbetsuppgifter och indelningen av arbetet i olika moment
- ♦ förbereder och lagar restaurangens à la carte-maträtter, tillbehör och efterrätter i enlighet med portionskortet
- ♦ använder råvaror och matlagningsmetoder på ett mångsidigt sätt
- ♦ fulländar och lägger fram maträtter för servering
- ♦ fungerar i samarbete med serveringspersonalen i betjäningen av kunderna

- ♦ lagar maträtter enligt kundernas olika typer av specialkost med utgångspunkt i à la carte-rätterna
- ♦ städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- ♦ använder gastronomiska principer vid tillagningen och sammanställningen av maträtterna
- ♦ följer planen för egenkontroll.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger under handledning sitt arbetsskift enligt beställningsorder och beräknat antal kunder	planerar och schemalägger sitt arbetsskift enligt beställningsorder och beräknat antal kunder	planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt sitt arbetsskift enligt beställningsorder eller beräknat antal kunder
Att laga och lägga fram à la carte-maträtter	utför förberedande arbete	utför förberedande arbete på eget initiativ	utför självständigt förberedande arbete på ett sätt som innebär att produkterna är av högsta klass

	lagar de förrätter, huvudrätter och efterrätter som står på menyn på verksamhetsstället i enlighet med portionskortet, men behöver tidvis handledning	lagar de förrätter, huvudrätter och efterrätter som står på menyn på verksamhetsstället i enlighet med portionskortet	lagar de förrätter, huvudrätter och efterrätter som står på menyn på verksamhetsstället i enlighet med portionskortet och ser till att slutresultatet är av hög kvalitet och maten välsmakande
	utför sitt arbete i enlighet med kundernas beställning	utför smidigt sitt arbete i enlighet med kundernas beställning	utför sina arbetsuppgifterna inom matlagning på ett självständigt och effektivt sätt i enlighet med kundernas beställning
	ställer fram maträtterna på ett prydligt sätt och följer portionsstorlekarna	ställer fram maträtterna på ett prydligt och estetiskt sätt och följer portionsstorlekarna	ställer på eget initiativ fram maträtterna på ett prydligt och estetiskt sätt och följer portionsstorlekarna
Utförande av arbetsuppgifter relaterade till efterarbete efter matlagning och byte av arbetsskift	rengör arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats.	rengör på eget initiativ arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats	rengör på eget initiativ arbetsutrymmen, redskap, maskiner och utrustning samt lägger tillbaka allt på sin plats
		tillreder enligt anvisning de produkter som behövs vid nästa arbetsskift.	tillreder på eget initiativ de produkter som behövs vid nästa arbetsskift och ger upplysningar om dem.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Val och hantering av råvaror	känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn	känner igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn på eget initiativ	känner obehindrat igen, väljer och hanterar de råvaror som ingår i maträtterna på menyn i varierande arbetssituationer
Användning av matlagingsredskap, -maskiner och -utrustning	använder och rengör enligt anvisning de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av à la carte-rätterna	använder och rengör de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av à la carte-rätterna	använder och rengör på eget initiativ de maskiner och redskap samt den utrustning som behövs vid tillagningen av à la carte-rätterna

Användning av matlagningsmetoder	tillreder à la carte-rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap	tillreder à la carte-rätter med lämpliga metoder med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap	använder på eget initiativ lämpliga metoder under tillredningen av à la carte-rätter med hjälp av verksamhetsställets maskiner, utrustning och redskap
	tillreder à la carte-rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt	tillreder à la carte-rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med portionskort eller enligt anvisning och tar hänsyn till svinn	tillreder självständigt à la carte-rätter på ett lönsamt och ekonomiskt sätt i enlighet med portionskort eller enligt anvisning och tar hänsyn till svinn
	tillreder enskilda beställda maträtter.	tillreder några beställda maträtter samtidigt.	tillreder flera beställda maträtter samtidigt och växlar smidigt över från en arbetsuppgift till en annan även då oväntade situationer uppstår.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att verka enligt affärskonceptet	verkar under handledning enligt arbetsplatsens affärskoncept	verkar enligt arbetsplatsens affärskoncept	verkar enligt arbetsplatsens affärskoncept
Att dra nytta av gastronomiska kunskaper	känner till de vanligaste gastronomiska maträtterna och använder gastronomisk terminologi	känner till gastronomiska maträtter och använder obehindrat gastronomisk terminologi	har bred kännedom om gastronomiska maträtter och använder obehindrat gastronomisk terminologi
	är så förtrogen med gastronomi att han eller hon under handledning följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna	är så förtrogen med gastronomi att han eller hon följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna	är så förtrogen med gastronomi att han eller hon självständigt följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna
Att dra nytta av kunskaper om maträtter	är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera à la carte-rätternas sammansättning	är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera à la carte-rätternas sammansättning samt råvarornas ursprung	är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera à la carte-rätternas sammansättning samt råvarornas ursprung

	tillreder enligt anvisning hela nationella eller internationella à la carte-måltider	tillreder på eget initiativ hela nationella eller internationella à la carte-måltider	tillreder självständigt hela nationella eller internationella à la carte-måltider
Tillredning av maträtter till kunder med specialkost	anpassar och tillreder enligt anvisning maträtter i enlighet med behoven hos kunder med specialkost som motsvarar à la carte-maträtterna	anpassar och tillreder på eget initiativ maträtter i enlighet med behoven hos kunder med specialkost som motsvarar à la carte-maträtterna	anpassar och tillreder på ett självständigt och ansvarsfullt sätt maträtter i enlighet med behoven hos kunder med specialkost som motsvarar à la carte-maträtterna
Prissättning av maträtter	räknar under handledning ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten.	räknar enligt anvisning ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten.	räknar självständigt ut kostnaderna för maträtterna och ett försäljningspris i enlighet med målvinsten.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
	utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback	utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den	utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback han/hon fått
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang	fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang	fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i utförandet av sina arbetsuppgifter på restaurang
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer	upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	upprätthåller på ett ansvarsfullt sätt säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön
	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser

Yrkesetik	ser under handledning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter	ser enligt anvisning till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter	ser självständigt till att kundernas behov tillgodoses i tillredningen av maträtter
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt och agerar taktfullt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang i samarbete med övrig personal. Han eller hon förbereder, lagar och lägger fram à la carte-rätter enligt meny och genom att använda sig av portionskort. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: att dra nytta av gastronomiska kunskaper och kunskaper om maträtter samt att tillreda maträtter för kunder med specialkost
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.2 À la carte-servering

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ planerar sina dagliga arbetsuppgifter och schemalaggnings av arbetet
- ♦ iordningställer kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns
- ♦ tar emot och betjänar kunder på en à la carte-restaurang
- ♦ presenterar, rekommenderar och säljer maträtter och måltider samt lämpliga drycker för de aktuella tillställningarna

- ♦ serverar mat och dryck på lämpligt sätt
- ♦ serverar maträtter enligt kundernas olika typer av specialkost med utgångspunkt i à la carte-rätterna
- ♦ använder gastronomisk terminologi
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ deltar i tillagning av mat inför kunderna
- ♦ registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- ♦ avslutar servicehändelser och ser till att kunderna är nöjda
- ♦ utför individuell avräkning
- ♦ städar upp kund- och arbetsutrymmena
- ♦ arbetar i samarbete med kökspersonalen.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till beräknat antal kunder och beställningsordrar	planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till beräknat antal kunder, beställningsordrar och kökets anvisningar	planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till beräknat antal kunder, beställningsordrar och kökets anvisningar och förutser förändrade situationer

	iordningställer kund- och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns enligt bokning	iordningställer kund- och arbetsutrymmen i enlighet med bokning och situation	iordningställer på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen i enlighet med bokning och situation
Försäljning och servering av à la carte-maträtter och drycker	tar emot kunderna på ett tillmötesgående sätt och i enlighet med företagets servicemodell	tar emot kunderna på ett tillmötesgående sätt och i enlighet med företagets servicemodell	tar emot kunderna på ett tillmötesgående sätt samt i enlighet med företagets servicemodell och situationen
	presenterar, rekommenderar och säljer mat och dryck	presenterar, rekommenderar och säljer mat och dryck samt genomför merförsäljning enligt anvisning	presenterar, rekommenderar och säljer mat och dryck samt genomför merförsäljning på eget initiativ
	registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder, men behöver ibland vägledning	registrerar enligt anvisning försäljning och tar emot betalning av kunder	registrerar självständigt försäljning och tar emot betalning av kunder i enlighet med arbetsplatsens anvisningar
	deltar i individuell avräkning	utför individuell avräkning enligt anvisning	utför självständigt individuell avräkning enligt anvisning
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
Att se till att kunderna är nöjda	ber enligt anvisning om feedback på servicen och produkterna i enlighet med restaurangens servicemodell	ber om feedback på servicen och produkterna i enlighet med restaurangens servicemodell samt vidarebefordrar informationen	ser till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna och vidarebefordrar informationen
	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Hantering av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift	informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med restaurangens verksamhetspraxis.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med restaurangens verksamhetspraxis.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Användning av serveringssätt och serveringshjälpmedel vid servering av à la carte-maträtter och drycker	hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt	hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt	hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt
	serverar mat och dryck och tar hänsyn till hur de ska serveras	serverar mat och dryck och ser till att de serveras på ändamålsenligt sätt	serverar självständigt mat och dryck och ser till att de serveras på ändamålsenligt sätt

	väljer lämpliga redskap för de olika serveringssätten	väljer lämpliga redskap för de olika serveringssätten	väljer självständigt lämpliga redskap för de olika serveringssätten
	serverar mat och dryck på lämpligt serveringssätt	serverar mat och dryck och kombinationer av dessa på lämpligt serveringssätt	serverar obehindrat mat och dryck och kombinationer av dessa på lämpligt serveringssätt
	använder bricka	använder bricka då det är lämpligt i situationen	använder bricka då det är lämpligt i situationen
	serverar tallriksportioner med lämplig bärteknik och portionerar ut eller lägger upp mat under handledning	serverar tallriksportioner med lämplig bärteknik och portionerar ut eller lägger upp mat enligt anvisning	serverar obehindrat tallriksportioner enligt situation och portionerar ut eller lägger upp mat
	deltar i tillagning av mat inför kunderna med någon annans hjälp	utför enligt anvisning arbetsuppgifter relaterade till tillagning av mat inför kunderna	tillagar mat inför kunderna som en del av servitörsuppgifterna
Att registrera försäljning och göra avräkning	registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med olika betalningsätt	registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med olika betalningsätt	registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder med olika betalningsätt
	utför individuell avräkning, men behöver ibland vägledning.	utför individuell avräkning enligt anvisning.	utför självständigt individuell avräkning.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att dra nytta av produktkännedom	är så förtrogen med användningsrekommendationer, tillverkningsmetoder och serveringssätt för dryckesvaror att han eller hon enligt anvisning kan berätta för kunderna om de maträtter och drycker som hör till utbudet samt deras ursprung	är så förtrogen med användningsrekommendationer, tillverkningsmetoder och serveringssätt för dryckesvaror att han eller hon på eget initiativ kan berätta för kunderna om de maträtter och drycker som hör till utbudet samt deras ursprung	är så förtrogen med användningsrekommendationer, tillverkningsmetoder och serveringssätt för dryckesvaror att han eller hon obehindrat och naturligt kan berätta för kunderna om de maträtter och drycker som hör till utbudet samt deras ursprung
	rekommenderar drycker som passar till maträtterna	rekommenderar drycker som passar till maträtterna och situationen	rekommenderar självständigt drycker som passar till maträtterna och situationen

	talar om vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanliga gaste typerna av specialkost	talar om vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer specialkost	talar om vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer specialkost och rekommenderar passande kombinationer till kunderna
Användning av gastronomisk terminologi	är förtrogen med gastronomi och tolkar under handledning de gastronomiska termerna och namnen på maträtterna på à la carte-menyn för kunderna	är förtrogen med gastronomi och tolkar enligt anvisning de gastronomiska termerna och namnen på maträtterna på à la carte-menyn för kunderna	är förtrogen med gastronomi och tolkar de gastronomiska termerna och namnen på maträtterna på à la carte-menyn för kunderna
Att dra nytta av kunskaper om maträtter	är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera à la carte-maträtterna för kunderna	är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon kan presentera à la carte-maträtterna samt råvarornas ursprung för kunderna	är så förtrogen med nationella och internationella råvaror, produkter och maträtter att han eller hon på eget initiativ kan presentera à la carte-maträtterna samt råvarornas ursprung för kunderna
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska och sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk
Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning

	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Att följa serveringsetiketten	arbetar enligt anvisningarna.	arbetar enligt anvisningarna och serveringsetiketten.	arbetar enligt instruktionerna och serveringsetiketten.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinanden		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
	utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback	utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den	utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback han/hon fått
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på restaurangen	fungerar som medlem i arbetsgruppen och i samarbete med kökspersonalen vid utförandet av arbetsuppgifterna på restaurangen	fungerar som aktiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med kökspersonalen vid utförandet av arbetsuppgifterna på restaurangen
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
	tar hänsyn till säkerhets- och hälsoaspekter i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerheten i arbetsmiljön	tar hänsyn till säkerhets- och hälsoaspekter i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerheten i arbetsmiljön	tar självständigt hänsyn till säkerhets- och hälsoaspekter i planeringen av det egna arbetet samt förmår tillämpa det han/hon lärt sig även i oväntade situationer
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice och alkoholservice på restaurang i samarbete med övrig personal. Han eller hon presenterar, säljer och serverar restaurangens à la carte-maträtter och drycker, registrerar försäljning och tar emot betalning samt utför individuell avräkning. Den studerande eller examinandan visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: att dra nytta av produktkännedom, användning av gastronomisk terminologi, dra nytta av kunskaper om maträtter, arbeta inom alkoholservice och behärskande av branschspecifikt språk (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.3 Försäljning och servering av drycker

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ iordningställer försäljnings-, kund- och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns
- ♦ rekommenderar, säljer och serverar dryckesvaror och andra produkter
- ♦ arbetar inom kundservice
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ blandar till och serverar de mest sålda drinkarna
- ♦ serverar alkoholhaltiga drycker enligt utskänkingsbestämmelserna
- ♦ registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder

- ♦ gör en avräkning för sitt skift och övriga arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt ser till att utrymmena är trivsamma
- ♦ arbetar i samarbete med den övriga personalen.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	iordningställer kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget med någon annans hjälp	iordningställer kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget	iordningställer på eget initiativ kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget
Försäljning och servering av drycker	uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder i enlighet med företagets servicemodell	uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder i enlighet med företagets servicemodell samt agerar i samspel med kunderna	uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål i enlighet med företagets servicemodell och ser till att de trivs under hela serviceprocessen
	presenterar och säljer drycker och övriga produkter	presenterar, rekommenderar och säljer drycker och övriga produkter	presenterar, rekommenderar och säljer drycker och övriga produkter och strävar efter att öka försäljningen

	registrerar försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och deltar i utförandet av individuell avräkning under handledning	registrerar försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och utför individuell avräkning enligt anvisning	registrerar självständigt och noggrant försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och utför individuell avräkning
Att blanda till drinkar	blandar under handledning till de mest sålda drinkarna	blandar enligt anvisning till de mest sålda drinkarna	blandar flinkt och enligt anvisning till de mest sålda drinkarna
Kund- och personalsäkert arbetssätt	arbetar med hänsyn till säkerhetsriskerna utan att äventyra den egna säkerheten och kundernas säkerhet i enlighet med företagets anvisningar	arbetar med hänsyn till säkerhetsriskerna utan att äventyra den egna säkerheten och kundernas säkerhet i enlighet med företagets anvisningar	arbetar med hänsyn till säkerhetsriskerna utan att äventyra den egna säkerheten och kundernas säkerhet i enlighet med företagets anvisningar
			förutser säkerhetsrisker och informerar om dem i enlighet med företagets praxis
Att se till att kunderna är nöjda	ber enligt anvisning om feedback på tjänsterna och produkterna	ber om feedback på tjänsterna och produkterna och vidarebefordrar informationen	ber självständigt om feedback på tjänsterna och produkterna och vidarebefordrar informationen
	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift	städar och ordnar kund-, arbets- och försäljningsutrymmena	städar och ordnar kund-, arbets- och försäljningsutrymmena på eget initiativ	städar och ordnar självständigt och på ett effektivt sätt kund-, arbets- och försäljningsutrymmena
	informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med företagets verksamhetspraxis.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med företagets verksamhetspraxis.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att förvara, blanda till och servera drycker	tar hand om förvaring av drycker enligt anvisning	tar på eget initiativ hand om förvaring av drycker	tar självständigt hand om förvaring av drycker
	serverar enligt anvisning drycker vid rätt temperatur i lämpliga glas	serverar drycker vid rätt temperatur i lämpliga glas	serverar på eget initiativ drycker vid rätt temperatur i lämpliga glas

	blandar till och serverar under handledning de bäst säljande drinkarna	blandar till och serverar enligt anvisning de bäst säljande drinkarna med lämpliga metoder	blandar till och serverar självständigt de bäst säljande drinkarna med lämpliga metoder
Användning och rengöring av redskap och utrustning	använder enligt anvisning redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem.	använder på eget initiativ redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem.	använder självständigt redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem under arbetets gång.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning
	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Att dra nytta av produktkunskap	redogör för de mest sålda produkterna, användningsområdena och priserna	redogör för de mest sålda produkterna, priserna, tillredningsmetoderna och användningsområdena	redogör på ett mångsidigt och professionellt för de mest sålda produkterna, priserna, tillredningsmetoderna och användningsområdena
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation.	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk.	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk.
---	--	---	---

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
	utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback	utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den	utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback han/hon fått
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd	fungerar som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd	fungerar aktivt som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	tar hand om säkerheten i arbetsmiljön	tar hand om säkerheten i arbetsmiljön och upprätthåller den	tar på ett ansvarsfullt sätt hand om säkerheten i arbetsmiljön
	arbetar ergonomiskt	känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten	känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten
Yrkesetik	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt
	sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt.	sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt.	sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice på en restaurang med utskänkningstillstånd i enlighet med affärskonceptet i samarbete med övriga arbetstagare på företaget. Han eller hon rekommenderar, säljer, blandar till och serverar drycker och andra varor till kunderna på en krog och iakttar utskänkingsbestämmelserna och övriga anvisningar. Han eller hon registrerar försäljning och tar betalt samt tar ansvar för kund- och personalsäkerheten. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

I yrkesproven påvisas

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.4 Kaféservice

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinanden

- ♦ iordningställer kund- och arbetsutrymmena
- ♦ tillreder, förbereder och lägger fram kaféprodukter och ser till att de är av hög kvalitet
- ♦ använder och rengör kaféets maskiner och utrustning
- ♦ rekommenderar, säljer och serverar kaféets dryckesvaror och mat
- ♦ registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- ♦ arbetar inom kundservice
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen

- ♦ följer planen för egenkontroll
- ♦ ser till att kunderna är nöjda.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger självständigt och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Iordningställande av kund- och arbetsutrymmen	iordningställer med någon annans hjälp kaféets kund- och arbetsutrymmen	iordningställer enligt anvisning kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt funktioner	iordningställer på eget initiativ kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt situation
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen med någon annans hjälp	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisning	städar upp och ordnar på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen
Att tillreda kaféprodukter och betjäna kunder	förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter enligt anvisningarna	förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter på eget initiativ	förbereder, tillreder och lägger självständigt fram kaféprodukter enligt affärskonceptet
	uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar kommunicera med dem i servicesituationer	uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och kommunicerar med dem på ett serviceinriktat sätt	uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål och ser till att de trivs under hela serviceprocessen

	rekommenderar och säljer kaféets produkter	rekommenderar och säljer kaféets produkter på eget initiativ	rekommenderar och säljer kaféets produkter och strävar efter att öka försäljningen
	tackar kunderna och ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna	tackar kunderna och ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna samt vidarebefordrar informationen till sin överordnade	tackar kunderna och ser på eget initiativ till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna samt vidarebefordrar feedback till sin överordnade
Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift	informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att tillreda och lägga fram kaféprodukter	tillreder kaféets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning	tillreder kaféets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning	tillreder självständigt kaféets produkter enligt anvisning genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning
	tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad med någon annans hjälp	tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad enligt anvisning	tillreder eller förbereder på eget initiativ kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad
	ställer i ordning vitrin eller servicedisk	ställer i ordning vitrin eller servicedisk	ställer självständigt i ordning vitrin eller servicedisk
	ser till att de produkter som säljs räcker till	ser enligt anvisning till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet	ser på eget initiativ till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
Användning av kassasystem och kaféutrustning	använder under handledning verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar de vanligaste betalningsmedlen på ett säkert sätt	använder smidigt verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar de vanligaste betalningsmedlen på ett säkert sätt	behärskar de olika funktionerna vid arbete i kassa också när det är bråttom och hanterar självständigt olika betalningsmedel samt utför kassaarbetet på ett ansvarsfullt sätt
	fyller vid behov automaterna enligt anvisning	fyller vid behov automaterna	fyller vid behov automaterna och kan förutse när det behövs

	rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning.	rengör verksamhetsställets maskiner eller utrustning på eget initiativ.	ser på eget initiativ till att verksamhetsställets maskiner eller utrustning är rena och rengör dem enligt behov.
--	---	---	---

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att dra nytta av produktkännedom	presenterar huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets mest sålda produkter samt berättar under handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)	presenterar huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	presenterar på ett mångsidigt sätt huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Tillredning och användning av samt serveringssätt för drycker	har under handledning gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar	har enligt anvisningarna gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar	har på eget initiativ gjort sig så förtrogen med tillredning, användning och serveringssätt för olika typer av drycker att han eller hon kan tillreda dem i enlighet med kundernas beställningar
Prissättning av produkter	märker enligt anvisning ut produktens försäljningspris	söker upp produktens rätta försäljningspris i prisförteckningen och märker ut det enligt anvisning	söker upp produktens rätta försäljningspris i prisförteckningen och märker ut det självständigt
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation.	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk.	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk.
---	--	---	---

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete men behöver vägledning i nya situationer	planerar det egna arbetet och kan agera i nya situationer eller handla i enlighet med givna anvisningar	planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och kan agera flexibelt i nya situationer
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på kaféet	fungerar som medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på kaféet	fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen vid utförandet av arbetsuppgifterna på kaféet
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
	följer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra	följer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet	följer företagets eller verksamhetsställets säkerhetsanvisningar och bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet
Yrkesetik			känner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat
	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter på kafé i samarbete med övriga arbetstagare. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmena, förbereder eller framställer produkter eller tjänster, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Den studerande eller examinanden visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.5 Mötestjänster

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinanden

- ♦ iordningställer mötes-, kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns
- ♦ utför arbetsuppgifter inom mötestjänster
- ♦ ser till att mötesutrustningen fungerar och vägleder vid behov kunderna i hur de används
- ♦ tar emot möteskunder, ger vägledning och rådgivning i användningen av mötestjänster
- ♦ tar hand om arbetsuppgifter relaterade till servering i samband med mötet
- ♦ samarbetar med övrig erforderlig personal

- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt ser till att utrymmena är trivsamma
- ♦ ser till att kunderna är nöjda.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Arbete inom mötes-tjänster	sätter sig under handledning in i beställningsordrar, instruktioner som rör tillställningen, serveringssätt och övriga detaljer	sätter sig enligt anvisning in i beställningsordrar, instruktioner som rör tillställningen, serveringssätt och övriga detaljer	sätter sig på eget initiativ in i beställningsordrar, instruktioner som rör tillställningen, serveringssätt och övriga detaljer
	iordningställer mötesutrymmena och ser till att all utrustning finns samt testar under handledning mötesutrustningen för att se till att den fungerar	iordningställer mötesutrymmena och ser till att all utrustning finns samt testar enligt anvisning mötesutrustningen för att se till att den fungerar	iordningställer mötesutrymmena och ser till att all utrustning finns samt testar till största delen självständigt mötesutrustningen för att se till att den fungerar med hänsyn till kundens önskemål

	tar emot beställaren av mötestjänsterna och ger vid behov vägledning i hur mötesutrustningen används	tar emot beställaren av mötestjänsterna och ger vid behov vägledning i hur mötesutrustningen och tjänsterna används	tar självständigt emot beställaren av mötestjänsterna och ger vid behov vägledning i hur mötesutrustningen och tjänsterna används
	tar emot mötesdeltagarna på ett vänligt sätt och vägleder dem i användningen av mötestjänsterna om de frågar	tar emot mötesdeltagarna på ett vänligt sätt och vägleder dem i användningen av mötestjänsterna om det behövs	tar emot mötesdeltagarna på ett vänligt sätt och vägleder dem aktivt i användningen av mötestjänsterna
	serverar drycker och mat till mötet	serverar drycker och mat till mötet på eget initiativ	serverar obehindrat och självständigt drycker och mat till mötet
	städar upp och ordnar kund- och mötesutrymmena under mötestjänsterna och efter mötena med någon annans hjälp	städar upp och ordnar enligt anvisning kund- och mötesutrymmena under mötestjänsterna och efter mötena	städar upp och ordnar på eget initiativ enligt anvisning kund- och mötesutrymmena under mötestjänsterna och efter mötena
	ber enligt anvisning kunderna om feedback på mötestjänsterna	ber kunderna om feedback på mötestjänsterna	ser till att kunderna är nöjda med mötestjänsterna och vidarebefordrar feedbacken
	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift	ställer under handledning i ordning möblerna i mötesutrymmet på det sätt som behövs efter tillställningen	ställer enligt anvisning i ordning möblerna i mötesutrymmet på det sätt som behövs efter tillställningen	ställer självständigt i ordning möblerna i mötesutrymmet på det sätt som behövs efter tillställningen
	informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Användning av mötesutrustning och mötestillbehör	kontrollerar att de vanliga mötestillbehören och mötesutrustningen som behövs på mötet fungerar men behöver vägledning	kontrollerar att de vanliga mötestillbehören och mötesutrustningen som behövs på mötet fungerar i återkommande arbetssituationer	kontrollerar på eget initiativ att de vanliga mötestillbehören och mötesutrustningen som behövs på mötet fungerar

Att handla enligt beställningsorder	kontrollerar under handledning innehållet i beställningsordern och detaljerna i de tjänster som beställts	kontrollerar vid behov innehållet i beställningsordern och detaljerna i de tjänster som beställts tillsammans med kunden	kontrollerar vid behov innehållet i beställningsordern och detaljerna i de tjänster som beställts tillsammans med kunden
Hantering av servering på möten	dukar med någon annans hjälp upp det som ska serveras på mötena samt tar hand om serveringen i enlighet med mötesschemat	dukar enligt anvisning upp det som ska serveras på mötena samt tar hand om serveringen i enlighet med mötesschemat	dukar på eget initiativ upp det som ska serveras på mötena samt tar hand om serveringen i enlighet med mötesschemat
	informerar under handledning om avvikelser eller ändringar.	informerar enligt anvisning om avvikelser eller ändringar.	informerar på eget initiativ om avvikelser eller ändringar.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att utrusta möteslokalerna och kontrollera bokningen	ordnar med någon annans hjälp ett bord i passande form för tillställningen är så insatt i mötestjänsten att han eller hon under handledning kan berätta för kunden om innehållet i den tjänst han eller hon beställt	ordnar enligt anvisning ett bord i passande form för tillställningen är så insatt i mötestjänsten att han eller hon enligt anvisning kan berätta för kunden om innehållet i den tjänst han eller hon beställt	ordnar på eget initiativ ett bord i passande form för tillställningen är insatt i företagets mötestjänster på ett så mångsidigt sätt att han eller hon kan berätta för kunden om innehållet i den tjänsten som kunden beställt och vid behov föreslå ändringar eller merförsäljning
Hantering av mötestjänsteprocessen enligt tidtabellen	arbetar under handledning enligt tidtabellen för mötestjänsteprocessen	följer tidtabellen för mötestjänsteprocessen och förstår betydelsen av den egna insatsen för hur tillställningen lyckas	följer tidtabellen för mötestjänsteprocessen och förstår betydelsen av den egna insatsen för hur tillställningen lyckas samt förutser förloppet för tillställningen
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk
Kännedom om säkerhetsföreskrifterna	ger enligt anvisning vägledning i hur man följer föreskrifterna för mötesplatsens säkerhet och visar nödutgångar.	ger vägledning i hur man följer föreskrifterna för mötesplatsens säkerhet och visar nödutgångar.	ger vägledning i hur man följer föreskrifterna för mötesplatsens säkerhet och visar nödutgångar.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och utvecklande av den egna verksamheten	kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	fungerar som assisterande medarbetare som medlem i arbetsgruppen i utförandet av arbetsuppgifter inom mötestjänster på ett logiföretag eller på restaurang/bar/kafé	fungerar som medlem i arbetsgruppen i utförandet av arbetsuppgifter inom mötestjänster på ett logiföretag eller på restaurang/bar/kafé	fungerar som aktiv medlem i arbetsgruppen i utförandet av arbetsuppgifter inom mötestjänster på ett logiföretag eller på restaurang/bar/kafé
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
Yrkesetik	följer överenskomna regler och bestämmelser	följer överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppträder sakligt och på ett bra sätt	uppträder sakligt och på ett bra sätt	uppför sig sakligt och på ett bra sätt samt som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom mötestjänster på ett företag inom logi- eller restaurangbranschen i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer mötes- och arbetslokaler, ser till att mötesutrustningen fungerar, dukar upp och serverar mat och dryck på mötet i enlighet med beställningsorder. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet med att boka möteslokal och kontrollera bokningen, hantera mötestjänsteprocessen i enlighet med tidtabellen och behärskande av branschspecifikt språk (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.6 Bokningsverksamhet på logiföretag

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ iordningställer kund- och arbetsutrymmena
- ♦ förbereder försäljning genom att följa bokningssituationen
- ♦ arbetar inom kundservice
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ presenterar och säljer hotellets produkter och tjänster
- ♦ använder de olika funktionerna i bokningssystemet och registrerar bokningar
- ♦ informerar om bokningar till de övriga avdelningarna på logiföretaget
- ♦ använder stamkundsregistret till hjälp vid försäljning

- ♦ samarbetar med återförsäljare inom resebranschen och andra intressegrupper
- ♦ deltar i aktiviteter inom kommunikation och marknadsföring
- ♦ följer planen för egenkontroll
- ♦ ser till att kunderna är nöjda.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	förbereder försäljning genom att följa bokningssituationen enligt anvisning	förbereder försäljning genom att följa bokningssituationen	förbereder försäljning genom att regelbundet följa bokningssituationen
Arbete inom försäljning	hittar de servicepaket och priser som hör till de vanligaste försäljningshändelserna i systemet	hittar de servicepaket och priser som hör till försäljningshändelserna i systemet	hittar självständigt de servicepaket och priser som hör till försäljningshändelserna i systemet
	presenterar produkter och tjänster för kunder om han/hon blir ombedd om det	presenterar på eget initiativ alternativa produkter och tjänster för kunderna	presenterar och marknadsför på ett kundorienterat sätt alternativa produkter och tjänster

	säljer enligt anvisning de vanligaste servicepaketen anpassat till bokningstillfället	säljer de vanligaste servicepaketen anpassat till bokningstillfället och redogör för detaljerna i bokningen	säljer nästan självständigt servicehelheter med hänsyn till bokningstillfället och dagsprogrammet i övrigt både ur kundens och företagets synpunkt
	informerar vid behov kunden om beställnings- och avbokningsvillkor	informerar vid behov kunden om beställnings- och avbokningsvillkor	informerar vid behov kunden om beställnings- och avbokningsvillkor
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	städar upp och ordnar på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen
Deltagande i aktiviteter inom marknads-kommunikation	gör vid behov beställningsordrar och informerar enligt anvisning den övriga personalen om bokningarna	gör vid behov beställningsordrar och informerar den övriga personalen om bokningarna	gör vid behov beställningsordrar och informerar på eget initiativ den övriga personalen om bokningarna
	deltar enligt anvisning i aktiviteter inom marknads-kommunikation på logiföretaget	deltar i aktiviteter inom marknads-kommunikation på logiföretaget	deltar aktivt i aktiviteter inom marknads-kommunikation på logiföretaget
Att se till att kunderna är nöjda	ber kunderna om feedback om tjänsterna och produkterna	ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade	ser till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade
	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter	tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
Hantering av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift	informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Användning av bokningssystemet	skriver enligt anvisning in bokningsinformationen i systemet och anpassar den under handledning	skriver in bokningsinformationen i systemet och anpassar den enligt anvisning	skriver till största delen självständigt in bokningsinformationen i systemet, letar fram bokningar och gör de ändringar i bokningarna som behövs

	letar fram de vanligaste produkterna till försäljning, färdiga servicepaket och priserna på dem i systemet	letar fram olika produkter, servicepaket och priserna på dem i systemet	letar fram olika produkter, servicepaket och priserna på dem i systemet samt kan kombinera dem enligt kundens önskemål
Användning av stamkundsregister	använder under handledning stamkundsregistret till hjälp vid försäljning.	använder enligt anvisning stamkundsregistret till hjälp vid försäljning.	använder nästan självständigt stamkundsregistret till hjälp vid försäljning.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Presentation av produkter och tjänster	presenterar logiföretagets vanligaste produkter och tjänster för kunderna	presenterar på ett mångsidigt sätt logiföretagets produkter och tjänster för kunderna	presenterar på ett mångsidigt sätt logiföretagets produkter och tjänster och rekommenderar dem åt kunderna
	berättar vid behov om priserna på de vanligaste produkterna och tjänsterna samt vilka aspekter som påverkar priset	berättar vid behov om priserna på produkterna och tjänsterna samt vilka aspekter som påverkar priset	berättar vid behov motiverat om priserna på produkterna och tjänsterna samt vilka aspekter som påverkar priset
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk

Att verka inom samarbetsnätverk	känner till återförsäljare inom resebranschen och andra intressegrupper i området som han eller hon samarbetar med och presenterar de tjänster som de har att erbjuda till kunder under handledning.	känner till återförsäljare inom resebranschen och andra intressegrupper i området som han eller hon samarbetar med och presenterar de tjänster som de har att erbjuda till kunder enligt anvisning.	känner till återförsäljare inom resebranschen och andra intressegrupper i området som han eller hon samarbetar med och presenterar de tjänster som de har att erbjuda till kunder på eget initiativ.
---------------------------------	--	---	--

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete, men behöver vägledning i nya situationer	planerar sitt eget arbete och utvärderar hur det egna arbetet lyckas under arbetets gång	planerar självständigt de uppgifter som är på han/hennes ansvar och utvärderar hur det egna arbetet lyckas samt motiverar sin bedömning
	utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback	tar emot feedback och handlar enligt den	utvecklar sin verksamhet utgående från den feedback han/hon fått
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen och informerar de övriga arbetstagarna och avdelningarna om förändringar	fungerar som aktiv medlem i arbetsgruppen och informerar de övriga arbetstagarna och avdelningarna om förändringar	fungerar som aktiv medlem i arbetsgruppen och informerar de övriga arbetstagarna och avdelningarna om förändringar
			bidrar med det egna arbetet till framgången för servicen som helhet
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Yrkesetik	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund	betjänar kunderna likvärdigt och taktfullt med hänsyn till skillnader i kulturell eller annan bakgrund
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att vara verksam inom kundservice inom försäljnings- och bokningsverksamhet på logiföretag. Han eller hon presenterar och säljer tjänster och produkter till enskilda kunder och kundgrupper och använder sig av bokningssystemet och stamkundsregistret samt deltar i företagets aktiviteter inom marknadskommunikation. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: att presentera produkter och tjänster samt behärskande av branschspecifikt språk (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete samt yrkesetik.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.7 Verksamhet inom service- och utdelningskök

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinanden

- ♦ gör beställningar till produktionsköket
- ♦ tar emot råvaror, mat och andra förnödenheter
- ♦ värmer eller tillagar vid behov mat eller tillbehör
- ♦ ger vid behov rådgivning och vägledning i kunders kostbeteende och umgängeskultur
- ♦ lägger fram maten
- ♦ arbetar inom kundservice
- ♦ städar upp och ordnar verksamhetsmiljön

- ♦ utför arbetsuppgifter inom diskhantering
- ♦ följer planen för egenkontroll
- ♦ ser till att kunderna är nöjda.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Iordningställande av kund- och arbetsutrymmen	iordningställer utrymmena enligt anvisning	iordningställer utrymmena på eget initiativ	iordningställer utrymmena på eget initiativ med hänsyn till kundernas behov
	organiserar produkter och redskap så att de ligger på sin plats	organiserar produkter och redskap på ett ändamålsenligt sätt så att de ligger på sin plats	organiserar produkter och redskap på ett ändamålsenligt sätt så att de ligger på sin plats och ser till att de räcker till
	gör matbeställning enligt anvisning	gör matbeställning på eget initiativ	gör matbeställning på eget initiativ och i enlighet med kundsituation

Hantering av matservering	tar emot levererad mat och tillbehör och kontrollerar temperaturen under handledning	tar emot levererad mat och tillbehör och kontrollerar temperaturen enligt anvisning	tar emot levererad mat och tillbehör och kontrollerar temperaturen under handledning på eget initiativ
	värmer mat vid behov	värmer eller tillreder enligt anvisningarna mat vid behov	värmer eller tillreder mat vid behov
	lägger vid behov fram mat för servering eller delar ut mat på utdelningsställe	lägger vid behov fram mat för servering eller delar ut mat på utdelningsställe enligt de anvisningar som han/hon fått	lägger vid behov fram mat för servering eller delar ut mat på utdelningsställe på eget initiativ ser till att maten ser bra ut och är av bra kvalitet
Arbete inom kundservice	beter sig artigt och kommunicerar med kunderna i servicesituationer	beter sig artigt och kommunicerar med kunderna på ett serviceinriktat sätt	beter sig artigt och betjänar aktivt kunderna
	berättar under handledning om hur produkterna lämpar sig för de vanligaste typerna av specialkost	berättar om hur produkterna lämpar sig för de vanligaste typerna av specialkost	berättar om hur produkterna lämpar sig för de vanligaste typerna av specialkost
	ber enligt anvisning kunderna om feedback om tjänsterna och produkterna	ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade	ser till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade
Upprätthållande av en ren och ordningssam arbetsmiljö	städar upp och ordnar arbetsmiljön samt utför arbetsuppgifter inom diskhantering enligt anvisning.	städar upp och ordnar arbetsmiljön samt utför arbetsuppgifter inom diskhantering på eget initiativ.	städar upp och ordnar arbetsmiljön samt utför arbetsuppgifter inom diskhantering på eget initiativ och på ett ansvarsfullt sätt.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Behärskande av matlagningssmetoder	hanterar råvaror för matlagning och tillreder vid behov frukost- eller mellanmålsprodukter och tillbehör eller gör bakverk enligt anvisning	hanterar råvaror för matlagning och tillreder vid behov frukost- eller mellanmålsprodukter och tillbehör eller gör bakverk	hanterar på eget initiativ råvaror för matlagning och tillreder vid behov frukost- eller mellanmålsprodukter och tillbehör eller gör bakverk
Användning av maskiner, utrustning och redskap i storkök	använder servicekökets centrala maskiner, utrustning, arbetsredskap och utdelningsutrustning och rengör dem efter användning	använder på eget initiativ servicekökets maskiner, utrustning, arbetsredskap och utdelningsutrustning och rengör dem efter användning	använder självständigt servicekökets maskiner, utrustning, arbetsredskap och utdelningsutrustning och rengör dem efter användning

	rengör transportkärl enligt anvisning.	rengör transportkärl på eget initiativ.	rengör transportkärl på eget initiativ och på ett ansvarsfullt sätt.
--	--	---	--

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i enlighet med verksamhetsidén	handlar i enlighet med den egna arbetsplatsens verksamhetsidé med någon annans hjälp	handlar i enlighet med den egna arbetsplatsens verksamhetsidé	handlar i enlighet med den egna arbetsplatsens verksamhetsidé och arbetar på eget initiativ med hänsyn till de särskilda egenskaperna hos servicekökets kundgrupp och tar dessa i beaktande i sitt arbete
Främjande av mat- och umgängeskultur samt kost	känner till mat- och umgängeskulturen samt näringsrekommendationerna så pass väl att han eller hon enligt anvisning kan presentera produkter och vid behov ge kunderna vägledning i finsk mat- och umgängeskultur samt i att avnjuta en hälsosam måltid	känner till mat- och umgängeskulturen samt näringsrekommendationerna så pass väl att han eller hon kan presentera produkter och vid behov ge kunderna vägledning i finsk mat- och umgängeskultur samt i att avnjuta en hälsosam måltid	känner till mat- och umgängeskulturen samt näringsrekommendationerna så pass väl att han eller hon på eget initiativ kan presentera produkter och vid behov ge kunderna vägledning i finsk mat- och umgängeskultur samt i att avnjuta en hälsosam måltid
Kännedom om specialkost	kontrollerar enligt anvisning de beställda matportionerna med specialkost	kontrollerar de beställda matportionerna med specialkost	kontrollerar de beställda matportionerna med specialkost med beställningen
	delar enligt anvisning ut de enskilda kundernas mat rätt.	delar ut de enskilda kundernas mat rätt.	delar på eget initiativ ut de enskilda kundernas mat rätt.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	kan fungera tillsammans med olika människor och i gruppen	fungerar tillsammans med olika slags människor och har förmågan att samarbeta i arbetsgemenskapen	fungerar aktivt, positivt, samarbetsvilligt och jämlikt tillsammans med olika slags människor och som medlem i arbetsgemenskapen

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser	iakttar företagets eller verksamhetsställets säkerhetsföreskrifter och -bestämmelser
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkeskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkeskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice i service- eller utdelningskök. Han eller hon tar emot, förbereder eller tillreder produkter eller tjänster eller värmer upp och tillagar vid behov enbart en del av de måltider som serveras, lägger fram maten för servering eller delar ut mat till kunderna. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkeskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkeskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: arbete enligt verksamhetsidén och kännedom om specialkost
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Till de delar som den yrkeskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.8 Snabbmatsservice

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ iordningställer försäljnings-, arbets- och kundutrymmena
- ♦ förbereder och tillreder snabbmat på verksamhetsstället
- ♦ ser till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- ♦ rekommenderar, säljer och packar in snabbmatsprodukter och dryckesvaror med hänsyn till specialkost
- ♦ arbetar inom kundservice
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt ser till att utrymmena är trivsamma
- ♦ följer planen för egenkontroll.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem
	planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift

Att tillreda produkter inom snabbmat och arbeta inom kundservice	iordningställer kund- och arbetsutrymmen	iordningställer kund- och arbetsutrymmen enligt funktioner	iordningställer på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen enligt situation
	förbereder eller tillreder produkter och tjänster inom snabbmat enligt anvisning	förbereder eller tillreder produkter och tjänster inom snabbmat	förbereder eller tillreder självständigt produkter och tjänster inom snabbmat enligt affärskonceptet
	tillreder enligt anvisning produkter enligt specialkost	tillreder produkter enligt specialkost	tillreder självständigt produkter enligt specialkost
	uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder artigt samt vågar kommunicera med dem i servicesituationer	uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder artigt samt kommunicerar med dem på ett serviceinriktat sätt	uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål och ser till att de är nöjda under hela serviceprocessen
	säljer snabbmatsföretagets produkter	rekommenderar och säljer snabbmatsföretagets produkter	rekommenderar och säljer snabbmatsföretagets produkter och strävar efter att öka försäljningen
	ber enligt anvisning kunderna om feedback på tjänsterna eller produkterna och tackar kunderna	ber kunderna om feedback på tjänsterna och produkterna och tackar kunderna samt vidarebefordrar informationen till sin överordnade	ser till att kunderna är nöjda med servicen och produkterna samt vidarebefordrar feedback till sin överordnade och tackar kunderna
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisning	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen på eget initiativ	städar upp och ordnar självständigt kund- och arbetsutrymmen
Utförande av arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift	informerar under handledning arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis.	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med verksamhetspraxis.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Tillredning av snabbmatsprodukter och användning av maskiner	förbereder och tillreder snabbmatsföretagets vanligaste produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning	förbereder och tillreder snabbmatsföretagets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning	förbereder och tillreder självständigt snabbmatsföretagets produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning

	förser försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör	förser på eget initiativ försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör	förser självständigt försäljningsdisken med rätt produkter, råvaror och tillbehör
	ser till att de produkter som säljs räcker till	ser till att produkterna räcker till och är av bra kvalitet	ser självständigt till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
	rengör enligt anvisning maskiner och utrustning	rengör maskiner och utrustning	ser på eget initiativ till att maskiner eller utrustning är rena och rengör dem enligt behov
Användning av kassasystemet	använder under handledning verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar olika betalningsmedel på ett säkert sätt	använder obehindrat verksamhetsställets kassa eller kassasystem samt tar emot och hanterar olika betalningsmedel på ett säkert sätt	behärskar de olika funktionerna vid arbete i kassa också när det är bråttom, tar emot och hanterar olika betalningsmedel på ett säkert sätt samt utför kassaarbetet på ett ansvarsfullt sätt
	fyller vid behov automaterna enligt anvisning.	fyller vid behov automaterna.	fyller vid behov automaterna och kan förutse när det behövs.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att dra nytta av produktkännedom	presenterar namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets mest sålda produkter samt berättar under handledning om produkter som passar kunder med specialkost (laktosfritt, mjölkfritt och glutenfritt)	presenterar namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	presenterar på ett mångsidigt sätt namnen på huvudråvarorna i och priserna på verksamhetsställets produkter samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation.	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk.	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	behöver vägledning i utvärderingen av de egna arbetsinsatserna och kan ta emot feedback	utvärderar sina arbetsinsatser och kan ta emot feedback	utvärderar sina arbetsinsatser och motiverar utvärderingen samt ändrar vid behov sitt arbetssätt
Interaktion och samarbete	kan fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra	fungerar tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen	fungerar samarbetsvilligt och jämlikt tillsammans med olika slags människor och som medlem i arbetsgemenskapen och gruppen
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser och förorsakar inte fara för sig själv eller andra	följer verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet	följer arbetsplatsens arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet
			känner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat
	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
Yrkesetik	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt
	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt
	verkar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt.	verkar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt.	verkar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice på ett snabbmatsföretag i enlighet med affärskonceptet i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmena, förser försäljningsdisken med varor, förbereder eller framställer produkter eller tjänster, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.9 Matproduktion i storkök

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ anpassar recepten till antalet kunder
- ♦ följer näringsrekommendationerna
- ♦ planerar de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- ♦ tillreder maträtter och gör bakverk i enlighet med standardrecept
- ♦ anpassar recepten så att de passar kunder eller kundgrupper med specialkost
- ♦ tillreder mat med hjälp av storkökets maskiner och utrustning

- ♦ lägger fram maträtter för servering och paketerar vid behov maträtter för transport
- ♦ deltar i kundservice i enlighet med verksamhets- eller affärskonceptet
- ♦ ger vid behov rådgivning och vägledning i kostbeteende
- ♦ gör förberedelser inför nästa dag
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- ♦ följer planen för egenkontroll.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunskande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
Arbete inom matlagning i storkök	arbetar i enlighet med en färdig plan	planerar och tidsplanerar tillredningsmomenten för maträtterna, i vilken ordning arbetsuppgifterna ska utföras och arbetsflödet enligt anvisning	planerar på eget initiativ tillredningsmomenten för maträtterna och arbetsflödet samt i vilken ordning arbetsuppgifterna ska utföras och tidsplanen på ett obehindrat sätt samt som en fungerande helhet
	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet samt upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	tar självständigt hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det han/hon lärt sig även i oväntade situationer

	tillreder den vanligaste maten och gör de vanligaste bakverken i enlighet med standardrecept	tillreder mat och gör bakverk i enlighet med standardrecept	tillreder på eget initiativ mat och gör bakverk i enlighet med standardrecept
	tillreder näringsrik och välsmakande mat enligt anvisningarna	tillreder näringsrik och välsmakande mat	tillreder näringsrik och välsmakande mat på eget initiativ
Att säkerställa matens kvalitet	smakar av och kryddar enligt anvisning maten så att den blir välsmakande	smakar av och kryddar maten så att den blir välsmakande samt kontrollerar matens temperatur	kontrollerar på eget initiativ matens utseende, smak och struktur samt temperatur och kryddar maten så att den blir välsmakande
Framläggning och paketering	lägger fram maträtter för servering samt paketerar och skickar iväg mat och tillbehör för transport vid behov	lägger fram maträtter för servering samt paketerar och skickar iväg mat och tillbehör som ska transporteras vid behov i enlighet med beställningsorder och enligt anvisning	lägger på eget initiativ fram maträtter för servering samt paketerar och skickar vid behov mat och tillbehör för transport i enlighet med beställningsorder
Arbete inom kundservice	arbetar vid behov inom kundservice med någon annans hjälp	arbetar vid behov inom kundservice	arbetar på eget initiativ inom kundservice
	beter sig artigt och kommunicerar med kunderna i servicesituationer	beter sig artigt och kommunicerar med kunderna på ett serviceinriktat sätt	beter sig artigt och betjänar aktivt kunderna
	gör vid behov en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna enligt anvisning	gör vid behov en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna	gör vid behov självständigt en modellportion i enlighet med näringsrekommendationerna
	vägleder enligt anvisning vid behov kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i finsk mat- och umgängeskultur	vägleder vid behov kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i finsk mat- och umgängeskultur	vägleder aktivt kunderna i hur man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i att uppskatta finsk mat- och umgängeskultur
Förberedelser inför nästa dag eller kommande arbetsskift	utför under handledning förberedande arbete	kontrollerar menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför förberedande arbete enligt anvisning som medlem i arbetsgruppen	kontrollerar menyerna för nästa dag eller arbetsskift och utför förberedande arbete på eget initiativ
Upprätthållande av en ren och ordningssam arbetsmiljö	städar och ordnar arbets- och kundutrymmen enligt anvisning	städar och ordnar arbets- och kundutrymmen	städar och ordnar på eget initiativ arbets- och kundutrymmen under hela arbetsgången
	arbetar med diskhantering vid behov	arbetar med diskhantering vid behov	arbetar på eget initiativ med diskhantering vid behov
	rengör vid behov transportkärl enligt anvisning.	rengör vid behov transportkärl.	rengör vid behov transportkärl på eget initiativ.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Användning av maskiner och utrustning i storkök	använder de viktigaste maskinerna och utrustningen i storköket på ett ekonomiskt och säkert sätt	använder på eget initiativ storkökets maskiner och utrustning på ett ekonomiskt och säkert sätt	använder på eget initiativ storkökets maskiner, utrustning och arbetsredskap på ett mångsidigt, ekonomiskt och säkert sätt
		delar enligt anvisning upp matlagningen i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket	delar upp matlagningen i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket
Råvaruanvändning	använder råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt	använder råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt och undviker svinn	använder på eget initiativ råvaror och komponenter till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt och undviker svinn
			använder ersättningsvaror då det fattas råvaror i enlighet med överenskomna anvisningar
			jämför mängden mat så att den motsvarar givna anvisningar
Användning av matlagningsmetoder	tillreder enligt anvisning stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder.	tillreder stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder.	tillreder på eget initiativ stora portionsmängder med hjälp av lämpliga metoder.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Kännedom om mat- och umgängeskultur inom branschen	handlar enligt anvisning i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen	handlar i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen	handlar på eget initiativ i enlighet med storkökets kundgruppers behov samt enligt mat- och umgängeskulturen
Anpassning av recept	utökar och minskar under handledning antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen	utökar och minskar enligt anvisning antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen	utökar och minskar självständigt antalet portioner i recepten genom att använda receptprogram som används i branschen

Att följa näringsrekommendationerna	känner till näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället så väl att han eller hon kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna	kan näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället och känner även till dem för övriga kundgrupper så väl att han eller hon kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna till olika kundgrupper	kan näringsrekommendationerna för kundgruppen på det egna verksamhetsstället och för övriga kundgrupper så väl att han eller hon självständigt kan tillreda välsmakande och hälsosam mat enligt näringsrekommendationerna till olika kundgrupper
Kännedom om specialkost	är förtrogen med recepten och anpassar under handledning recepten så att de passar olika typer av specialkost	är förtrogen med recepten och anpassar enligt anvisning recepten så att de passar olika typer av specialkost	är förtrogen med recepten och anpassar på eget initiativ recepten så att de passar olika typer av specialkost
	tolkar innehållsdeklarationerna för födoämnen och fabrikat så väl att han eller hon kan använda lämpliga råvaror vid tillagningen av specialkost.	tolkar innehållsdeklarationerna för födoämnen och fabrikat så väl att han eller hon kan använda lämpliga råvaror vid tillagningen av specialkost.	tolkar självständigt innehållsdeklarationerna för födoämnen och fabrikat så väl att han eller hon kan använda lämpliga råvaror vid tillagningen av specialkost.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna i arbetssituationer	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök samt tillsammans med sina samarbetspartner	fungerar som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök samt tillsammans med sina samarbetspartner	fungerar aktivt och positivt som medlem i arbetsgruppen i arbetet med att tillreda mat i storkök samt tillsammans med sina samarbetspartner
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt

Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppträder sakligt och på ett bra sätt	uppträder sakligt och på ett bra sätt	uppför sig sakligt och på ett bra sätt samt som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom tillredning av mat i storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon förbereder, tillreder och lägger fram mat och bakverk enligt menyn med hänsyn till kundens eller kundgruppens behov och näringsrekommendationerna. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

Genom yrkesprov visas minst

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: att anpassa recept, följa näringsrekommendationer och ha kännedom om olika typer av specialkost
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.10 Tillagning av beställnings- och festmat

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ bekantar sig med beställningsordern och tar reda på vilken typ av tillställning det är fråga om
- ♦ planerar de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- ♦ tillreder beställnings- och festmat
- ♦ använder lämpliga maskiner, arbetsredskap och utrustning
- ♦ tillreder de maträtter och bakverk som kunden beställt på förhand
- ♦ paketerar vid behov maträtterna för transport
- ♦ lägger fram maträtterna och ser till att maten räcker till och att serveringskär- len fylls på
- ♦ samarbetar med övrig erforderlig personal
- ♦ arbetar vid behov med kundservice
- ♦ städar upp och ordnar verksamhetsmiljön samt deltar i diskhanteringen
- ♦ följer planen för egenkontroll.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis

	planerar och schemalägger enligt anvisningarna arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	bekantar sig med beställningsordern och planerar utförandet av enskilda arbetsuppgifter som medlem i arbetsgruppen	bekantar sig med beställningsordern och planerar det egna arbetet samt presentationen av de maträtter som han/hon lagat som medlem i arbetsgruppen	bekantar sig med beställningsordern och planerar det egna arbetet samt det totala antalet maträtter som han/hon ska laga och presentationen av dem
	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	tar på ett självständigt sätt hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det han/hon lärt sig även i oväntade situationer
Tillagning av beställnings- och festmat	lagar enligt anvisning matportioner av maträtterna för tillställningen som passar den specialkost som beställts	lagar matportioner av maträtterna för tillställningen som passar den specialkost som beställts	lagar på eget initiativ matportioner av maträtterna för tillställningen som passar den specialkost som beställts
	utför enligt anvisning det förberedande arbetet	utför och tidsplanerar på eget initiativ det förberedande arbetet	utför och tidsplanerar självständigt det förberedande arbetet på ett sätt som innebär att produkterna är av högsta klass
	tillreder maträtter som medlem i arbetsgruppen	tillreder välsmakande maträtter av hög kvalitet som medlem i arbetsgruppen	tillreder självständigt välsmakande maträtter av hög kvalitet som medlem i arbetsgruppen
	organiserar sitt arbete och arbetar enligt tidsplanen	organiserar de överenskomna matlagningsuppgifterna i enlighet med den tidsplan som satts upp för tillställningen	organiserar och tidsplanerar de överenskomna matlagningsuppgifterna på eget initiativ och på ett effektivt sätt i enlighet med den fastställda tidsplanen för tillställningen samt växlar smidigt över från en arbetsuppgift till en annan även då oväntade situationer uppstår
	Kvalitativ och lönsam verksamhet	paketerar vid behov maträtter och tillbehör som ska transporteras	paketerar vid behov maträtter och tillbehör som ska transporteras som medlem i arbetsgruppen i enlighet med beställningsordern

	lägger sista handen vid och lägger fram maträtterna för tillställningen som medlem i arbetsgruppen i enlighet med tidsplanen	lägger sista handen vid och lägger fram maträtterna för tillställningen i enlighet med tidsplanen och hjälper vid behov till med serveringen	lägger sista handen vid och lägger fram maträtterna i enlighet med tidsplanen, växlar smidigt över från en arbetsuppgift till en annan och hjälper vid behov till med serveringen
	ser enligt anvisning till att maträtterna räcker till och fyller på med mat	ser på eget initiativ till att maträtterna räcker till och fyller på med mat	ser på eget initiativ enligt anvisning till att maträtterna räcker till och fyller snabbt på med mat
	behöver handledning i att följa de överenskomna portionsstorlekarna vid matlagningen och serveringen	tillreder maträtter i enlighet med överenskomna pris- och kvalitetsmål	tillreder på eget initiativ maträtter i enlighet med överenskomna pris- och kvalitetsmål samt ser till att hålla sig inom budgeten
Arbete inom kundservice	betjänar kunderna i enlighet med företagets servicemodell	betjänar kunderna i enlighet med företagets servicemodell	betjänar kunderna i enlighet med företagets servicemodell
Upprätthållande av en ren och ordningssam arbetsmiljö	städar och ordnar arbetsmiljön	städar och ordnar arbetsmiljön på eget initiativ	städar och ordnar arbetsmiljön under hela arbetets gång
	utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering	utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering	utför vid behov arbetsuppgifter inom diskhantering på eget initiativ
	rengör transportkärl enligt anvisning.	rengör på eget initiativ transportkärl enligt anvisning.	rengör transportkärl på eget initiativ och på ett ansvarsfullt sätt.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Användning av matlagningsmetoder och -utrustning	tillagar de vanligaste maträtterna och gör de vanligaste bakverken i enlighet med recepten och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtterna	tillagar maträtter och gör bakverk i enlighet med recepten och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtterna	tillagar på eget initiativ maträtter och gör bakverk i enlighet med recepten och med hjälp av metoder och utrustning som är lämpliga för maträtterna
Råvaruanvändning	använder råvaror eller komponenter för beställningsmat.	använder råvaror eller komponenter för beställningsmat på ett ändamålsenligt sätt.	använder på eget initiativ råvaror eller komponenter för beställningsmat på ett ändamålsenligt sätt.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Kännedom om mat- och umgängeskultur	drar nytta av sina kunskaper om mat- och umgängeskulturen genom att tillreda maträtter som passar de vanligaste tillställningarna och tar hänsyn till umgängeskulturen på tillställningar	drar nytta av sina kunskaper om mat- och umgängeskulturen genom att på eget initiativ tillreda maträtter som passar olika tillställningar och tar hänsyn till umgängeskulturen på tillställningar	drar nytta av sina kunskaper om mat- och umgängeskulturen genom att självständigt tillreda maträtter som passar olika tillställningar och agerar på ett obehindrat och naturligt sätt på tillställningar
Att laga specialkost och dra nytta av produktkännedom	anpassar enligt anvisning de maträtter som krävs så att de är lämpliga för specialkost	anpassar enligt anvisning de maträtter som krävs så att de är lämpliga för specialkost	anpassar på eget initiativ de maträtter som krävs så att de är lämpliga för specialkost
	tolkar enligt anvisning innehållsdeklarationer för att kunna använda produkter på rätt sätt när han eller hon tillagar specialkost.	tolkar innehållsdeklarationer för att kunna använda produkter på rätt sätt när han eller hon tillagar specialkost.	tolkar självständigt innehållsdeklarationer för att kunna använda produkter på rätt sätt när han eller hon tillagar specialkost.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna i arbetsituationer	handlar ansvarsfullt i arbetsituationer och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt i arbetsituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen och tillsammans med den övriga personalen vid utförandet av arbetet med att förbereda beställningsmat	fungerar som medlem i arbetsgruppen och tillsammans med den övriga personalen vid utförandet av arbetet med att förbereda beställningsmat	fungerar aktivt och på ett positivt sätt som medlem i arbetsgruppen och tillsammans med den övriga personalen vid utförandet av arbetet med att förbereda beställningsmat
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt

Yrkesetik	följer överenskomna regler och bestämmelser	följer överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till verksamhetsställets verksamhet	följer överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till verksamhetsställets verksamhet
	uppträder sakligt och på ett bra sätt	uppträder sakligt och på ett bra sätt	uppför sig sakligt och på ett bra sätt samt som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt och agerar taktfullt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning för tillställningar och fester som bokats på förhand på ett företag eller verksamhetsställe inom restaurangbranschen i samarbete med företagets övriga arbetstagare. Han eller hon förbereder, tillreder och lägger fram beställnings- och festmat till grupper. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

I yrkesproven påvisas

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.11 Beställnings- och festservering

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan

- ♦ bekantar sig med förhandsuppgifterna om beställningen och tar reda på vilken typ av tillställning det är fråga om
- ♦ iordningställer kund- och arbetsmiljön för tillställningen och festen enligt typ av tillställning samt ser till att allt är på plats
- ♦ tillämpar obehindrat serveringssätt som passar tillställningen
- ♦ samarbetar med köket och övrig erforderlig personal
- ♦ arbetar inom kundservice
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ följer planen för egenkontroll och utskänkingsbestämmelserna
- ♦ städar upp och ordnar kund- och arbetsmiljön samt ser till att utrymmena är trivsamma.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande eller examinandan		
Förberedelse inför kundservice på tillställningen eller festen	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis

	sätter sig in i förhandsuppgifterna om tillställningen, instruktionerna, serveringssättet och övriga detaljer enligt anvisningarna	sätter sig in i förhandsuppgifterna, instruktionerna, serveringssättet och övriga detaljer	sätter sig in i förhandsuppgifterna, instruktionerna, serveringssättet och övriga detaljer på eget initiativ
	iordningställer kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns enligt anvisning	iordningställer kund- och arbetsutrymmena på eget initiativ	iordningställer på eget initiativ kund- och arbetsutrymmena enligt typ av tillställning
	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	tar på ett självständigt sätt hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det han/hon lärt sig även i oväntade situationer
Arbete inom kundservice	tar emot kunderna på ett vänligt sätt	tar emot kunderna på ett vänligt sätt	tar emot kunderna på ett vänligt och artigt sätt anpassat till situationen
	serverar enligt anvisning mat och dryck	serverar mat och dryck på ett sätt som passar tillställningen	serverar mat och dryck på ett sätt som passar tillställningen
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena	städar upp och ordnar på eget initiativ kund- och arbetsutrymmena
Att se till att kunderna är nöjda	ber enligt anvisning om feedback på tjänsterna eller produkterna på ett sätt som passar tillställningen	ber om feedback på tjänsterna eller produkterna på ett sätt som passar tillställningen samt vidareförmedlar informationen	ber självständigt om feedback på tjänsterna eller produkterna på ett sätt som passar tillställningen samt vidareförmedlar informationen
	uppmärksammar att kunderna lämnar tillställningen på ett vänligt sätt	uppmärksammar att kunderna lämnar tillställningen på ett vänligt sätt	uppmärksammar att kunderna lämnar tillställningen på ett vänligt sätt i enlighet med typ av tillställning

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Användning av serveringssätt för mat och dryck	hanterar glas, porslin och bestick för serveringen på ett hygieniskt och noggrant sätt	hanterar glas, porslin och bestick för serveringen på ett hygieniskt och noggrant sätt	hanterar glas, porslin och bestick för serveringen på ett hygieniskt och noggrant sätt

	serverar tallriksportioner, serverar, portionerar ut och lägger upp matportioner	serverar tallriksportioner, serverar, portionerar ut och lägger upp matportioner i enlighet med typ av tillställning	serverar obehindrat och naturligt tallriksportioner, serverar, portionerar ut och lägger upp matportioner i enlighet med typ av tillställning
	serverar drycker på tillställningen på överenskommet sätt	serverar drycker på tillställningen på överenskommet sätt	serverar självständigt drycker på tillställningen på överenskommet sätt
Användning av serveringsredskap och kontroll av deras funktion	väljer de viktigaste redskapen och utrustning som lämpar sig för serverings-sätten samt ser till att de fungerar.	väljer redskap och utrustning som lämpar sig för serverings-sätten samt ser på eget initiativ till att de fungerar.	väljer redskap och utrustning som lämpar sig för serverings-sätten samt använder dem i varierande arbetssituationer.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att verka enligt mat- och umgängeskulturen	arbetar enligt etiketten	arbetar enligt etiketten med hänsyn till typ av tillställning	arbetar obehindrat enligt etiketten med hänsyn till typ av tillställning
	följer enligt anvisning den mat- och umgängeskultur som råder på den aktuella tillställningen samt tidtabellen	följer den mat- och umgängeskultur som råder på den aktuella tillställningen samt tidtabellen	följer på ett naturligt sätt den mat- och umgängeskultur som råder på den aktuella tillställningen samt följer självständigt tidtabellen
Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning
	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Att dra nytta av produktkunskap	berättar i enlighet med typ av tillställning för kunderna om maten och dryckerna samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	berättar i enlighet med typ av tillställning för kunderna om maten och dryckerna samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	berättar självständigt i enlighet med typ av tillställning för kunderna om maten och dryckerna samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation.	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk.	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna	handlar ansvarsfullt och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen	fungerar som medlem i arbetsgruppen och i samarbete med övrig personal på tillställningen	fungerar aktivt som medlem i arbetsgruppen och i samarbete med övrig personal på tillställningen
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.	iakttar reglerna för tystnadsplikt.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice för tillställningar och fester som bokats på förhand på ett företag eller verksamhetsställe inom restaurangbranschen i samarbete med de övriga arbetstagarna. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmena, serverar mat och dryck samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

I yrkesproven påvisas

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.12 Fartygsekonomi

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinanden

- ♦ arbetar i en verksamhetsmiljö inom sjöfartsnäring och fartyg
- ♦ planerar sina dagliga arbetsuppgifter och indelningen av arbetet i olika moment inom fartygsverksamheten
- ♦ iordningställer pentryutrymmena och mässen och ser till att all utrustning finns för måltiderna
- ♦ utför arbetsuppgifter inom kundservice för personal och passagerare
- ♦ drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- ♦ städar personalens och passagerarnas hytter, mässen, uppehållsutrymmen och andra gemensamma utrymmen samt ser till att det är trivsamt
- ♦ tar hand om diskhanteringen på fartyget

- ♦ deltar i matlagnings- och lagringsuppgifter i fartygets kök tillsammans med övrig ekonomipersonal
- ♦ följer planen för egenkontroll.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
1. Behärskande av arbetsprocessen	Den studerande eller examinandan		
Att arbeta inom arbetsgemenskapen på fartyg	vet vilka arbetsuppgifter han eller hon har inom arbetsgemenskapen på fartyget och arbetar under handledning på ekonomiavdelningen i enlighet med fartygets verksamhetspraxis och avbytarsystem	vet vilka arbetsuppgifter han eller hon har inom arbetsgemenskapen på fartyget och arbetar på ekonomiavdelningen i enlighet med fartygets verksamhetspraxis och avbytarsystem	vet vilka arbetsuppgifter han eller hon har inom arbetsgemenskapen på fartyget och arbetar självständigt på ekonomiavdelningen i enlighet med fartygets verksamhetspraxis och avbytarsystem
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	planerar under handledning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till verksamheten på ankomst-, hamn-, avgångs- och havsdagar	planerar arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till verksamheten på ankomst-, hamn-, avgångs- och havsdagar	planerar självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med hänsyn till verksamheten på ankomst-, hamn-, avgångs- och havsdagar samt förutser förändrade situationer
Arbete inom kundservice	tar hand om personalens matservering enligt anvisning	tar hand om personalens matservering på eget initiativ	tar självständigt hand om personalens matservering
	deltar i kundservice för passagerarna under handledning	deltar i kundservice för passagerarna	deltar i kundservice för passagerarna på eget initiativ
	beter sig artigt och vågar kommunicera när han eller hon träffar passagerarna och fartygets personal	beter sig artigt och kommunicerar när han eller hon träffar passagerarna och fartygets personal	beter sig artigt och betjänar aktivt kunderna när han eller hon träffar passagerarna och fartygets personal
Att hålla fartyget städat och i ordning	städar och ordnar utrymmena enligt anvisning	städar och ordnar utrymmena på eget initiativ	städar och ordnar självständigt utrymmena
	tar enligt anvisning hand om diskhanteringen	tar hand om diskhanteringen på eget initiativ	tar självständigt hand om diskhanteringen

Att arbeta med matlagning och lagring i fartygets kök	deltar i överenskomna matlagnings- och lagringsuppgifter under handledning.	deltar i överenskomna matlagnings- och lagringsuppgifter enligt anvisning.	deltar i överenskomna matlagnings- och lagringsuppgifter på eget initiativ.
---	---	--	---

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Att iordningställa och utrusta utrymmena	iordningställer mässen, pentryt, hytterna och de gemensamma utrymmena och ser till att all utrustning finns samt beställer nödvändiga råvaror, rengöringsmedel och verktyg enligt anvisningarna	iordningställer mässen, pentryt, hytterna och de gemensamma utrymmena och ser till att all utrustning finns samt beställer nödvändiga råvaror, rengöringsmedel och verktyg	iordningställer mässen, pentryt, hytterna och de gemensamma utrymmena och ser till att all utrustning finns samt beställer nödvändiga råvaror, rengöringsmedel och verktyg självständigt
Användning av fartygsekonomin maskiner, utrustning och redskap	använder och rengör maskiner, utrustning och arbetsredskap enligt anvisning.	använder och rengör maskiner, utrustning och arbetsredskap.	använder och rengör självständigt maskiner, utrustning och arbetsredskap.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Arbete i enlighet med sjöfartens och fartygsekonomin verksamhetsidé	känner till grunderna för verksamheten inom sjöfart och fartygsekonomi samt arbetar under handledning	känner till grunderna för verksamheten inom sjöfart och fartygsekonomi samt arbetar med en positiv inställning	känner till grunderna för verksamheten inom sjöfart och fartygsekonomi samt arbetar på eget initiativ och med en positiv inställning
	känner till verksamhets sättet för fartygstypen och följer avbytar systemet	känner till verksamhets sättet för fartygstypen och följer avbytar systemet	känner till verksamhets sättet för fartygstypen och följer avbytar systemet
	använder under handledning yrkesterminologi inom fartygsekonomi	använder yrkesterminologi inom fartygsekonomi på ett mångsidigt sätt	använder yrkesterminologi inom fartygsekonomi på ett professionellt sätt
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk

Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk
Att dra nytta av produktkunnsdom	använder enligt anvisning de livsmedel och rengöringsmedel som han/hon behöver.	använder de livsmedel och rengöringsmedel som han/hon behöver på eget initiativ.	använder självständigt de livsmedel och rengöringsmedel som han/hon behöver i varierande arbets-situationer.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING		BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3	
Den studerande eller examinandan	Den studerande eller examinandan			
Lärande och problemlösning	handlar enligt anvisningarna i arbetssituationer och anpassar under handledning sitt agerande till den feedback han/hon fått om arbetet	handlar på ett ansvarsfullt sätt i arbetssituationer och anpassar enligt anvisning sitt agerande till den feedback han/hon fått	handlar ansvarsfullt i arbetssituationer och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med den feedback han/hon fått	
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgemenskapen på fartyget och kan samarbeta med övrig fartygspersonal samt förstår den sociala kulturen i arbetsgemenskapen på fartyget	fungerar på ett positivt sätt som en medlem i arbetsgemenskapen i samarbete med övrig fartygspersonal och tar till sig den sociala kulturen i arbetsgemenskapen på fartyget	fungerar aktivt och positivt som en medlem i arbetsgemenskapen i samarbete med övrig fartygspersonal och tar till sig den sociala kulturen i arbetsgemenskapen på fartyget	

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer hygienkraven och arbetar ergonomiskt	följer hygienkraven och arbetar ergonomiskt	följer hygienkraven och arbetar ergonomiskt
	följer planen för egenkontroll och internationella avtal och bestämmelser som rör fartygsekonomi	följer planen för egenkontroll och internationella avtal och bestämmelser som rör fartygsekonomi	följer självständigt planen för egenkontroll och internationella avtal och bestämmelser som rör fartygsekonomi
	följer enligt anvisning fartygets säkerhetsföreskrifter och säkerhetsanvisningar samt deltar i räddnings- och brandövningar	följer fartygets säkerhetsföreskrifter och säkerhetsanvisningar samt deltar i räddnings- och brandövningar	följer fartygets säkerhetsföreskrifter och säkerhetsanvisningar samt deltar aktivt i räddnings- och brandövningar
	uppmärksammar fartygsekonomin arbetarskydd och bereder sig på föränderliga arbetsförhållanden på havet med handledning	uppmärksammar fartygsekonomin arbetarskydd och bereder sig på föränderliga arbetsförhållanden på havet enligt anvisning	uppmärksammar och förutser fartygsekonomin arbetarskydd och bereder sig på föränderliga arbetsförhållanden på havet
Yrkesetik	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt
	verkar i enlighet med fartygets arbetsgemenskaps principer och respekterar arbetstiderna	uppträder i enlighet med fartygets arbetsgemenskaps principer och respekterar arbetstiderna samt kan vid behov förhandla om avsteg från dem	uppträder i enlighet med fartygets arbetsgemenskaps principer och respekterar arbetstiderna samt förhandlar vid behov om avsteg från dem
	betjänar fartygets personal och passagerarna jämlikt och strävar efter att uppmärksamma deras olika kulturella bakgrunder.	betjänar fartygets personal och passagerarna jämlikt och uppmärksammar deras olika kulturella bakgrunder.	betjänar fartygets personal och passagerarna jämlikt och ivrigt och uppmärksammar deras olika kulturella bakgrunder.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinanden visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom renhållning och kundservice inom fartygsekonomin samt delta i matlagningen för fartygets personal och passagerarna. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen ovan. Den studerande eller examinanden iordningställer både fartygets personals och passagerarnas kund-, logi-, och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns, förbereder eller tillreder produkter eller tjänster samt ser till att kund- och arbetsutrymmena är städade och trivsamma. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.

I yrkesproven påvisas

- ♦ behärskande av arbetsprocessen: i sin helhet
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och utrustning: i sin helhet
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: i sin helhet (de branschspecifika språkkunskaperna visas enligt språklig bakgrund)
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: i sin helhet.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras den genom annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra metoder.

4.5.12.1 YRKESKOMPETENS INOM SJÖFARTSBRANSCHEN

Behörighet som ekonomibiträde enligt förordningen om fartygsbemanning, besättningens behörighet och vakthållning (1256/1997) kan man, utöver examensdelen som är obligatorisk för alla i grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen (4.1.1 Att verka inom logi- och restaurangverksamhet), uppnå genom att fullfölja examensdelen Fartygsekonomi bland de examensdelar som är valbara för alla samt en examensdel som innefattar kompetenskraven för handlande i nödsituationer (STCW A-VI/1-1, A-VI/1-2, A-VI/1-3 och A-VI/1-4 samt A-VI/2-1) i enlighet med kraven på yrkesskicklighet, föremålen för bedömning och bedömningskriterierna i grundexamen i sjöfart. Behörighet som fartygskock kan uppnås genom att utöver ovanstående fullfölja de examensdelar som är obligatoriska inom utbildningsprogrammet/kompetensområdet för kock (4.4.1 Tillredning av lunchrätter och 4.4.2 Tillredning av mat i portioner).

4.5.12.2 SERVERING AV ALKOHOLHALTIGA DRYCKER OCH BEHÖRIGHET SOM ANSVARIG FÖRESTÅNDARE FÖR RESTAURANG MED UTSKÄNKNINGSTILLSTÅND

En studerande som har fyllt 16 år får anlitas för servering av alkoholdrycker enligt undervisningsprogrammet enbart under ledning av en utbildare/arbetsplatshandledare som genomgått erforderlig utbildning och som fyllt 20 år (Förordningen om alkoholdrycker och sprit 27 § 2 mom.). Den servering av alkoholdrycker enligt undervisningsprogrammet som avses i bestämmelsen sker antingen på läroanstaltens restaurang eller på arbetsplatser under en period av inläring i arbetet under utbildarens/arbetsplatshandledarens övervakning och vägledning.

Ansvariga föreståndare för en restaurang med utskänkningstillstånd och deras ställföreträdare måste vara lämpliga för uppgiften och ha tillräcklig yrkeskompetens via utbildning eller genom erfarenhet. Tillräcklig yrkeskompetens som skaffats genom utbildning förutsätter minst ett års studier huvudsakligen på heltid inom restaurangbranschen, om studieprogrammet har innefattat undervisning i servering av alkoholhaltiga drycker (Social- och hälsovårdsministeriets förordning om de yrkesmässiga förutsättningar som gäller ansvariga föreståndare för serveringsställen för alkoholdrycker samt dessas ställföreträdare, 1371/2002 1 §) och praktisk övning i alkoholserving under minst en månads tid.

I grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen uppnås behörighet som ansvarig föreståndare för restaurang med utskänkningstillstånd genom utbildningsprogrammen eller kompetensområden för kundservice och hotellservice i den obligatoriska examensdelen, Kundservice och försäljning, som utöver kunskaper om alkoholserving ska innefatta minst en månads inläring i arbetet inom alkoholserving. Kunskaperna om alkoholserving kan fördjupas genom examensdelarna Servering av mat i portioner och drycker, Försäljning och servering av drycker samt Beställnings- och festservering.

I utbildningsprogrammet/kompetensområdet för kockar kan man uppnå kunskaper om alkoholserving och behörighet som ansvarig föreståndare för restaurang med utskänkningstillstånd i den valbara examensdelen Försäljning och servering av drycker eller Examensdelar som erbjuds lokalt. Då ska examensdelen utöver kunskaper om alkoholserving även innefatta minst en månads inläring i arbetet inom alkoholserving.

I examensbetyget under avsnittet ”Specialregler som hör till yrkesutövningen” (i kapitel 7.9 Betyg) ska följande antecknas:

Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen,

utbildningsprogrammet/kompetensområdet för kundservice, servitör eller

utbildningsprogrammet/kompetensområdet för hotellservice, receptionist

Examen ger behörighet enligt det som avses i § 21 b i alkohollagen om tillräcklig yrkeskicklighet för uppgiften som ansvarig föreståndare för restaurang med utskänkningstillstånd.

4.5.13 Examensdelar från yrkesinriktade grundexamina

I grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen kan den studerande eller examinandan ta in yrkesinriktade examensdelar från följande yrkesinriktade grundexamina:

- ♦ grundexamen inom livsmedelsbranschen
- ♦ grundexamen i hemarbets- och rengöringsservice
- ♦ grundexamen i natur och miljö
- ♦ grundexamen inom företagsekonomi
- ♦ grundexamen i turism
- ♦ grundexamen i sjöfart

I systemet med fristående examina ska utbildningsanordnaren ha ett giltigt avtal om anordnande av den aktuella yrkesinriktade grundexamen, alternativt kan utbildningsanordnaren köpa examenstillfällena av en utbildningsanordnare som har ett sådant avtal.

Betyget över avläggande av del av grundexamen ges alltid av den examenskommission som ansvarar för grundexamen i fråga och examenskommissionen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen godkänner den aktuella examensdelen som en del av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen på basis av betyg.

4.5.14 Examensdel från yrkesexamina

I grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen kan den studerande eller examinandan ta in en yrkesinriktad examensdel från yrkesexamina inom turism-, förplägnads- och ekonomibranschen.

Utbildningsanordnaren ska ha ett giltigt avtal om anordnande av den aktuella yrkesexamen, alternativt kan utbildningsanordnaren köpa examenstillfällena av en utbildningsanordnare som har ett sådant avtal.

I den grundläggande yrkesutbildningen ges betyget över avläggande av en del av yrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för den aktuella yrkesexamen och utbildningsanordnaren godkänner examensdelen på den studerandes examensbetyg.

I systemet med fristående examina ges betyget över avläggande av den aktuella delen av yrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för yrkesexamen i fråga och examenskommissionen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen godkänner den aktuella examensdelen som en del av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen på basis av betyg.

4.5.15 Examensdel från specialyrkesexamina

I grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen kan den studerande eller examinandan ta in en yrkesinriktad examensdel från specialyrkesexamina inom turism-, förplägnads- och ekonomibranschen.

Utbildningsanordnaren ska ha ett giltigt avtal om anordnande av den aktuella yrkesexamen, alternativt kan utbildningsanordnaren köpa examenstillfällena av en utbildningsanordnare som har ett sådant avtal.

I den grundläggande yrkesutbildningen ges betyget över avläggande av del av en specialyrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för den aktuella specialyrkesexamen och utbildningsanordnaren godkänner examensdelen på den studerandes examensbetyg.

I systemet med fristående examina ges betyget över avläggande av den aktuella delen av specialyrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för specialyrkesexamen i fråga och examenskommissionen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen godkänner den aktuella examensdelen som en del av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen på basis av betyg.

4.5.16 Examensdelar som erbjuds lokalt

Utbildningsanordnaren erbjuder i sin godkända läroplan valfria examensdelar som innefattar krav på yrkesskicklighet som baserar sig på arbetslivets regionala och lokala behov. Examensdelarna ska namnges utgående från verksamhetsenheter i arbetslivet. För dem ska utarbetas krav på yrkesskicklighet och för bedömningen bedömningskriterier och sätt att visa yrkesskickligheten enligt anvisningarna i bilagedelen 9.3 Krav på yrkesskicklighet, föremål för bedömning och allmänna bedömningskriterier.

4.6 ANDRA VALBARA EXAMENSDELAR INOM DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN

Utbildningsanordnaren erbjuder i sin godkända läroplan valbara examensdelar som fördjupar eller breddar yrkeskompetensen, examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) eller gymnasiestudier. I de examensdelar som fördjupar eller breddar yrkeskompetensen kan ingå examensdelar i enlighet med arbetslivets regionala och lokala behov, examensdelar från andra yrkesexamina samt kunnande som förvärvats i arbetslivet. Examensdelarna ska namnges och för dem

ska det formuleras krav på yrkesskicklighet, mål och bedömningskriterier samt i de yrkesinriktade examensdelarna sätt att visa yrkesskickligheten. När utbildningsanordnaren erbjuder andra valbara examensdelar kan detta ske i samarbete med arbetslivet och andra utbildningsanordnare. Den studerande kan välja dessa examensdelar också från andra utbildningsanordnares utbud. I de andra valbara examensdelarna kan examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) och gymnasiestudier omfatta högst 10 studieveckor.

4.6.1 Företagsamhet

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande kan i samarbete med en grupp

- ♦ bedöma möjligheterna till produktifiering
- ♦ bedöma verksamhetsförutsättningarna för ett företag som ska grundas
- ♦ precisera en ekonomiskt lönsam affärsidé samt utveckla verksamhetsidén
- ♦ skaffa ett fungerande samarbets- eller partnerföretag
- ♦ göra upp en preliminär affärsverksamhets- och ekonomiplan
- ♦ presentera affärsverksamhets- och ekonomiplanen för producenter och finansierare av företagsrådgivningstjänster
- ♦ förhandla om företagets verksamhetsmöjligheter och finansiering
- ♦ grunda ett företag
- ♦ planera och starta företagets verksamhet
- ♦ verka i det grundade företaget och utföra kärnuppgifter i företaget
- ♦ fungera tillsammans med parter som producerar tjänster som stöder företagets verksamhet
- ♦ avsluta företagets verksamhet när studierna avslutas eller fortsätta företagets verksamhet i samband med studierna i företagsverksamhet (10 sv) med målsättningen att grunda ett eget företag.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning fastställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Planering av det egna arbetet	deltar i planeringen av företagets verksamhet och fungerar som medlem i en grupp	planerar sitt företags verksamhet och fungerar självmant och ansvarsfullt som medlem i en grupp	planerar innovativt sitt företags verksamhet och fungerar självmant, ansvarsfullt och sporrande som medlem i en grupp
	tar ansvar för sina arbeten enligt avtal	tar solidariskt ansvar för avtalade arbeten	tar solidariskt ansvar för hela gruppens verksamhet och för avtalade arbeten
Behärskande av arbetets helhet	framskrider systematiskt i sitt arbete med handledning	framskrider systematisk och smidigt i sitt arbete	framskrider systematiskt och smidigt i sitt arbete och anpassar sitt arbete till gruppens verksamhet
	deltar i överenskomna möten för samarbetsnätverk	skaffar samarbetspartners och fungerar i samarbetsnätverk	skaffar samarbetspartners och drar nytta av samarbetsnätverk för att utveckla verksamheten
Kvalitativ verksamhet	verkar i enlighet med uppställda kvalitetsmål och förändrar sin egen verksamhet på basis av respons	verkar i enlighet med tillsammans uppställda kvalitetsmål och utvärderar sin egen verksamhet för att uppnå dem	verkar i enlighet med uppställda kvalitetsmål och utvecklar sin egen verksamhet för att uppnå dem
	verkar serviceinriktat.	verkar serviceinriktat och främjar kundtillfredsställelsen.	verkar serviceinriktat och främjar kundtillfredsställelsen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Användning av arbetsredskap	använder vanliga arbetsredskap som används i företaget, så som arbetsplatsens maskiner och apparater, dator och program	använder arbetsredskap som används i företaget, så som arbetsplatsens maskiner och apparater, dator och program	använder självständigt arbetsredskap som används i företaget, så som arbetsplatsens maskiner och apparater, dator och program
	verkar enligt principerna för dataskydd.	verkar enligt principerna för dataskydd.	verkar enligt principerna för dataskydd.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
3. Behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Den studerande		
Bedömning av möjligheterna till produktifiering och verksamhetsbetingelserna	drar vid produktifieringen tillsammans med gruppen nytta av de möjligheter den egna branschen eller olika branscher erbjuder till företagsverksamhet	drar vid produktifieringen tillsammans med gruppen nytta av de möjligheter den egna branschen eller olika branscher erbjuder till företagsverksamhet	drar vid produktifieringen tillsammans med gruppen nytta av de möjligheter den egna branschen eller olika branscher erbjuder till företagsverksamhet
		söker information som fås i olika nätverk	drar nytta av information som fås i olika nätverk
	kartlägger handledd tillsammans med gruppen företagen i branschen och söker information om att verka som företagare i sin bransch	kartlägger tillsammans med gruppen företagen i branschen och söker information om att verka som företagare i sin bransch	kartlägger tillsammans med gruppen företagen i branschen och söker information om att verka som företagare i sin bransch
	följer handledd i samarbete med en grupp med branschens utveckling ur företagsverksamhetens synvinkel	följer i samarbete med en grupp med branschens utveckling ur företagsverksamhetens synvinkel	följer i samarbete med en grupp med branschens utveckling och utvecklingsperspektiven ur företagsverksamhetens synvinkel
	bedömer med handledning och i samarbete med gruppen sina möjligheter som företagare	bedömer i samarbete med gruppen sina möjligheter som företagare	bedömer självständigt sina möjligheter som företagare och ställer upp utvecklingsmål för sig
Precisering av affärsidén	utredde med handledning i samarbete med gruppen verksamhetsmöjligheterna för det företag som ska grundas	utredde och rapporterar i samarbete med gruppen verksamhetsmöjligheterna för det företag som ska grundas	utredde och rapporterar i samarbete med gruppen verksamhetsmöjligheterna för det företag som ska grundas
	väljer handledd företagsform i samarbete med gruppen och gör upp dokumenten för grundandet av företaget	väljer företagsform i samarbete med gruppen och gör upp dokumenten för grundandet av företaget	väljer företagsform i samarbete med gruppen och gör upp dokumenten för grundandet av företaget
		deltar i att skaffa information från de centrala myndigheterna	skaffar självständigt information från de centrala myndigheterna
Planering av företags verksamhet och att verka i ett företag	skaffar handledd information som behövs vid planeringen av verksamheten, bl.a. hur en produkt eller tjänst produceras och säljs samt hur man sköter ekonomin	skaffar i samarbete med gruppen information som behövs vid planeringen av företagsverksamheten, bl.a. hur en produkt eller tjänst produceras och säljs samt hur man sköter ekonomin	utnyttjar i samarbete med gruppen information som behövs vid planeringen av företagsverksamheten, bl.a. hur en produkt eller tjänst produceras och säljs samt hur man sköter ekonomin

deltar handledd i samarbete med gruppen i att skaffa fram information som behövs vid planering av företagets logistik	deltar i samarbete med gruppen i att skaffa fram information som behövs vid planering av företagets logistik	utnyttjar i samarbete med gruppen information som behövs vid planering av företagets logistik
skaffar i samarbete med gruppen fram information om tjänster som stöder grundandet av företaget och verksamheten, bl.a. en bokföringsbyrås tjänster	skaffar i samarbete med gruppen fram information om tjänster som stöder grundandet av företaget och verksamheten, bl.a. en bokföringsbyrås tjänster	skaffar i samarbete med gruppen fram information om tjänster som stöder grundandet av företaget och verksamheten, bl.a. en bokföringsbyrås tjänster
tillämpar med handledning det kunskapsunderlag som behövs för att sköta de överenskomna uppgifterna	tillämpar det kunskapsunderlag som behövs i företagets verksamhet	tillämpar självständigt det kunskapsunderlag som behövs i företagets verksamhet
utreder under handledning vilka krav lagstiftningen ställer på bokföringen	utreder vilka krav lagstiftningen ställer på bokföringen	utreder vilka krav lagstiftningen ställer på bokföringen och varför dessa ställs
sparar med handledning de kvitton och verifikat som måste sparas för bokföringen.	sparar de kvitton och verifikat som behövs i bokföringen	sparar de kvitton och verifikat som behövs i bokföringen
	tolkar t.ex. med hjälp av bokföringsbyrån företagets resultat.	tolkar t.ex. med hjälp av bokföringsbyrån företagets resultat och balansräkning.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Lärande och problemlösning	skaffar handledd information om bestämmelser kring centrala produkter, tjänster och avtal	skaffar information om lagstiftning och bestämmelser kring centrala produkter, tjänster och avtal	tillämpar lagstiftningen och andra bestämmelser kring centrala produkter, tjänster och avtal
Interaktion och samarbete	deltar i att förbereda gruppens val och beslut	ger förslag, gör val och fattar beslut i gruppen	ger förslag samt väljer och fattar beslut på ett underbyggt sätt för att utveckla företagets verksamhet
	utvärderar handledd sin egen verksamhet och hur det egna arbetet framskrider	utvärderar sin egen verksamhet och hur det egna arbetet framskrider	utvärderar sin verksamhet och sitt arbete samt hur det egna arbetet framskrider
	deltar i samarbetsförhandlingar tillsammans med gruppens medlemmar och intressentgrupper	förhandlar om samarbete tillsammans med gruppens medlemmar och deltar i samarbetsförhandlingar med intressentgrupper	förhandlar om samarbete med gruppens medlemmar intressentgrupper

Yrkesetik	iakttar med handledning i företagsverksamheten överenskomna ekonomiska och sociala värden samt värden för hållbar utveckling	iakttar i företagsverksamheten överenskomna ekonomiska och sociala värden samt värden för hållbar utveckling	iakttar i företagsverksamheten ekonomiska och sociala värden samt värden för hållbar utveckling
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer arbetarskyddsanvisningarna för sin bransch i sin egen verksamhet och i kundbetjäningssituationer	följer arbetarskyddsanvisningarna för sin bransch i sin egen verksamhet och i kundbetjäningssituationer	följer arbetarskyddsanvisningarna för sin bransch i sin egen verksamhet och i kundbetjäningssituationer
	skyddar sig med handledning mot faror som hör ihop med arbetet och arbetsmiljön	skyddar sig mot faror som hör ihop med arbetet och arbetsmiljön	skyddar sig mot faror som hör ihop med arbetet och arbetsmiljön
	säkerställer med handledning sin egen, arbetskamraternas och kundernas säkerhet i bekanta situationer.	säkerställer enligt anvisningar sin egen, arbetskamraternas och kundernas säkerhet i olika situationer.	säkerställer sin egen, arbetskamraternas och kundernas säkerhet i olika situationer. utvecklar säkerheten och arbetsförmågan för sin grupp genom att utveckla sina egna arbetsrutiner och sin arbetsmiljö samt handleder andra i att fungera hälso- och tryggt när han/hon fungerar som medlem i gruppen.

Sätt att visa yrkesskickligheten

De studerande visar sin yrkesskicklighet genom att samarbeta med en grupp, samarbets- eller partnerföretag och olika aktörer, t.ex. i ett övningsföretag eller motsvarande.

Genom yrkesprov visas i sin helhet

- ◆ behärskande av arbetsprocessen
- ◆ behärskande av arbetsmetoder, arbetsredskap och material
- ◆ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet
- ◆ behärskande av nyckelkompetenser för livslångt lärande.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras detta med annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra tillförlitliga metoder.

4.6.2 Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande kan

- ♦ på arbetsplatsen identifiera arbetsuppgifter som lämpar sig för inläring i arbetet och för yrkesprov och kan utreda föremålen för bedömning och bedömningskriterierna
- ♦ i arbetsgemenskapen förhandla om genomförande av inläring i arbetet och yrkesprov
- ♦ i samarbete med läraren och arbetsplatshandledaren bereda planer för inläring i arbetet och för yrkesprov
- ♦ introducera övriga studerande i arbeten som utförs på arbetsplatsen eller i läroanstalterna och i de rutiner och regler som gäller där
- ♦ presentera arbets- och utbildningsmöjligheterna i sin bransch t.ex. för studerande som är på praktisk arbetslivsorientering
- ♦ föra handledningsdiskussioner, utveckla sin verksamhet på basis av respons och medla när olika synsätt förekommer
- ♦ fungera tillsammans med olika lärande och arbetskamrater
- ♦ ta emot och ge utvecklande respons
- ♦ självvärdera sin inläring i arbetet och sitt yrkesprov enligt de på förhand överenskomna föremålen och kriterierna för bedömning
- ♦ bedöma de arbetarskyddsrisiker som hör ihop med det egna arbetet samt kan fungera och handleda även andra att handla enligt arbetarskyddsanvisningarna.

Bedömning

I tabellen har föremålen för bedömning och bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskandet av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Planering av det egna arbetet och uppgörande av planer	bereder med handledning planer för inläring i arbetet och för yrkesprov	bereder enligt givna anvisningar planer för inläring i arbetet och för yrkesprov	bereder självständigt och initiativrikt planer för inläring i arbetet och för yrkesprov
Behärskande av arbetets helhet	behöver tidvis handledning.	utför själv de anvisade uppgifterna.	framskrider smidigt i sitt arbete och anpassar sitt arbete till den övriga verksamheten i arbetsmiljön.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskandet av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Handledning av studerande	introducerar med handledning andra studerande	introducerar enligt anvisningar andra studerande och för handledningsdiskussioner	introducerar andra studerande, fungerar flexibelt med olika människor och medlar vid olika synsätt
Bedömning av studerande	tar emot och ger med handledning respons på arbetsuppgifterna samt självvärderar med handledning inläringen i arbetet och yrkesproven enligt överenskomna föremål och kriterier för bedömningen.	tar emot och ger respons på arbetsuppgifterna samt självvärderar inläringen i arbetet och yrkesproven enligt överenskomna föremål och kriterier för bedömningen.	för konstruktiva feedbackdiskussioner samt självvärderar inläringen i arbetet enligt på förhand överenskomna föremål och kriterier för bedömningen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om arbetslivet och utbildningen inom den egna branschen	presenterar några arbets- och utbildningsmöjligheter inom sin bransch	presenterar arbets- och utbildningsmöjligheter inom sin bransch	presenterar självständigt och mångsidigt arbets- och utbildningsmöjligheter inom sin bransch
Kännedom om läroplaner	identifierar med handledning de saker som ska läras under en period för inläring i arbetet och det kunnande som bedöms i yrkesprov.	identifierar enligt anvisningar de saker som ska läras under en period för inläring i arbetet och det kunnande som bedöms i yrkesprov.	identifierar självständigt de saker som ska läras under en period för inläring i arbetet och det kunnande som bedöms i yrkesprov.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	Den studerande		
	bedömer de arbetarskyddsrisiker som hör ihop med det egna arbetet samt handlar enligt arbetarskyddsanvisningarna.	bedömer de arbetarskyddsrisiker som hör ihop med det egna arbetet samt handlar enligt arbetarskyddsanvisningarna.	bedömer de arbetarskyddsrisiker som hör ihop med det egna arbetet och fungerar och handleder även andra att handla enligt arbetarskyddsanvisningarna.

Sätt att visa yrkesskickligheten

De studerande visar sin yrkesskicklighet genom att göra upp en plan för ett yrkesprov eller för inläring i arbetet. De gör sig förtroga med verksamheten, arbetsuppgifterna, arbetskulturen och reglerna i arbetsgemenskapen samt bedömer arbetsgemenskapens arbetarskyddsrisiker och frågorna om arbetsergonomi för det egna arbetets del. De studerande kartlägger möjligheterna att genomföra inläring i arbetet och yrkesprov på arbetsplatsen. De studerande analyserar bedömningarna av sin egen inläring i arbetet och sina yrkesprov.

Yrkesprovet ges i regel i samband med något annat yrkesprov.

I yrkesprovet visas åtminstone

- ♦ behärskande av arbetsprocessen
- ♦ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material: bedömning av handledning av studerande och de studerandes lärande och kunnande
- ♦ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet: kännedom om examensgrunderna
- ♦ nyckelkompetenser för livslångt lärande: hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras detta med annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra tillförlitliga metoder.

4.6.3 Examensdelar som fördjupar och breddar yrkeskompetensen

Utbildningsanordnaren erbjuder i sin godkända läroplan examensdelar som fördjupar eller breddar yrkeskompetensen. Examensdelarna ska namnges utgående från verksamhetshelheter i arbetslivet och för dem ska utarbetas krav på yrkesskicklighet och för bedömningen bedömningskriterier och sätt att visa yrkesskickligheten enligt anvisningarna i bilagedelen 9.3 Krav på yrkesskicklighet, föremål för bedömning och allmänna bedömningskriterier. När utbildningsanordnaren erbjuder dessa examensdelar kan detta ske i samarbete med arbetslivet och andra utbildningsanordnare.

4.6.4 Examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier)

Utbildningsanordnaren erbjuder i sin läroplan examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) som ökar den studerandes möjlighet att välja examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) i kapitel 5. Examensdelarna kan vara valfria tilläggsdelar till de obligatoriska examensdelarna (se avsnitt 5.2.1). Utbildningsanordnaren fastställer målen, det centrala innehållet och bedömningen för dessa examensdelar. Examensdelarna kan också vara valfria tilläggsdelar till examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier), vilka presenteras i avsnitten 5.2.2–5.2.7. När utbildningsanordnaren erbjuder dessa examensdelar kan detta ske i samarbete med andra utbildningsanordnare. Den studerande kan välja dessa examensdelar också från andra utbildningsanordnares utbud.

4.6.5 Gymnasiestudier

Utbildningsanordnaren erbjuder i sin läroplan den studerande möjlighet att i sin examen ta in gymnasiestudier som ordnas av gymnasier och som genomförs i enlighet med grunderna för läroplanen för gymnasiet och över vilka gymnasiet ger ett intyg. Genom beslut av utbildningsanordnaren kan den studerande välja gymnasiestudier (t.ex. nätstudier) ur utbudet hos olika gymnasieutbildningsanordnare.

4.7 EXAMENSDELAR SOM INDIVIDUELLT FÖRDJUPAR YRKESKOMPETENSEN (EXAMENSDELAR SOM BREDDAR GRUNDEXAMEN)

Den studerande eller examinandan kan i sin grundexamen individuellt ta in fler examensdelar när det är nödvändigt med tanke på behov i arbetslivet, som fördjupning av examinandens yrkeskompetens eller det behövs för att svara mot lokala krav på yrkesskicklighet. De examensdelar som fördjupar yrkeskompetensen bör i så vid omfattning som möjligt genomföras tillsammans med arbetslivet på arbetsplatser.

4.7.1 Företagsverksamhet

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande eller examinandan kan

- ♦ bedöma möjligheterna till produktifiering av sin egen kompetens (produkt eller tjänst)
- ♦ kartlägga verksamhetsförutsättningarna för ett företag som ska grundas
 - kartlägga och skaffa samarbetsföretag och samarbetspartner
 - söka, identifiera och bedöma företagets verksamhetsmöjligheter
- ♦ välja en ekonomiskt lönsam affärsidé samt utveckla verksamhetsidén
- ♦ göra upp en affärsverksamhetsplan för företaget
 - planera skötseln av företagets ekonomi och utreda de resurser som verksamheten förutsätter
 - presentera affärsverksamhets- och ekonomiplanen för producenter och finansiärer av företagsrådgivningstjänster
 - förhandla om företagets verksamhetsmöjligheter och finansiering
 - planera tillverkningen av företagets produkter eller utbudandet av tjänster
 - göra upp en marknadsföringsplan och besluta om marknadsföringsåtgärder
 - göra de logistiska lösningar som företaget behöver
 - göra en riskhanteringsanalys för företaget
 - planera genomförandet av en lönsam affärsverksamhet och dess kärnuppgifter
- ♦ välja företagsform, grunda företaget och avsluta dess verksamhet.

Bedömning

I tabellen har föremålen för bedömning och bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Planering av det egna arbetet och uppgörande av planer	planerar handledd företags verksamhet	planerar sitt företags verksamhet och fungerar självmant och ansvarsfullt	planerar innovativt sitt företags verksamhet och fungerar självmant, ansvarsfullt och sporrande
Behärskande av arbetets helhet	framskrider systematiskt i sitt arbete med handledning	framskrider systematisk och smidigt i sitt arbete	framskrider systematisk och smidigt i sitt arbete
	skaffar handledd ett samarbetsföretag	skaffar samarbetspartners och fungerar i samarbetsnätverk	skaffar samarbetspartners och drar nytta av samarbetsnätverk för att utveckla verksamheten
Kvalitativ verksamhet	verkar i enlighet med uppställda kvalitetsmål och förändra sin egen verksamhet på basis av respons	verkar i enlighet med uppställda kvalitetsmål och utvärderar sin egen verksamhet för att uppnå dem	verkar i enlighet med uppställda kvalitetsmål och utvecklar sin egen verksamhet för att uppnå dem
	verkar serviceinriktat.	verkar serviceinriktat och främjar kundtillfredsställelsen.	verkar serviceinriktat och främjar kundtillfredsställelsen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Teknologi och informationsteknik	använder vanliga arbetsredskap som behövs när företaget grundas, så som maskiner och apparater, dator och program	använder arbetsredskap som behövs när företaget grundas, så som maskiner och apparater, dator och program	använder självständigt arbetsredskap som behövs när företaget grundas, så som maskiner och apparater, dator och program
	verkar enligt principerna för dataskydd.	verkar enligt principerna för dataskydd.	verkar enligt principerna för dataskydd.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
3. Behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Bedömning av produktifieringsmöjligheterna	utnyttjar handledd vid produktifieringen den egna branschens möjligheter till företagsverksamhet	utnyttjar vid produktifieringen den egna branschens möjligheter till företagsverksamhet	utnyttjar vid produktifieringen den egna branschens möjligheter till företagsverksamhet
	söker handledd information som fås i olika nätverk	söker information som fås i olika nätverk	drar nytta av information som fås i olika nätverk
	kartlägger handledd företagen i branschen och information om att verka som företagare i sin bransch	kartlägger företagen i branschen och söker information om att verka som företagare i sin bransch	kartlägger företagen i branschen och söker information om att verka som företagare i sin bransch
Kartläggning av affärsverksamhetsmiljön	följer handledd med branschens utveckling med tanke på inledandet av företagsverksamhet	följer med branschens utveckling med tanke på inledandet av företagsverksamhet	följer med branschens utveckling och utvecklingsutsikter med tanke på inledandet av företagsverksamhet
	bedömer med handledning sina möjligheter som företagare	bedömer sina möjligheter som företagare	bedömer självständigt sina möjligheter som företagare och ställer upp utvecklingsmål för sig
Val av affärsidé	utreder med handledning verksamhetsmöjligheterna för det företag som ska grundas	utreder och rapporterar verksamhetsmöjligheterna för det företag som ska grundas	utreder och rapporterar verksamhetsmöjligheterna för det företag som ska grundas
	skaffar handledd information från de centrala myndigheterna	skaffar information från de centrala myndigheterna	skaffar självständigt information från de centrala myndigheterna
	skaffar handledd information som behövs vid planeringen av sitt företags verksamhet, bl.a. hur en produkt eller tjänst produceras och säljs samt hur man sköter ekonomin	skaffar information som behövs vid planeringen av sitt företags verksamhet, bl.a. hur en produkt eller tjänst produceras och säljs samt hur man sköter ekonomin	utnyttjar information som behövs vid planeringen av sitt företags verksamhet, bl.a. hur en produkt eller tjänst produceras och säljs samt hur man sköter ekonomin
Uppgörande av en plan för affärsverksamheten	skaffar handledd fram information som behövs vid planeringen av sitt företags logistik	skaffar fram information som behövs vid planeringen av sitt företags logistik	utnyttjar information som behövs vid planeringen av sitt företags logistik
	använder handledd information som behövs i det egna företagets riskhanteringsanalys	använder information som behövs i det egna företagets riskhanteringsanalys	tillämpar information som behövs i det egna företagets riskhanteringsanalys

	skaffar handledd fram information om tjänster som stöder grundandet av företaget och verksamheten, bl.a. en bokföringsbyrås tjänster	skaffar fram information om tjänster som stöder grundandet av företaget och verksamheten, bl.a. en bokföringsbyrås tjänster	skaffar fram information om tjänster som stöder grundandet av företaget och verksamheten, bl.a. en bokföringsbyrås tjänster
	skaffar handledd information om företagarens andel i bokföringen och tolkningen av resultatet	skaffar information om företagarens andel i bokföringen och tolkningen av företagets resultat	skaffar information om företagarens andel i bokföringen och i tolkningen av företagets resultat
	skaffar handledd information om bestämmelser kring centrala produkter, tjänster och avtal	skaffar information om lagstiftning och bestämmelser kring centrala produkter, tjänster och avtal	tillämpar lagstiftningen och andra bestämmelser kring centrala produkter, tjänster och avtal
Val av företagsform samt grundande och avslutande av ett företag	väljer handledd företagsform för företaget och gör upp dokumenten för grundande och avslutande av företaget.	väljer företagsform för företaget och gör upp dokumenten för grundande och avslutande av företaget.	väljer företagsform för företaget och gör upp dokumenten för grundande och avslutande av företaget.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande eller examinandan		
Lärande och problemlösning	fattar beslut med handledning	gör val och fattar beslut	framför förslag samt väljer och fattar beslut på motiverade grunder för att utveckla företagets verksamhet
	utvärderar handledd sin egen verksamhet och hur det egna arbetet framskrider	utvärderar sin egen verksamhet och hur det egna arbetet framskrider	utvärderar på eget initiativ sin verksamhet och sitt arbete samt hur det egna arbetet framskrider
Interaktion och samarbete	förhandlar handledd om samarbete med intressentgrupper	förhandlar om samarbete med intressentgrupper	förhandlar innovativt om samarbete med intressentgrupper
Yrkesetik	iakttar handledd vid planering av företagsverksamheten överenskomna ekonomiska och sociala värden samt värden för hållbar utveckling	iakttar vid planering av företagsverksamheten överenskomna ekonomiska och sociala värden samt värden för hållbar utveckling	iakttar vid planering av företagsverksamheten ekonomiska och sociala värden samt värden för hållbar utveckling

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	gör handledd upp planer för att i sitt företag följa arbetarskyddsanvisningarna för sin bransch	gör upp planer för att i sitt företag följa arbetarskyddsanvisningarna för sin bransch	gör på eget initiativ upp planer för att i sitt företag följa arbetarskyddsanvisningarna för sin bransch
	gör handledd upp planer för att skydda sig mot faror som hör ihop med arbetet och arbetsmiljön.	gör upp planer för att skydda sig mot faror som hör ihop med det arbete som utförs i företaget och med arbetsmiljön.	gör på eget initiativ upp planer för att skydda sig mot faror som hör ihop med det arbete som utförs i företaget och med arbetsmiljön.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande eller examinandan visar sin yrkesskicklighet genom att planera verksamheten i det egna företaget och verka i samarbete med olika intressentgrupper.

Genom yrkesprov visas i sin helhet

- ◆ behärskande av arbetsprocessen
- ◆ behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material
- ◆ behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet
- ◆ nyckelkompetenser för livslångt lärande.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan visas i ett yrkesprov eller vid ett examenstillfälle, kompletteras detta med annan bedömning av kunnandet, t.ex. med intervjuer, uppgifter och andra tillförlitliga metoder.

4.7.2 Examensdelar från yrkesinriktade examina (yrkesinriktad grundexamen, yrkesexamen, specialyrkesexamen)

1. Examensdelar från yrkesinriktade grundamina

Den studerande eller examinandan kan genom sin personliga studieplan för grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen individuellt ta in examensdelar från andra yrkesinriktade grundamina.

Utbildningsanordnaren ska ha ett giltigt avtal om anordnande av den aktuella yrkesinriktade grundexamen, alternativt kan utbildningsanordnaren köpa examens-tillfällen av en utbildningsanordnare som har ett sådant avtal.

I systemet med fristående examina ges betyget över avläggande av del av grundexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för grundexamen i fråga och examenskommissionen för hotell-, restaurang- och cateringbranschen godkänner den aktuella examensdelen som en del av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen på basis av betyg.

2. Examensdelar från yrkesexamina

Den studerande eller examinanden kan genom sin personliga studieplan för grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen individuellt ta in examensdelar från yrkesexamina.

Utbildningsanordnaren ska ha ett giltigt avtal om anordnande av den aktuella yrkesexamen, alternativt kan utbildningsanordnaren köpa examenstillfällen av en utbildningsanordnare som har ett sådant avtal.

I den grundläggande yrkesutbildningen ges betyget över avläggande av del av yrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för den aktuella yrkesexamen och utbildningsanordnaren godkänner examensdelen på den studerandes examensbetyg.

I systemet med fristående examina ges betyget över avläggande av den aktuella delen av yrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för yrkesexamen i fråga och examenskommissionen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen godkänner den aktuella examensdelen som en del av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen på basis av betyg.

3. Examensdelar från specialyrkesexamina

Den studerande eller examinanden kan genom sin personliga studieplan för grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen individuellt ta in examensdelar från specialyrkesexamina.

Utbildningsanordnaren ska ha ett giltigt avtal om anordnande av den aktuella specialyrkesexamen, alternativt kan utbildningsanordnaren köpa examenstillfällen av en utbildningsanordnare som har ett sådant avtal.

I den grundläggande yrkesutbildningen ges betyget över avläggande av en del av en specialyrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för den aktuella specialyrkesexamen och utbildningsanordnaren godkänner examensdelen på den studerandes examensbetyg.

I systemet med fristående examina ges betyget över avläggande av den aktuella delen av specialyrkesexamen alltid av den examenskommission som ansvarar för specialyrkesexamen i fråga och examenskommissionen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen godkänner den aktuella examensdelen som en del av grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen på basis av betyg.

4.7.3 **Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen och som erbjuds lokalt i den grundläggande yrkesutbildningen**

Utbildningsanordnaren kan i sin godkända läroplan erbjuda den studerande möjlighet att avlägga examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen och som svarar mot arbetslivets regionala och lokala krav på yrkesskicklighet och den studerandes behov av fördjupning av yrkeskompetensen. Examensdelarna ska namnges och för dem ska det formuleras krav på yrkesskicklighet, för bedömningen bedömningskriterier och sätt att visa yrkesskickligheten.

4.8 **LÄRDOMSPROV I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN**

Den studerande planerar och gör ett lärdomsprov över det sammantagna egna kunskandet i form av t.ex. en produkt, ett arbetsprov, en portfolio eller en presentation. Den studerande identifierar sina centrala yrkesmässigt starka sidor och utvecklar i lärdomsprovet sin kreativitet, innovationsförmåga samt främjar sin yrkesmässiga tillväxt. Den studerande presenterar och bedömer sitt lärdomsprov samt planeringen och genomförandet av det. Genom lärdomsprovet främjar den studerande sin egen sysselsättning. Utbildningsanordnaren beslutar hur lärdomsprovet ska genomföras.

5.1 OBLIGATORISKA EXAMENSDELAR

5.1.1 Modersmålet, 4 sv

5.1.1.1 MODERSMÅLET, SVENSKA

Mål

Den studerande

- ♦ kan kommunicera och handla i olika kommunikationssituationer på ett funktionellt sätt så att han eller hon kan utöva sitt yrke, delta i arbetslivet, fungera som en aktiv medborgare och söka sig till fortsatta studier
- ♦ behärskar den textkompetens som krävs vid företag och verksamhetsställen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ har förmåga att verka i en mångkulturell och flerspråkig miljö
- ♦ förstår de centrala begreppen, det väsentliga innehållet och innebörden i hotell-, restaurang- och cateringbranschens texter
- ♦ kan på olika sätt inhämta information från olika källor samt förmedla denna information både muntligt och skriftligt
- ♦ kan tolka och analysera texter ur olika genrer, inklusive skönlitterära texter
- ♦ kan bedöma sina färdigheter i modersmålet och utveckla dessa kontinuerligt
- ♦ kan agera i olika slag av interaktionssituationer i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ behärskar olika talkommunikationssituationer inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen, till exempel en presentation av en arbetsprestation och lärodomsprovet
- ♦ kan utarbeta de vanligaste skriftliga arbetena i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ klarar av situationer som sammanhänger med att söka arbete och kan göra upp dokument som anknyter till dessa situationer
- ♦ kan utnyttja facklitteratur och branschtidskrifter samt andra medier

- ♦ kan använda medier på ett analytiskt och reflekterande sätt och känner till principerna för användningen av källor
- ♦ utvecklar sina kommunikativa färdigheter och bidrar på ett konstruktivt sätt till kommunikationen på arbetsplatsen.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning	inhämtar med hjälp av handledning ur klar-språkstexter central information om sin bransch	inhämtar från olika källor branschinformation som han/hon använder till tillförlitliga delar	inhämtar från olika källor information också ur svåra texter och bedömer deras tillförlitlighet
Textförståelse	förstår innebörden i en text som är central för yrkesskickligheten och kan anknyta informationen till de egna erfarenheterna och kunskaperna	förstår innebörden och det centrala innehållet i en text och kan anknyta informationen och jämföra detaljerna med egna erfarenheter och i relation till egna kunskaper	förstår både textens innebörd och budskap och dess betydelse i detalj, drar slutsatser, utvärderar textens innehåll och uttrycksätt
Skriftlig kommunikation	producerar under handledning skrivna texter som är centrala för yrkeskompetensen	producerar skrivna texter som är centrala för yrkeskompetensen	skriver målinriktat och bearbetar sina texter enligt sina egna bedömningar och respons från andra
	behärskar de grundläggande principerna för rätt-skrivning	använder flytande satsstrukturer och meningar och strukturerar texten	känner till de centrala normerna för språkbruket och kan finslipa språkdräkten i sina egna texter
	gör upp dokument under handledning eller enligt mall	gör upp ändamålsenliga dokument	gör upp ändamålsenliga dokument och tillämpar förefintliga modeller
	använder enligt modell fraser som är elementära i respektive textgenre	använder fraser som är elementära i sitt textslag och också annan fraseologi	tillämpar genrens krav på de egna texterna

Interaktion och agerande i arbetslivets språksituationer	uppträder sakligt i interaktiva situationer såsom anställningstillfällen	uppträder ändamålsenligt och belevat i interaktiva situationer såsom anställningstillfällen	uppträder kundorienterat, smidigt och övertygande i varierande interaktiva situationer
	deltar i diskussioner med egna inlägg	deltar i diskussioner och för diskussionen i riktning mot målen	deltar aktivt och konstruktivt i diskussioner och bär för sin del ansvaret för kommunikationsklimatet
	kan motivera sina åsikter	kan motivera sina åsikter på ett mångsidigt sätt	kan på ett mångsidigt sätt motivera sina åsikter och kritiskt bedöma sina egna påverkningssmöjligheter
	kan hålla ett kort anförande	får kontakt med åhörarna och kan bygga upp sitt anförande så att det är lätt att följa	upprätthåller interaktionen genom sina inlägg och bygger upp framställningar logiskt och åskådliggör dem
Mediekunskap	känner till centrala medier inom sin bransch	utnyttjar de centrala medierna inom branschen och kan analysera medietexter	utnyttjar mångsidigt och kritiskt branschens centrala medier
	följer enligt anvisningar upphovsmannaregler	känner till upphovsmannarätten både som en rätt och skyldighet och följer den bl.a. genom att informera om sina källor	hänvisar till källor som använts och anhåller vid behov om rätt att använda dem
Språk och kultur	är medveten om modersmålets och kulturens mångskiftande betydelse	beaktar i sin egen kommunikation betydelsen av interkulturalitet	kan tillämpa interkulturell kommunikation och sin egen kulturkännedom
	brukar litteratur och andra konstformer med inlevelse.	kan analysera litterära texter och andra konstformer.	kan analysera och tolka litteratur och andra konstformer.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 7. Estetik, 8. Kommunikation och mediekunskap, 10. Teknologi och informationsteknik, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna *En värld av texter* (MO 1), *Epik och medietexter* (MO 2), *Textens makt* (MO 6) samt ytterligare en (1) gymnasiekurs i modersmålet examensdelen *Modersmålet, svenska* som kompletterar yrkeskompetensen.

5.1.1.2 MODERSMÅLET, FINSKA

I finskspråkig utbildning är målen och bedömningskriterierna för modersmålsstudierna de samma som målen och bedömningskriterierna för studierna i modersmålet svenska.

5.1.1.3 MODERSMÅLET, SAMISKA

Mål

Den studerande

- ♦ skaffar sig mångsidiga språkliga och skriftliga erfarenheter i det samiska språket
- ♦ förstår sina språkliga rötter och utvecklingen av den egna språkliga identiteten
- ♦ uppfattar språkets och kulturens betydelse för verksamheten i arbetsgemenskapen
- ♦ gör sig förtrogen med det samiska språkets berättartradition och dess betydelse för samernas språk och kultur
- ♦ söker information från olika källor på samiska samt förmedlar den skriftligt och muntligt
- ♦ utvidgar erfarenhets- och samarbetskretsen i det samiska språket också till sådana samiskspråkiga kolleger som bor i Norden eller i Ryssland
- ♦ förstår betydelsen av mångkultur och flerspråkighet samt utvecklar sin språkliga och kulturella tolerans
- ♦ upprättar de vanligaste skriftliga arbetena i sitt arbete och sin gemenskap inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen på det samiska språket
- ♦ utarbetar en rapport eller dokument i anslutning till en arbetsplatsansökan på samiska
- ♦ kan fungera i en arbetssökningssituation och i övriga talkommunikationssituationer i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ kan fungera på samiska i olika slags interaktionssituationer i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ kan kommunicera och stå i växelverkan på det samiska språket så, att han/hon kan delta i arbetslivet, fungera som en aktiv medborgare och bedriva fortsatta studier
- ♦ utvärderar sina egna färdigheter i modersmålet.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om språket och kulturen	känner de centrala dragen i samekulturen	känner det nationella samiska språkets bakgrund och hur kulturen bildats	förstärker och utvecklar sin egen språkliga identitet
	använder med handledning det samiska språkets berättartradition	känner samekulturen och gör sig förtrogen med dess särprägel, bl.a. berättartraditionen	använder det samiska språkets berättartradition och känner genom den till samernas historia
	uppfattar mångfalden av språk och kulturer och deras betydelse	tar i sin egen verksamhet i beaktande betydelsen av olika språk och kulturer i kommunikationssituationen	känner igen gemensamma rötter i det samiska och finska språket
Informationssökning och mediekunskap	utnyttjar med handledning den egna branschens facktidsskrifter och övriga kommunikationsmedel	använder branschens centrala kommunikationsmedel	skaffar och analyserar berättande erfarenheter genom att utnyttja olika slags kommunikationsmedel
	känner till de centrala medier som används inom branschen	identifierar olika påverkningsmöjligheter som media har och bedömer dem	utnyttjar mångsidigt de centrala medieinnehållen i sin bransch och gör mediekritiska tolkningar
Textförståelse	förstår huvudsyftet i en text på samiska och kan förena informationen i den med sina egna erfarenheter och kunskaper	förstår huvudsyftet och huvudinnehållet i en text på samiska samt kan förena och jämföra detaljerna i den i relation till sina egna erfarenheter och kunskaper	förstår såväl textens syfte som budskapets betydelse, drar slutsatser och utvärderar textens innehåll och uttryckssätt

Skriftlig kommunikation	kan grunderna i rätt-skrivningen i det samiska språket	använder en smidig sats- och meningsbyggnad och indelar texten i avsnitt	planerar sitt skrivande målinriktat och bearbetar sina texter utgående från sin egen och andras bedömning
	skriver fullständiga mening-ar om ett ämne och utnyttjar informationsteknik	upprättar en innehålls- och layoutmässigt motiverad text som motsvarar rubriken och syftet	upprättar en text som är mångsidig till innehållet och har en klar och logisk struktur
		kommunicerar skriftligt på det sätt situationen kräver	upprättar skriftliga arbeten inom sitt yrke och sin gemenskap på det samiska språket
Interaktion och att fungera i språkbrukssituationer i arbetslivet	fungerar sakligt i interaktionssituationer och deltar i diskussion genom att ta ordet	fungerar sakligt och hövligt i interaktionssituationer	fungerar smidigt och övertygande i interaktionssituationer
		deltar i diskussionen och leder diskussionen i riktning mot målet	deltar aktivt och konstruktivt i diskussionen
	håller ett kort anförande.	får kontakt med sina åhörare när han/hon talar och kan bygga upp sitt anförande så att det är lätt att följa.	upprätthåller interaktion när han/hon talar, åskådliggör sitt anförande och bygger upp dess innehåll så att det är logiskt.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna *Språk, texter och interaktion* (MOS 1), *Textstrukturer och textbetydelser* (MOS 2) och *Muntlig kommunikation* (MOS 7) samt någon av kurserna *Skönlitterära texter* (MOS 3), *Text, stil och kontext* (MOS 5), *Språk, litteratur och identitet* (MOS 6) studierna i *Modersmålet, samiska* i de examensdelar som fördjupar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.1.4 MODERSMÅLET, TECKENSPRÅK

Mål

Den studerande

- ♦ kan på teckenspråket utöva färdigheter i anslutning till hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ värdesätter färdigheterna i teckenspråk som en del av sin egen identitet
- ♦ fungerar i interaktionssituationer där teckenspråket samt muntligt och skriftligt språk används
- ♦ kan på teckenspråket kommunicera och stå i interaktion i arbetslivet, som en aktiv medborgare och bedriva fortsatta studier
- ♦ kan kommunicera så att social interaktion, lärande och framgång i arbetslivet är möjliga.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om språket och kulturen	förstår det teckenspråkiga samfundets ställning i det flerspråkiga finländska samhället	jämför kommunikationen i kulturer som använder tecknat och talat språk	känner väl till det teckenspråkiga samfundets bakgrund och kan representera sin minoritetskultur i den flerspråkiga dominerande kulturen
	identifierar särdragen i det tecknade och det talade språket	drar nytta av särdragen i det tecknade och det talade språket	förstärker och utvecklar sin egen språkliga identitet och tecknen inom branschen

Språkkännedom om teckenspråket	känner till teckenspråkets grundstruktur	nämner huvuddragen i det egna modersmålet och analyserar sitt eget språkbruk i relation till andra	behärskar grundstrukturerna i teckenspråket
	använder med handledning ordböcker på teckenspråk	använder självständigt ordböcker på teckenspråk	söker mångsidigt information i ordböcker och läroböcker på teckenspråk
	identifierar olika former i teckenspråket (allmänspråkliga och talspråkliga situationer)	reflekterar över det målinriktade innehållet i texter på teckenspråk	känner till teckenspråkets språkliga särdrag
Interaktion och att fungera i språkbrukssituationer i arbetslivet	använder tecken som hör ihop med yrket med handledning	behärskar det allmänna teckenförrådet och känner till teckenförråd som hör till yrket	känner väl till det teckenförråd som hör till yrket och de språkliga särdragen som hör till den yrkesmässiga identiteten
	fungerar sakligt i interaktionssituationer	deltar i diskussionen och leder diskussionen i riktning mot målet	använder mångsidigt ett teckenspråk som har en smidig struktur och rika uttrycksformer
	läser (videofilmade) texter på teckenspråket	förklarar olika omständigheter som gäller branschen i en presentation på teckenspråket eller i anvisningar som är riktade till andra	läser teckenspråkiga texter kritiskt och utnyttjar den nya information som han/hon erhållit
	producerar och förstår teckenspråk	producerar korta presentationer på teckenspråket och använder teckenspråket i diskussioner	upprätthåller interaktion när han/hon talar samt producerar teckenspråkiga presentationer där sådana uttryckssätt och sätt att uppträda som förekommer i den teckenspråkiga kulturen används.
	håller en kort presentation på teckenspråket.	fungerar i olika miljöer tillsammans med sådana som använder teckenspråk och sådana som hör.	
Användning av studiefärdigheter och hjälpmedel	kan använda en teckenspråkstolk i förtroliga samtalssituationer	känner till när och hur man använder tolk	kan smidigt använda en teckenspråkstolk i olika situationer
	använder facklitteratur och arbetsanvisningar med handledning på teckenspråk	använder smidigt informationssökning och söker på eget initiativ information från olika slags källor	tolkar den erhållna informationen ur olika synvinklar och förmedlar den vidare på teckenspråket
	använder minnestekniker med handledning i arbetsuppgifter i branschen	använder olika slags inlärningsstrategier i studierna i teckenspråk	utnyttjar olika slags inlärningsstrategier i sina studier i teckenspråk
	behärskar grunderna i informationsteknologi och färdigheterna i informationssökning.	producerar enkla presentationer med hjälpmedel för kommunikation.	använder mångsidigt hjälpmedel för kommunikation vid produktion av teckenspråkiga presentationer.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiets kurser *En värld av texter* (MO 1), *Texter, kultur och identitet* (MO 3), *Texter i Norden* (MO 4) och någondera av kurserna *Moderna texter* (MO 5) eller *Muntlig kommunikation* (MO 7), studierna i *Modersmålet, teckenspråket*, examendel som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier).

5.1.1.5 MODERSMÅLET, DET EGNA MODERSMÅLET FÖR STUDERANDE MED ETT FRÄMMANDE SPRÅK SOM MODERSMÅL

Mål

Den studerande

- ♦ läser, skriver och uttrycker sig själv med hjälp av sitt eget modersmål
- ♦ förstår sina språkliga rötter och hur den egna språkliga identiteten utvecklats
- ♦ använder både sitt eget språk och svenskan i olika sammanhang
- ♦ hämtar på olika sätt information från olika källor samt förmedlar den muntligt och skriftligt
- ♦ kan språkligt kommunicera och ha en sådan interaktion att han/hon kan delta i arbetslivet, fungera som en aktiv medborgare och bedriva fortsatta studier
- ♦ kan fungera i ett mångkulturellt samhälle och i yrkessammanhang inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen och värdesätter sitt eget språk och samtidigt det som hör ihop med det finländska.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om språket och kulturen	uppfattar skrivsätten i det egna språket	läser och skriver korta texter på sitt eget språk	läser mångsidiga texter på sitt eget språk och skriver för olika ändamål
	kan berätta om de centrala dragen i den egna språkmiljön och den egna kulturen	bekantar sig i praktiken med det egna språkets och den egna kulturkretsens litteratur	känner till det egna modersmålet struktur och språkriktighet
	kan nämna de kulturella rötterna till det egna språket	känner till de kulturella rötterna till det egna språket och dess språkläktskapsrelationer	uppnår en stark kulturell identitet och bevarar sina kulturella band till sin uppväxtmiljö
		känner till användningsmöjligheterna för sitt modersmål och dess växlingar på sitt eget språkområde	är intresserad av sitt modersmål och sin egen kulturbakgrund och är motiverad att ytterligare utveckla sina färdigheter i modersmålet
Informationssökning och mediekunskap	känner till de viktigaste informationskanalerna för det egna språket	hämtar information genom att utnyttja olika informationskanaler på sitt modersmål (t.ex. ordböcker, informationsnätverk)	hämtar information genom att utnyttja olika informationskanaler på sitt modersmål och jämför kritiskt olika källor
Interaktion och att fungera i språksituationer i arbetslivet	kan hålla en kort presentation på sitt eget modersmål	kan kommunicera begripbart om frågor som rör branschen på sitt eget modersmål	upprättar olika slags texter genom att följa informationstraditionen i sin egen kultur och använder aktivt sina muntliga färdigheter i modersmålet
	känner till former för muntlig framställning i den egna och i den finländska kulturen	jämför användningen av det egna språket med användningen av det svenska språket	jämför kommunikation hos dem som talar hans/hennes eget språk med kommunikation hos dem som talar svenska
	uttrycker sig muntligt i den egna kulturkretsens gemenskap i de vanligaste språksituationerna.	använder branschen centrala uttryck på sitt eget språk och deltar i en diskussion på sitt eget språkområde	kan fungera i sin egen kultur i ett motsvarande yrke
förstår vad tvåspråkigheten betyder i det egna arbetet.		utvidgar sitt ordförråd inom branschen och utvecklar sin yrkeskompetens vid behov på sitt eget språk.	

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 10. Teknologi och informationsteknik, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

Vid erkännande av kunskande ersätter gymnasiekurserna *Det egna modersmålet och dess användning* (MOM 1), *Språkområdets kultur* (MOM 3) och *Kunskapens värld* (MOM 6) studierna i *Modersmålet, det egna modersmålet för studeranden med ett främmande språk som modersmål* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.1.6 MODERSMÅLET, SVENSKA SOM ANDRASPRÅK

Mål

Den studerande

- ♦ behärskar sådana kommunikations- och interaktionsfärdigheter att han/hon har tillräcklig beredskap för arbetslivet, ett aktivt medborgarskap och fortsatta studier
- ♦ förstår det centrala innehållet i svenskspråkig muntlig kommunikation och följer obehindrat med det som behandlas i studierna i hotell-, restaurang- och cateringbranschen samt kan utföra olika arbetsuppgifter
- ♦ förstår det centrala innehållet i skriftliga läromedel i hotell-, restaurang- och cateringbranschen och kan använda det för att framskrida i studierna
- ♦ får stimulans och upplevelser via hotell-, restaurang- och cateringbranschens litteratur och olika slags textgenrer både på svenska och i mån av möjlighet på sitt modersmål
- ♦ framställer texter som behövs i yrket inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen samt andra texter
- ♦ behärskar de centrala strukturerna i det svenska språket samt fackterminologin och uttrycken inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ kan i sitt yrke fungera enligt de centrala verksamhetssätten i det finländska arbetslivet och samhället
- ♦ hämtar information i olika källor, använder ordböcker och gör minnesanteckningar självständigt samt använder skriftligt material och material i informationsnätverk för att utveckla sina språkkunskaper och främja sina studier.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning	söker under handledning central information i tydliga texter i sin bransch	söker information om sin bransch från olika källor och använder tillförlitliga texter	söker information i olika källor och även i svårförståeliga texter samt bedömer deras tillförlitlighet
Textförståelse	förstår korta praktiska texter, nyckelord och viktiga detaljer samt texter som behandlar branschens innehåll	förstår texter om den egna branschen eller allmänna ämnen samt texter som kräver en viss slutledning, kan söka och sammanställa information från flera texter med en längd av några sidor	förstår självständigt texter också om abstrakta ämnen, som kan gälla även arbete inom den egna branschen eller arbetarskyddet, uppfattar snabbt textens innehåll och dess nödvändighet och tillämpar den i olika uppgifter
Skriftlig kommunikation	skriver en kort, bunden text om ett bekant ämne i den vanligaste formen för skriftlig kommunikation samt behärskar ordförråd och strukturer tillräckligt för att upprätta texter som behövs i allmänna och yrkesmässiga situationer	skriver texter både om bekanta abstrakt och om ämnen inom den egna yrkesbranschen, använder ett ordförråd och en satsbyggnad som behövs för skrivande av varierande slag samt skriver ett begripligt och relativt felfritt språk	skriver tydliga och detaljerade texter också om abstrakta ämnen samt om sina arbetsuppgifter, sammanställer och komprimerar information som samlats från olika källor till sin text, behärskar ett brett ordförråd och krävande satsstrukturer samt språkliga medel att upprätta en klar, bunden text
Interaktion och att fungera i språksituationer i arbetslivet	förstår ett tal som handlar om studierna eller arbetet inom den egna branschen och en diskussion som innehåller ett vanligt ordförråd	förstår diskussioner som gäller allmänna ämnen, sakinformation om den egna branschen och behärskar ordförrådet	förstår ett konkret och abstrakt talat språk samt ett talat språk som behandlar den egna branschen, skiljer på olika sätt att tala och kan göra ett sammandrag av det han/hon hört i nyckelord och viktiga detaljer

	berättar om bekanta saker och klarar av inofficiella diskussioner samt kommunicerar i olika situationer inom den egna branschen	berättar om vanliga, konkreta ämnen och förklarar ämnen som gäller arbetsuppgifter inom den egna branschen samt kommunicerar och använder ett relativt stort ordförråd, varierande strukturer och komplexa meningar	kommunicerar tydligt i situationer som hör till den egna erfarenhetskretsen och branschen samt i de flesta praktiska och sociala situationer samt formella diskussioner, använder språkets strukturer och ett relativt omfattande ordförråd
Kännedom om språket och kulturen	känner det finländska samhället och den finländska kulturen och förstår betydelsen av interkulturell kommunikation	förstår det finländska samhällets normer och funktionssätten i arbetslivet samt beaktar den interkulturella kommunikationen i sin egen interaktion	tillämpar sina kunskaper om det finländska samhällets normer och funktionssätten i arbetslivet samt tillämpar interkulturell kommunikation och sitt eget kulturkunnande
Språkstudier	känner till olika slags arbetssätt vid språkstudier och principerna för användning av ordböcker och andra informationskällor.	tillämpar olika slags arbetssätt vid språkstudier och använder ordböcker och andra informationskällor till hjälp för förståelsen.	tillämpar i sina studier olika strategier att studera språk samt använder ordböcker och andra informationskällor till hjälp i uppgifter som gäller att producera något.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

När målen för studierna i svenska språket bestäms skall man använda nivåskalan för den allmänneuropeiska referensramen för undervisning, inläring och bedömning av språk, vars B2.1-nivå (självständig språkfärdighet, grundnivå) i huvuddrag beskriver den studerandes berömliga kunnande vid utbildningens slut. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Europeisk referensram. Allmänneuropeisk referensram för undervisning, inläring och bedömning av språk.)

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna *Grunderna stabiliserar* (S2 1), *Språkbruket omkring oss* (S2 3), *Finlandssvensk, finländsk och nordisk kultur och identitet* (S2 4) och antingen *Språk och påverkan* (S2 6) eller *Fördjupad textkompetens* (S2 7) studierna i *Modersmålet, svenska som andraspråk* i de examensdelar som fördjupar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.1.7 MODERSMÅLET, FINSKA SOM ANDRASPRÅK

I finskspråkig utbildning motsvarar målen för studierna *Modersmålet, finska som andraspråk* målen och bedömningskriterierna för studierna *Modersmålet, svenska som andraspråk*.

5.1.1.8 MODERSMÅLET, SVENSKA FÖR TECKENSPRÅKIGA

Mål

Den studerande

- ♦ hämtar och förmedlar information i enlighet med sina individuella utgångspunkter och kommunicerar på svenska i olika situationer
- ♦ kan för de texter som används beakta sambanden med arbetslivets krav samt med de dövas kultur och historia
- ♦ framställer texter som behövs i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ använder ett yrkesinriktat svenskt språk samt sina övriga språkliga färdigheter när han/hon fungerar i samarbete med hörande
- ♦ jämför det tecknade och talade eller skrivna språkets uttrycksformer och grammatik
- ♦ kan arbeta aktivt både i sådana gemenskaper som använder det svenska språket och i sådana som använder teckenspråket samt i uppgifter inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning	söker information på svenska med handledning	använder svenskan vid informationssökning inom sin yrkesbransch	söker självständigt information i skriftliga och digitala källor och bedömer dem kritiskt

Textförståelse	förstår det centrala innehållet i en allmän text och i en för branschen skriven text	förstår innehållet och stilarten i en text av allmän karaktär och jämför skriftspråkliga, allmänspråkliga och talspråkliga texter	förstår utan svårighet skrivna texter av både allmän karaktär och sådana som gäller yrket
Skriftlig kommunikation	skriver om allmänna ämnen och använder ett begripligt språk	gör ett skriftligt sammandrag av en text av allmän karaktär	skriver smidigt ett begripligt, tydligt och vårdat standardspråk samt behärskar reglerna för rättskrivning och skiljetecken
	upprättar ändamålsenliga arbetsansökningsdokument med handledning och enligt modell	upprättar ändamålsenliga arbetsansökningsdokument	upprättar ändamålsenliga arbetsansökningsdokument som ger skäl för det egna kunnandet
	skriver standardspråket så att han/hon klarar av bekanta kommunikations-situationer	deltar begripligt i en skriftlig kommunikation	förmedlar och förklarar skrivna texter på teckenspråket kommenterar kritiskt texter och informationskällor
Interaktion och att fungera i språkbrukssituationer i arbetslivet	läser textexempel från yrkes-, kultur- och privatlivets område	reagerar sakligt på olika budskap och begär tilläggsinformation vid behov	förmedlar bestämmelser och meddelanden och klarar av arbetsuppgifterna på svenska språket
	fungerar samarbetsvilligt i arbetsuppgifterna och använder hjälpmedel vid behov	fungerar samarbetsvilligt som medlem i ett team och kan förmedla meddelanden	fungerar i ett team och kommunicerar professionellt och ansvarsfullt både med hörande och döva
Mediekunskap	identifierar och noterar en föränderlig medieomgivning	följer med och bedömer kritiskt uttrycksätt och innehåll i media	använder flexibelt lexikon och elektroniska databaser för att förstå texter
Kännedom om grammatiken i teckenspråket och i det talade språket	känner till de centrala skillnaderna mellan det skrivna och det tecknade språket.	jämför strukturer som är karaktäristiska för det talade språket med motsvarande strukturer i teckenspråket.	känner till det talade svenska språkets funktionsprincip och form och jämför med motsvarande strukturer i teckenspråket.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiets kurser *En värld av texter* (MO 1), *Texter, kultur och identitet* (MO 3), *Texter i Norden* (MO 4) och någondera av kurserna *Moderna texter* (MO 5) eller *Muntlig kommunikation* (MO 7), studierna i *Modersmålet, svenska för teckenspråkiga*, examendel som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier).

5.1.1.9 MODERSMÅLET, ROMANI

Mål

Den studerande

- ♦ använder romani och sitt kulturarv som ett medel för interaktion och tankeverksamhet i romanisamfundet och i yrkessammanhang
- ♦ söker information i olika källor på romani
- ♦ har sådana kommunikations- och interaktionsfärdigheter att han/hon kan delta i arbetslivet, verka som en aktiv medborgare och söka till fortsatta studier
- ♦ fungerar på romani i olika slags interaktionssituationer i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ behärskar talkommunikationssituationerna inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ behärskar de centrala strukturerna i språket romani samt yrkesterminologin och uttrycken inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om språket och kulturen	känner till de centrala dragen i den romska kulturen och analyserar sitt eget språkbruk i förhållande till andra	känner till det nationella romanispråkets bakgrund och kultur och förstärker och utvecklar sin egen språkliga identitet	förstår för egen del betydelsen av en språklig identitet och fungerar i enlighet med den romska kulturen
Informationssökning	söker med handledning information från tydliga texter på romani	söker information av många slag från tydliga texter på romani	behärskar källor och material som finns på romani och utnyttjar dem i sina skrivningar
Textförståelse	förstår huvudsyftet med en text på romani och kan förena informationen i den med sina egna erfarenheter och kunskaper	förstår huvuddragen av sakttext på romani och producerar olika slags texter på romani	förstår både textens syfte och innebörden i budskapet, drar slutsatser och bedömer textens innehåll och uttryckssätt

Interaktion och att fungera i språkbrukssituationer i arbetslivet	deltar begripligt i skriftlig och muntlig kommunikation på arbetsplatsen	kommunicerar muntligt och skriftligt på romani enligt vad situationen kräver	kommunicerar muntligt och skriftligt på romani enligt vad situationen kräver och utvecklar sina färdigheter på basis av respons
		reagerar sakligt på olika budskap och begär tilläggsinformation vid behov	klarar sig naturligt på romani i olika situationer
Kännedom om språkläran i romani	har ett tillräckligt ordförråd i romani om bekanta saker.	använder språkets former ganska säkert både i muntlig och i skriftlig kommunikation.	använder en smidig sats- och meningsbyggnad i romani.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna *Grunderna i språket befasts* (MOR 1), *Språkfärdigheten vidgas utanför den närmaste kretsen* (MOR 2), *Romanin och den romiska kulturens i dagens samhälle* (MOR 6) samt någon av kurserna *Romernas muntliga och skriftliga tradition* (MOR 3), *Romanin och den romiska kulturens historia och utbredning* (MOR 4), *Romsk litteratur och annan romsk konst* (MOR 5), *Talkonsten och den muntliga kulturen på romani* (MOR 7) studierna i *Modersmålet, romani* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.2 Det andra inhemska språket

5.1.2.1 DET ANDRA INHEMSKA SPRÅKET, FINSKA, 2 SV

Mål

Den studerande har sådana kommunikations- och interaktionsfärdigheter att hon/han klarar av arbetsuppgifterna inom sin bransch på finska och han/hon inser betydelsen av att kunna finska, både i privatlivet och i företagsverksamhet.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning	känner till principerna för hur ordböcker och andra kunskapskällor används	utnyttjar fackordböcker och databaser på finska	använder ordböcker, manualer, uppslagsverk, facklitteratur och internet på finska för att få mera kunskap
Textförståelse och skriftlig kommunikation	förstår innebörden i enkla skriftliga meddelanden och instruktioner som hänför sig till branschen och vardagslivet	förstår innebörden i instruktioner och artiklar på finska som ansluter till yrkesområdet och viktiga samhällsföreteelser	läser och förstår utan svårighet olika slags texter och manualer som anknyter till yrket, följer med finska yrkespublikationer och samhällslivet i finskspråkiga massmedier
	skriver korta meddelanden, fyller i blanketter och skriver med hjälpmedel även enkla redogörelser på finska	skriver meddelanden, brev samt vid behov även längre redogörelser eller protokoll på finska med utnyttjande av hjälpmedel	fyller i formulär, gör rekvisitioner, svarar på frågor, skriver brev och rapporter på finska
Interaktion och agerande på finska i arbetslivet	förstår enkla instruktioner, order och tilltal som hänför sig till arbetet eller vardagslivet och kan hjälpligt möta en kund eller arbetskamrat och förstå dennas frågor	förstår tydliga instruktioner och samtal i normalt tempo på arbetsplatsen och i telefon och kan möta och förstå kunder och arbetskamrater, samt även följa med i medierna vad som händer i branschen och samhället	förstår även i snabbt tempo olika slags instruktioner och diskussioner som anknyter till yrkesområdet, kan bemöta finskspråkiga kunder frimodigt och förstår deras avsikter och önskemål
	betjänar nöjaktigt finskspråkiga kunder, frågar sig fram i alldagliga situationer och sköter de allra viktigaste arbetsuppgifterna på finska	betjänar väl finskspråkiga kunder, svarar på frågor och gör beställningar även i telefon; deltar i rutinartat samtal på arbetsplatsen	diskuterar utan svårighet sina arbetsuppgifter på finska, kan förklara funktioner och detaljer samt även initiera och upprätthålla en diskussion i växlande tempo
Språkets och kulturens betydelse	inser betydelsen av att kunna finska i alldagligt umgänge och att kunna arbeta i en finskspråkig arbetsgemenskap	arbetar väl i en finskspråkig arbetsgemenskap och förkovrar sig medvetet i yrkespråket	deltar aktivt i en finskspråkig arbetsgemenskap och intresserar sig för den finskspråkiga kulturen
Språkinlärningsfärdigheter	är medveten om sin personliga inlärningsstrategi.	känner till de svaga och starka sidorna i sin inlärningsstrategi.	prövar nya inlärningsstrategier och inlärningsstilar.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

Jämfört med den europeiska referensramen för graderingen av språkundervisning, -inläring och -bedömning motsvarar vitsordet God (G2) nivån B1.2 för språkförståelse och nivån B1.1 för tal- och skrivförmåga. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Europeisk referensram. Allmän-europeisk referensram för undervisning, inläring och bedömning av språk.)

Vid erkännande av kunnande kan denna examensdel ersättas av gymnasiekursen *Människans vardag och fritid* (FINA 1) samt ytterligare en valfri gymnasiekurs i finska, kompletterat med påvisade kunskaper i kommunikation inom branschen.

Om finska studerats som B-språk i gymnasiet ersätter gymnasiekurserna *Vardagsfinska* (FINB 1) och antingen *Affärs- och yrkesliv* (FINB 4) eller *Trafik, teknik och miljö* (FINB 5) studierna i *Det andra inhemska språket Finska* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.2.2 DET ANDRA INHEMSKA SPRÅKET, SVENSKA, 1 SV

Mål

Den studerande

- ♦ klarar av rutinmässiga arbetsuppgifter i sin bransch och vardagssituationer på det andra inhemska språket
- ♦ förstår de båda nationalspråkens och kulturens betydelse i det mångkulturella Finland.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning	känner till principerna för användning av ordböcker och andra informationskällor	använder ordböcker och i någon mån också andra, som t.ex. elektroniska, informationskällor	använder ordböcker, också elektroniska, och övriga källmaterial för att skaffa fram tilläggsinformation om enkla anvisningar som gäller branschen på ett främmande språk
Textförståelse och skriftlig kommunikation	förstår innehållet i korta och enkla skriftliga meddelanden som gäller det egna arbetet och arbetarskyddet genom att använda hjälpmedel	skriver efter modell korta texter som hör ihop med arbetet som t.ex. arbets- och säkerhetsanvisningar	skriver korta minnesanteckningar, anvisningar eller beställningslistor som hör ihop med arbetet
Interaktion och att fungera i språkbrukssituationer i arbetslivet	berättar med några ord om sig själv och om bekanta saker i sitt eget arbete	klarar rutinemässigt av tal-situationer som hör ihop med det dagliga livet, om samtalspartnern talar långsamt och använder ett enkelt, centralt ordförråd	fungerar i de vanligaste kommunikationssituationerna både ansikte mot ansikte och i telefon och begär precisering eller förtydligande vid behov
Språkets och kulturens betydelse	är medveten om det svenska språkets och den svenska kulturens betydelse	förstår det svenska språkets och den svenska kulturens betydelse vid möten med nordbor	förstår det svenska språkets och den svenska kulturens ställning i det mångkulturella Finland
Språkstudier	identifierar sina egna inlärningsstrategier.	känner igen styrkor och svagheter i sina egna inlärningsstrategier.	prövar nya strategier och inlärningsätt.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

På nivåskalan för den allmäneuropeiska referensramen för undervisning, inläring och bedömning av språk motsvarar vitsordet goda G2 färdighetsnivån A1.3–A2. i hör- och läsförståelse och färdighetsnivån A1.3–A2.1. i tal och skrivning. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Europeisk referensram. Allmän europeisk referensram för undervisning, inläring och bedömning av språk.)

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekursen *Skola och fritid* (RUB 1) studierna i *Det andra inhemska språket, svenska* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.3 Främmande språk

5.1.3.1 FRÄMMANDE SPRÅK, A-SPRÅK, 2 SV

Mål

Den studerande

- ♦ kommunicerar och fungerar i interaktionssituationer så att han/hon kan utöva sitt yrke, delta i arbetslivet, verka som en aktiv medborgare och söka till fortsatta studier
- ♦ behärskar den språkkunskap som behövs i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ kan fungera i en mångkulturell och flerspråkig omgivning.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning	söker information från material och anvisningar som gäller det egna arbetet med handledning och genom att använda ordböcker	söker information om den egna branschen genom att använda ordböcker och i någon mån även andra, t.ex. elektroniska, informationskällor	söker mångsidigt information om den egna branschen, tillämpar sina kunskaper och färdigheter samt motiverar sitt avgörande
Textförståelse samt skriftlig kommunikation	förstår korta och enkla skriftliga meddelanden som gäller det egna arbetet	förstår skriftliga anvisningar om produkter och processer i det egna arbetet och den egna branschen genom att använda hjälpmedel och ställer preciserande frågor samt kan fungera enligt dem	förstår skriftliga anvisningar om produkter och processer i det egna arbetet och den egna branschen samt respons som getts för arbetet
	skriver enkla och korta texter som gäller det egna arbetet med handledning och efter modell	skriver efter modell enkla och korta texter som gäller det egna arbetet	skriver vanliga personliga meddelanden och korta texter samt fyller i enkla dokument som gäller det egna arbetet

Interaktion och att fungera i språkbrukssituationer i arbetslivet	förstår korta och enkla muntliga meddelanden som gäller den egna branschens arbete och kan fungera enligt dem	förstår de vanligaste muntliga meddelandena om produkter och processer i det egna arbetet och den egna branschen och kan fungera enligt dem	förstår de centrala tankegångarna i ett vanligt tal i normalt tempo och fungerar enligt dem
	berättar kort om sig själv och arbetsuppgifterna i sin bransch genom att svara på frågor som ställts till honom/henne i förutsägbara och bekanta arbetssituationer	berättar om sig själv och sina arbetsuppgifter så, att han/hon blir förstådd och deltar i diskussionen, om samtalspartnern talar långsamt och använder enkla konstruktioner	berättar i bekanta situationer om sin arbetsplats och sitt arbete och normer och sätt som hör ihop med det samt tar vid behov reda på motsvarande saker i andra länder
Språk- och kulturkännedom	är medveten om betydelsen av det språk som studerats och den kultur som det representerar	förstår betydelsen av det språk som studerats och den kultur som det representerar	tillämpar sina kunskaper och färdigheter ifråga om ett främmande språk och en främmande kultur
Språkstudier	identifierar sina egna inlärningsstrategier.	utvärderar styrkor och svagheter i sina egna inlärningsstrategier.	förstärker sitt lärande genom att pröva nya strategier och inlärningssätt.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

På nivåskalan för den allmän-europeiska referensramen för undervisning, inläring och bedömning av språk motsvarar vitsordet goda G2 färdighetsnivån A2.2 i hör- och läsförståelse och färdighetsnivån A2.1 i tal och skrivning. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Europeisk referensram. Allmän-europeisk referensram för undervisning, inläring och bedömning av språk.)

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekursen i A-språk *De unga och deras värld* och *Studier och arbete* studierna i *Främmande språk, A-språket* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.3.2 FRÄMMANDE SPRÅK, B-SPRÅK, 2 SV

Mål

Den studerande

- ♦ klarar sig i vardagslivets vanliga betjäningssituationer
- ♦ kan fungera på ett främmande språk i sådana kommunikationssituationer i hotell-, restaurang- och cateringbranschen som kan förutses och i sådana som upprepas.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning	känner till principerna för användning av ordböcker och andra informationskällor	använder ordböcker och andra informationskällor, också elektroniska, som hjälp för förståelsen	använder ordböcker och andra informationskällor, också elektroniska, som hjälp för att producera text
Textförståelse samt skriftlig kommunikation	skriver enkla och korta texter såsom anvisningar, reklam eller förteckningar om bekanta saker med handledning och genom att använda hjälpmedel	skriver genom att använda hjälpmedel texter som innehåller korta, enkla uttryck och meningar, såsom anvisningar, reklam eller förteckningar, som anknyter till mycket kända ämnen	skriver texter som innehåller bl.a. enkla uttryck och meningar, anvisningar, reklam eller förteckningar, som anknyter till bekanta ämnen i både privat- och arbetslivet
Interaktion och att fungera i språksituationer i arbetslivet	kan med några ord berätta om sig själv och sitt arbete, identifierar t.ex. verktyg, yrkesbenämningar och arbetsuppgifter	ställer enkla frågor och svarar enligt modell när man behandlar den omedelbara, konkreta omgivningen och honom/henne själv, när samtalspartnern talar långsamt och tydligt	ställer enkla frågor och svarar när man behandlar den omedelbara, konkreta omgivningen och honom/henne själv, när samtalspartnern talar tydligt, samt begär förtydliganden vid behov
			kommunicerar muntligt t.ex. när han/hon presenterar sig samt i bekanta vardags- och arbetslivssituationer

Språk- och kulturkännedom	känner igen och skiljer på nya ljud och tecken	skriver nya tecken och åstadkommer nya ljud	befrämjar inläringen av ett nytt språk genom att jämföra med redan inlärd språk
Språkstudier	identifierar sina egna inlärningsstrategier.	utvärderar styrkor och svagheter i sina egna inlärningsstrategier.	förstärker sitt lärande genom att pröva nya strategier och inlärningsätt till hjälp för förståelsen.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete.

På nivåskalan för den allmänneuropeiska referensramen för undervisning, inläring och bedömning av språk motsvarar vitsordet goda G2 färdighetsnivån A1.1 i hör- och läsförståelse och färdighetsnivån A1.1 i tal och skrivning. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Europeisk referensram. Allmänneuropeisk referensram för undervisning, inläring och bedömning av språk.)

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna i B-språk *De unga och deras värld* och *Studier, arbete och samhälle* studierna i *Främmande språk, B-språket* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.4 Matematik, 3 sv

Mål

Den studerande

- ♦ behärskar elementära räkneoperationer, procenträkning och omvandling av måttenheter och använder dem i räkneoperationer som anknyter till servitörens, receptionistens och kockens arbete
- ♦ räknar ut arealer och volymer samt tillämpar geometri i den utsträckning som behövs i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ använder lämpliga matematiska metoder för att lösa problem i anslutning till uppgifter i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ uttrycker relationer mellan variabler i matematiska uttryck
- ♦ bildar och utarbetar ekvationer, uttryck, tabeller och teckningar i arbetsuppgifterna inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen samt löser nödvändiga matematiska uppgifter med ekvationer, slutsatser och grafiska representationer samt bedömer hur riktiga resultaten är
- ♦ använder räknepapp, dator och vid behov övriga matematiska hjälpmedel för att lösa matematiska problem.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Elementära räkneoperationer, procenträkning och omvandling av måttenheter samt matematiska grundbegrepp och framställningssätt	utför rutinmässiga räkneoperationer i anslutning till arbetsuppgifterna och känner till de mest centrala matematiska begreppen och framställningssätten	utför smidigt räkneoperationer som hör ihop med yrket och använder i någon mån matematiska begrepp och framställningssätt i sina uttryck	tillämpar räkneoperationer som behövs inom branschen och bedömer noggrannheten i resultaten samt behärskar matematiska begrepp och framställningssätt som används inom branschen

Matematiska metoder och problemlösning samt bedömning av resultaten	löser centrala matematiska problem i anslutning till arbetsuppgifterna genom att antingen dra slutsatser av grafisk framställning eller göra beräkningar samt kan bedöma resultatens storleksklass	löser matematiska problem som hör ihop med yrket med matematiska metoder samt bedömer riktigheten i resultaten	tillämpar matematiska metoder vid lösning och uppställning av matematiska problem som hör ihop med yrkesbranschen samt bedömer metodernas pålitlighet och noggrannhet
Användning av räknepapparat och dator	använder räknepapparat och dator för att lösa elementära matematiska uppgifter som hör ihop med arbetsuppgifterna	använder smidigt räknepapparat och dator för att lösa matematiska uppgifter som hör ihop med yrket	använder tillämpat räknepapparat och datorn för att lösa uppgifter som hör ihop med yrkesbranschen
Hantering, analys och produktion av numerisk information	använder statistik, tabeller och grafiska framställningar som informationskällor	använder statistik, tabeller och grafiska framställningar för att lösa uppgifter som hör ihop med yrket	tillämpar statistik, tabeller och grafiska framställningar för att lösa uppgifter som hör ihop med yrkesbranschen samt presenterar matematiska resultat som han/hon producerat som statistik, tabeller och grafiska framställningar
	räknar enligt anvisning ut medeltal i ett material.	räknar ut de mest centrala statistiska nyckeltalen.	uträknar eller bestämmer de mest centrala statistiska nyckeltalen i ett givet material.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 9. Matematik och naturvetenskaper.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna *Uttryck och ekvationer* (MAB 1) och *Geometri* (MAB 2) eller *Funktioner och ekvationer* (MAA 1) och antingen *Polynomfunktioner* (MAA 2) eller *Geometri* (MAA 3) studierna i *Matematik* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.5 Fysik och kemi, 2 sv

Mål

Den studerande

- ♦ tillämpar fysikaliska och kemiska fenomen, begrepp och lagbundenheter som är centrala med tanke på yrkesuppgifterna
- ♦ kan i sitt arbete och i sin övriga verksamhet beakta naturens lagbundenheter och fungera enligt dem så att miljön och energin sparas
- ♦ granskar centrala miljöproblem ur en naturvetenskaplig synvinkel
- ♦ tillämpar fysikaliska lagar och begrepp som är centrala i yrket
- ♦ behärskar grundbegrepp och fenomen inom mekanik, värmelära och ellära så, att de kan hantera de apparater och system som behövs i det egna yrket på ett tryggt och ekonomiskt sätt samt kan arbeta ergonomiskt
- ♦ beaktar i sitt arbete kemiska fenomen som är centrala med tanke på miljön och yrket, och behöver för den skull känna till de vanligaste grundämnenas och såväl oorganiska som organiska föreningars kemiska egenskaper
- ♦ förvarar, använder rätt och förstör ändamålsenligt ämnen som behövs i branschen samt beräknar ämnesmängder och halter
- ♦ kan från märkningen av produkter tolka faktorer i ämnena som påverkar hälsan och säkerheten och beaktar vid utförandet av arbetet ämnenas specialegenskaper så, att de inte äventyrar sin egen, andras eller omgivningens säkerhet
- ♦ gör observationer och mätningar av fysikaliska och kemiska fenomen som är centrala med tanke på yrket
- ♦ insamlar, hanterar och analyserar de observationer och mätningar som han/hon gjort.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om lagbundenheter inom värmelära, mekanik och ellära och beaktande av dem i arbetet	känner fysikens lagbundenheter så, att han/hon i sina arbetsuppgifter kan beakta fenomen i anslutning till dem, men behöver handledning på vissa punkter	kan beakta fenomen i anslutning till fysik i sina arbetsuppgifter	kan självständigt tillämpa fysikens lagbundenheter i sitt arbete
Kännedom om kemiska ämnen och föreningar samt deras egenskaper och beaktande av dem i arbetet	hanterar, förvarar och förstår på rätt sätt kemikalier som behövs i de egna arbetsuppgifterna och beaktar olika ämnens egenskaper och miljörisker i sitt arbete, men behöver delvis handledning	hanterar, förvarar och förstår på rätt sätt kemikalier som behövs i de egna arbetsuppgifterna och beaktar olika ämnens egenskaper och miljörisker i bekanta arbetssituationer	hanterar, förvarar och förstår på rätt sätt kemikalier som behövs i de egna arbetsuppgifterna och beaktar olika ämnens egenskaper och miljörisker också i föränderliga arbetssituationer
	tolkar delvis med handledning de vanligaste produktmärkningarna	tolkar de vanligaste produktmärkningarna	tolkar självständigt olika slags produktmärkningarna inom branschen
	beräknar med handledning halter och ämnesmängder samt skaffar enligt anvisning information ur kemikaliers skyddsinformationsblad	beräknar halter och ämnesmängder samt skaffar information ur skyddsinformationsblad	beräknar smidigt halter och ämnesmängder i olika slags arbetssituationer i enlighet med den information han/hon hämtat ur olika informationskällor
Observation och mätning	utför mätningar genom att använda de vanligaste mätmetoderna och -instrumenten i en handledd arbetssituation	utför mätningar genom att självständigt använda de vanligaste mätmetoderna och -instrumenten och kan bedöma mätresultatets tillförlitlighet	använder smidigt de lämpligaste metoderna och instrumenten vid mätningar, utför mätningar systematiskt och omsorgsfullt och kan bedöma observationernas och mätningarnas noggrannhet och tillförlitlighet
	sparar mätningar och observationer enligt anvisningarna och presenterar dem i form av tabeller och grafer samt räknar vid behov ut resultat, men behöver till vissa delar handledning	kan analysera mätningar och observationer samt dra slutsatser av resultaten	kan rapportera och presentera resultaten samt bedöma resultatets och slutsatsernas noggrannhet och pålitlighet
Ett säkert och ergonomiskt arbetssätt	arbetar enligt arbetarskyddsanvisningarna, men behöver handledning för att arbeta ergonomiskt.	arbetar ergonomiskt och enligt arbetarskyddsanvisningarna.	arbetar ergonomiskt och enligt arbetarskyddsanvisningarna och beaktar självmant riskfaktorerna i arbetsmiljön.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 4. Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga, 6. Hållbar utveckling, 9. Matematik och naturvetenskaper, 10. Teknologi och informationsteknik.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna *Fysiken som naturvetenskap* (FY1) och *Människans kemi och kemin i livsmiljön* (KE1) studierna i *Fysik och kemi* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.6 Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap, 1 sv

Mål

Den studerande

- ♦ deltar i skötseln av gemensamma angelägenheter i läroanstalten och på arbetsplatsen för inläring i arbetet
- ♦ bedömer sina möjligheter att verka som aktiv medborgare och konsument
- ♦ kan använda tjänster som samhället erbjuder
- ♦ gör upp en plan för skötsel av sin egen ekonomi
- ♦ bedömer företagsamhetens och företagsverksamhetens betydelse för Finlands nationalekonomi
- ♦ söker information om arbetsplatser inom sin yrkesbransch samt information som gäller Europeiska unionen och medborgarna.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Deltagande i läroanstalten och på arbetsplatsen för inläring i arbetet	deltar med handledning i skötseln av gemensamma angelägenheter	deltar på överenskommet sätt i skötseln av gemensamma angelägenheter samt känner till den samhälleliga beslutsprocessen	deltar självständigt skötseln av gemensamma angelägenheter samt känner till den samhälleliga beslutsprocessen

Bedömning av verksamhetsmöjligheterna	bedömer med handledning sina möjligheter att verka som medborgare och konsument	bedömer sina möjligheter att verka som medborgare och konsument	bedömer sina möjligheter att verka som aktiv medborgare och konsument
	känner till vilka påverkningsmöjligheter, rättigheter och skyldigheter en studerande har	känner till de centrala påverkningsmöjligheterna, rättigheterna, förmånerna och skyldigheterna för studerande och medborgare	känner till de centrala demokratiska påverkningsmöjligheterna, rättigheterna, förmånerna och skyldigheterna för studerande och medborgare
	skaffar information om konsumentens centrala rättigheter och skyldigheter	känner till konsumentens centrala rättigheter och skyldigheter	känner till konsumentens centrala rättigheter och skyldigheter
Användning av samhällets tjänster	använder de tjänster som studerande behöver och förstår vilken andel en medborgare har i finansieringen av dem	använder tjänster som samhället erbjuder och förstår vilken andel en medborgare har i finansieringen av dem	använder självständigt tjänster som samhället erbjuder och förstår vilken andel en medborgare har i finansieringen av dem
Skötsel av den egna ekonomin	gör under handledning upp en plan över sina utgifter och tillgångar	gör upp en plan över sina utgifter och tillgångar	gör upp en plan över sina utgifter och tillgångar
	skaffar med handledning information om finansieringsalternativ och kostnader som förorsakas av dem	skaffar information om finansieringsalternativ och kostnader som förorsakas av dem	skaffar information om finansieringskällor och jämför kostnader som förorsakas av dem
Bedömning av centrala faktorer som påverkar nationalekonomin	bedömer med handledning vilka centrala verkningar företagsamheten har på sysselsättningen	bedömer vilken inverkan företagsamheten och företagsverksamheten har på sysselsättningen	bedömer självständigt vilka verkningar företagsamheten och företagsverksamheten har på nationalekonomin
Sökning av information om yrkesbranschens arbetsplatser samt om Europeiska unionen	söker information om arbetsplatser inom sin bransch lokalt	söker information om arbetsplatser inom sin bransch regionalt och nationellt	söker information om arbetsplatser inom sin bransch regionalt och nationellt och i länderna i Europeiska unionen
	söker handledd information som gäller Europeiska unionens medborgare.	söker information som gäller Europeiska unionen och medborgarna.	söker jämförande information som gäller Europeiska unionen och medborgarna.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 2. Interaktion och samarbete, 5. Initiativförmåga och företagsamhet, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekurserna *Samhällskunskap* (SL 1) och *Ekonomisk kunskap* (SL 2) studierna i *Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.7 Gymnastik, 1 sv

Mål

Den studerande

- ♦ främjar med hjälp av motion ett hälsosamt och aktivt levnadssätt och förstår motionens betydelse för funktions- och arbetsförmågan
- ♦ bekantar sig mångsidigt med motion som främjar hälsa, psykiskt välmående och uthållighet
- ♦ upprätthåller sin fysiska funktionsförmåga med hjälp av motion
- ♦ rör sig och fungerar ansvarsfullt både självständigt och i grupp
- ♦ främjar gruppens verksamhet och säkerhet genom sin verksamhet.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Att stödja och stärka den fysiska funktionsförmågan	använder grundläggande färdigheter som behövs vid motionsutövning	använder grundläggande färdigheter som behövs vid motionsutövning mångsidigt	använder grundläggande färdigheter som behövs vid motionsutövning och färdigheter i olika motionsgrenar mångsidigt
	upprätthåller sin fysiska funktionsförmåga med handledning	upprätthåller sin fysiska funktionsförmåga	följer med, utvärderar och upprätthåller sin fysiska funktionsförmåga
Upprätthållande och främjande av fysiskt, psykiskt och socialt välmående med hjälp av motion	förstår med handledning motionens betydelse för ett fysiskt, psykiskt och socialt välmående	förstår motionens betydelse för det egna fysiska, psykiska och sociala välmåendet	förstår motionens betydelse för det fysiska, psykiska och sociala välmåendet
Interaktion och samarbete	deltar i motionstillfällen enligt givna anvisningar samt följer principerna om rent spel	deltar aktivt i motionstillfällen och följer principerna om rent spel	deltar aktivt i motionstillfällen och främjar principerna om rent spel
Beaktande av hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	iakttar i allmänhet säkerhet vid motionsutövning.	fungerar i motionssituationer tryggt både självständigt och i grupp.	främjar med sin verksamhet säkerheten för gruppen.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 2. Interaktion och samarbete, 4. Hälsa, säkerhet samt funktionsförmåga.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekursen *Färdighet och kondition* (GY 1) studierna i *Gymnastik* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.8 Hälsokunskap, 1 sv

Mål

Den studerande

- ♦ visar med sin verksamhet och sina kunskaper vilja och förmåga att upprätthålla och främja hälsan
- ♦ förstår vilka faktorer som påverkar den fysiska, psykiska och sociala funktionsförmågan i det egna levnadssättet och i den egna omgivningen
- ♦ inser vilken betydelse den mentala hälsan, den sexuella hälsan och människorelationerna har för människans välbefinnande
- ♦ känner till tobakens och rusmedlens skadeverkningar och kan motverka faktorer som sliter på hälsan
- ♦ känner till levnadsmönster och vanor som främjar hälsan
- ♦ inser sambanden mellan motion, föda, vila, sömn, rekreation, människorelationer och hälsa och beaktar dem i sin verksamhet
- ♦ identifierar centrala faktorer i yrket som belastar hälsan och arbetsförmågan och kan utveckla sina arbetssätt och säkerheten och sundheten i sin arbetsmiljö i samarbete med andra
- ♦ kan förebygga olyckor, behärskar de vanligaste första hjälpsituationerna och kan hämta hjälp samt kan arbeta ergonomiskt
- ♦ känner till hälsoskillnader hos befolkningen och riskfaktorerna för de vanligaste folksjukdomarna och hur de kan förebyggas
- ♦ identifierar faktorer som påverkar de egna krafterna och kan fungera på ett sätt som främjar orken
- ♦ kan vid behov använda hälsovårdstjänster, utövar hälsotion och inser deras betydelse för upprätthållande av funktionsförmågan.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunskande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Upprätthållande och främjande av fysisk, psykisk och social hälsa och välmåga	beaktar med handledning de vanligaste levnadsmönstren och vanorna för att främja hälsan (såsom motion, näring, vila, sömn, rekreation, mental hälsa, människorelationer, sexuell hälsa) och är villig att främja sin egen hälsa och ork	beaktar de levnadsmönster och vanor som främjar hälsan och välbefinnandet, deltar i verksamhet som främjar dem och den egna orken	fungerar på ett sätt som främjar hälsan, välbefinnandet och den egna orken, motverkar faktorer som sliter på hälsan och motiverar sin verksamhet med utforskad information om och erfarenheter av sambandet mellan levnadsmönster och hälsan
Att använda verksamhets sätt som främjar fysisk, psykisk och social hälsa och säkerhet i verksamhetsmiljön	följer i arbetsgemenskapen överenskomna verksamhets sätt som främjar hälsan och säkerheten, men behöver handledning i nya situationer	beaktar i sin verksamhet faktorer som belastar hälsan och funktionsförmågan och vill främja sundhet och säkerhet i sin verksamhet och i sin arbetsmiljö	beaktar mångsidigt i sin verksamhet faktorer som påverkar hälsan och säkerheten och främjar med sin egen verksamhet hela gemenskapens välbefinnande
Att dra nytta av hälsotion och hälsovårdstjänster	planerar och utövar handled motion som främjar hälsan och kan vid behov söka hjälp av hälsovårdstjänster	utövar motion som främjar hälsan enligt ett eget uppgjort program och använder vid behov hälsovårdens tjänster	drar självständigt nytta av hälsotionens möjligheter för att upprätthålla den egna funktionsförmågan och kan utnyttja hälsovårdstjänster enligt vad situationen kräver
Förebyggande av olyckor och första hjälpen samt en ergonomisk verksamhet	identifierar möjliga olycksfallsrisker, kan hämta och ge första hjälpen i de vanligaste situationer där första hjälpen krävs samt tillämpar ergonomiska arbetssätt i bekanta situationer	förebygger med sin verksamhet olyckor, kan hämta och ge första hjälpen samt tillämpa ergonomiska arbetssätt	fungerar omsorgsfullt och förebygger olyckor, kan hämta och ge första hjälpen samt arbetar ergonomiskt och så att han/hon inte sliter på krafterna och kroppen

Behärskande av faktorer som främjar fysisk, psykisk och social hälsa och välmåga, faktorer som förebygger folksjukdomar och faktorer som sliter på hälsan, samt behärskande av kunskapsunderlaget om skadeverkningsarna i yrket	känner till de vanligaste faktorerna och folksjukdomarna som belastar hälsan och funktionsförmågan, men behöver handledning för att skaffa information om hur hälsan främjas samt känner till de vanligaste olägenheterna för hälsan (såsom tobaksrökning och användning av rusmedel).	utnyttjar i sin egen verksamhet ett kunskapsunderlag som främjar hälsan och funktionsförmågan, känner till faktorer som sliter på hälsan samt hälsoskador som beror på levnadsmönstret och är medveten om möjliga belastningsfaktorer som hör ihop med det egna yrket.	utnyttjar mångsidigt i sin egen verksamhet kunskap som främjar hälsan och funktionsförmågan och söker självständigt information om möjliga skadeverkningsarna inom sitt yrke.
---	--	--	---

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 3. Yrkesetik, 4. Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga, 6. Hållbar utveckling, 8. Kommunikation och mediekunskap, 10. Teknologi och informationsteknik.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekursen *Hälsokunskapens grunder* (HÄ 1) studierna i *Hälsokunskap* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.1.9 Konst och kultur, 1 sv

Mål

Den studerande

- ♦ inser vilken betydelse konsten och kulturen har i det egna livet och utnyttjar deras uttrycksformer i det mångkulturella samfundet
- ♦ deltar i konst- och kulturevenemang, utvecklar kulturen i skolsamfundet och upprätthåller dess estetiska uttryck
- ♦ uttrycker tankar, erfarenheter och känslor t.ex. med musikens, dansens, teaterns, litteraturens eller bildkonstens medel och värdesätter uttryck och synsätt hos andra
- ♦ följer principerna om hållbar utveckling i materialval och i arbetets utförande.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunskande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Utnyttjande av konst och kultur	deltar i konst- och kultur-evenemang	har omsorg om kulturen i skolsamfundet och upprätthåller dess estetiska uttryck	förnyar kulturen i skolsamfundet genom att utveckla dess estetiska uttryck
Att göra en produkt	planerar och gör på det sätt som passar honom/ henne bäst och med handledning en produkt som uttrycker de egna tankarna, erfarenheterna och känslorna	planerar och gör på det sätt som passar honom/ henne bäst en produkt, ett verk eller en framställning som uttrycker de egna tankarna, erfarenheterna och känslorna	planerar och gör på det sätt som passar honom/ henne bäst en produkt, ett verk eller en framställning som tillämpar och uttrycker de egna tankarna, erfarenheterna och känslorna
	beaktar enligt anvisningarna att naturen och energin sparas vid användning av material och i utförandet av arbetet	verkar så att naturen och energin sparas vid användning av material och i utförandet av arbetet	väljer vid utförandet av arbetet material så att naturen och energin sparas
Att värdesätta uttryck och synsätt hos andra	berättar om kulturella drag som han/hon känt igen i andras verk.	ger konstruktiv respons på andras verk och synsätt.	utvecklar sitt eget uttrycks-sätt och värdesätter andras synsätt.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 2. Interaktion och samarbete, 6. Hållbar utveckling, 7. Estetik.

Vid erkännande av kunskande ersätter gymnasiekurserna *Jag, bilden och kulturen* (KO 1) samt *Miljö, plats och rum* (KO 2) eller *Musiken och jag* (MU 1) eller *Ett flerstämmigt Finland* (MU 2) studierna i *Konst och kultur* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.2 VALFRIA EXAMENSDELAR

Målen för de valfria studierna som kompletterar yrkeskompetensen (i punkt 5.2.2–5.2.7) är angivna för studier med omfattningen 4 sv. Utbildningsanordnaren definierar dessa studiers mål, centrala innehåll och bedömning utgående från den omfattning studierna ges i den studerandes personliga studieplan.

5.2.1 Valfria tilläggsdelar till obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen

Som valfria examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen kan väljas tilläggsdelar till examensdelar i punkt 5.1. Utbildningsanordnaren definierar dessa studiers mål, centrala innehåll och bedömning.

5.2.2 Miljökunskap, 4 sv

Mål

Den studerande

- ♦ följer arbets- och verksamhetssätt i enlighet med principerna för hållbar utveckling så, att de stöder uppnåendet av yrkesskicklighet och kompletterar yrkeskompetensen
- ♦ fungerar på ett energibesparande sätt
- ♦ motverkar uppkomsten av avfall och sorterar avfall ändamålsenligt samt behärskar livscykeln för produkter som är centrala med tanke på yrkesskickligheten
- ♦ utför arbete så att miljöriskerna minimeras samt handlar så att kulturarvet värnas.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om de globalt, regionalt och lokalt sett viktigaste miljöproblemen och om föreslagna lösningar av dem samt att verka enligt hållbar utveckling och på ett ansvarsfullt sätt	känner till principerna för hållbar utveckling i sitt arbete	känner till utmaningar för en hållbar utveckling samt sätt på vilka han/hon i sitt arbete kan sträva efter att för sin del verka enligt principerna för hållbar utveckling	känner till basfakta om ämnens kretslopp och energiflöden på jordklotet känner till utmaningar för en hållbar utveckling och föreslagna lösningar för dem samt kan i sitt arbete fungera enligt principerna för hållbar utveckling
Behärskande av avfallshantering som är central med tanke på yrkesskickligheten samt att motverka uppkomsten av avfall	kan motverka uppkomsten av avfall och kan med handledning i vanliga arbetsuppgifter sortera avfall som uppstår	kan motverka uppkomsten av avfall och sorterar avfall enligt anvisningar	kan motverka uppkomsten av avfall vid planering och anskaffning av produkter och förpackningar samt sorterar avfall självständigt
Att värna om kulturarvet på ett sätt som kompletterar yrkesskickligheten	känner med handledning till kulturarvets grunder och betydelse	kan i sitt yrke värna om kulturarvet	deltar aktivt i att värna om kulturarvet i sin närmiljö och främjar det i sitt yrke
Val av eco-effektiva arbetsmetoder och -material samt identifiering av livscykeln för produkter som är centrala med tanke på yrkesskickligheten	väljer med handledning redskap och material som främjar ecoeffektivitet	väljer arbetsredskap och metoder som främjar ecoeffektivitet	väljer arbetsredskap och metoder som främjar ecoeffektivitet samt identifierar livscykeln för deras inverkan
Att följa miljölagstiftningen och att verka enligt miljökvalitetssystem	fungerar med instruktion i sitt yrke enligt de centrala miljöbestämmelserna	fungerar i sitt yrke enligt miljöbestämmelserna	fungerar i sitt yrke enligt miljöbestämmelserna och förutser kommande förändringar
	fungerar med handledning enligt miljökvalitetssystem i sitt yrke	fungerar enligt miljökvalitetssystem i sitt yrke	deltar aktivt i att bygga upp och/eller utveckla miljökvalitetssystem på sin arbetsplats
Att skaffa och utnyttja miljökunskapskällor som är centrala med tanke på att uppnå yrkesskicklighet	söker med handledning miljökunskap i olika källor i en form som han/hon kan utnyttja i sitt arbete.	klassificerar, jämför och strukturerar miljökunskap som han/hon inhämtat och bearbetar den i en form som han/hon kan utnyttja i sitt arbete.	klassificerar, jämför och strukturerar miljökunskap som han/hon inhämtat samt bearbetar den självständigt och tillämpar den i sitt arbete.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 3. Yrkesetik, 6. Hållbar utveckling, 8. Kommunikation och mediekunskap, 10. Teknologi och informationsteknik.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekursen *Miljöekologi* (BI 3) studierna i *Miljökunskap* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.2.3 Informations- och kommunikationsteknik, 4 sv

Mål

Den studerande

- ♦ använder informationstekniska hjälpmedel och system som behövs i hotell-, restaurang- och cateringbranschen för sökande, hantering, bearbetning, lagring och presentation av information
- ♦ tar i bruk och använder tilläggsutrustning för informationsteknik, nya funktioner och program (vid behov med användarhjälp)
- ♦ använder i sitt arbete effektiva arbetssätt och arbetsmetoder, som tiofingersystemet och olika tekniker för musanvändningen
- ♦ använder operativsystemprogram samt tillämpar verktygsprogram, som textbehandlings-, kalkyl-, e-post-, presentationsgrafik- och kalenderprogram för att producera, bearbeta och presentera information som behövs i uppgifterna i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ hanterar filer som producerats av tillämpningsprogram som används i uppgifter inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen och skaffar information som behövs i yrkesuppgifter med hjälp av olika slags tjänster och tillämpningar för webbsökning inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ använder nätverkskommunikationsmetoder och -tillämpningar för att sända och distribuera information
- ♦ handlar i enlighet med anvisningar och bestämmelser gällande upphovsrätt, dataskydd och datasekretess
- ♦ använder ergonomiskt riktiga arbetsställningar i sitt arbete.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNINGEN	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informationssökning och hantering	söker, sparar och kopierar filer som behövs i arbetsuppgifterna samt söker information som behövs i arbetsuppgifter från nättjänster	kan ändamålsenligt och effektivt hantera filer som behövs i yrket samt söktjänster på internet	beaktar tekniska begränsningar och möjligheter vid hanteringen av filer tillämpar branschrelaterade söktjänster på internet enligt situationens krav och använder dem aktivt samt bedömer informationens tillförlitlighet och lämplighet
Informationshandling och bearbetning	använder verktygsprogram, såsom textbehandlings-, kalkyl-, e-post-, presentationsgrafik- och kalenderprogram i arbetsuppgifterna	använder smidigt verktygsprogram för att producera och bearbeta information som har med yrket att göra	använder tillämpat verktygsprogram för att producera och bearbeta information på det sätt som olika situationer och omständigheter i yrkesbranschen kräver
Att sända och dela information	använder nätverkskommunikationsmetoder i skötseln av arbetsuppgifterna	använder smidigt olika nätverkskommunikationsmetoder för att sända och distribuera yrkesrelaterad information	använder tillämpat nätverkskommunikationens möjligheter enligt olika situationer och behov i yrkesbranschen samt beaktar ansvars- och dataskyddsaspekter vid användningen av dem
Att iaktta upphovsrätt, dataskydd, datasekretess och ergonomi	handlar enligt upphovsrätts-, dataskydds- och datasekretess- och ergonomianvisningar och -bestämmelser.	använder i sitt arbete verksamhetssätt som ergonomiskt rekommenderas.	förutsätter och beaktar datasekretess- och dataskyddsrisiker samt utvecklar sin arbetsmiljö och sin verksamhetssätt utgående från dataskydds-, datasekretess- och ergonomimålsättningarna.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 9. Matematik och naturvetenskaper, 10. Teknologi och informationsteknik.

I gymnasiet läroplansgrunder finns det inte någon kurs som skulle kunna ersätta studierna i *Informations- och kommunikationsteknik* i den grundläggande yrkesutbildningen.

5.2.4 Etik, 4 sv

Mål

Den studerande

- ♦ funderar över vad värderingar, normer och åskådningar betyder i hans/hennes eget liv, i relationerna mellan människor och i arbetet
- ♦ motiverar sina egna val och kan bedöma deras verkningar med tanke på människovärde, rättvisa och hållbar utveckling
- ♦ visar i sin verksamhet ärlighet och ansvarsfullhet, respekterar andra människor samt iakttar goda vanor i sitt arbete och i sina människorelationer
- ♦ funderar över etiska frågor och problem som gäller det egna livet, människorelationer, samhället, miljön och arbetslivet
- ♦ kan både självständigt och tillsammans med andra lösa den egna branschens värde- och normkonflikter inom arbetslivet på ett etiskt acceptabelt sätt
- ♦ handlar etiskt i olika konflikt- och krissituationer
- ♦ har beredskap att medverka i utvecklande av värdegrunden och de etiska verksamhetsprinciperna för hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ♦ skaffar information om det yrkesetiska kunskapsunderlaget för den egna branschen och övriga branscher och förstår samt använder det som en yrkesmässig kraftresurs i sitt arbete
- ♦ upptäcker och känner igen etiska problemsituationer i hotell-, restaurang- och cateringbranschen, hanterar dem och motiverar sina åsikter om dem.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNINGEN	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Att fundera över etiska frågor	diskuterar med handledning värderingar samt etiska och åskådningssmässiga frågor som gäller det egna livet och relationerna till andra människor	diskuterar etiska, åskådningssmässiga frågor och värderingar som gäller det egna livet och relationerna till andra människor	funderar över vad värderingar, normer och olika åskådningar betyder i det egna livet, i relationerna mellan människor, i arbetet och i samhället
Etisk verksamhet	verkar enligt goda vanor och ansvarsfullt i sitt arbete och i dess problemsituationer, men behöver stöd och handledning i nya situationer	verkar ansvarsfullt och etiskt i konflikt- och kris-situationer i sitt arbete och i arbetslivet	verkar självständigt, ansvarsfullt och etiskt i olika slags konflikt- och kris-situationer i sitt arbete och i arbetslivet och kan motivera sin verksamhet
Att skaffa information och använda ett etiskt kunskapsunderlag i arbetet	skaffar med handledning information om etiska frågor inom den egna branschen och använder kunskapsunderlaget i bekanta situationer	skaffar information om det yrkesetiska kunskapsunderlaget för den egna branschen och övriga branscher och använder det i sitt eget liv och i sitt arbete	skaffar aktivt information om det yrkesetiska kunskapsunderlaget för den egna branschen och övriga branscher och använder det som en yrkesmässig kraftresurs i sitt arbete motiverar sina val och vill delta i utvecklandet av en värdegrund och etiska principer för den egna branschen
Hantering av värde- och normkonflikter i arbetet	kan med handledning upptäcka etiska problemsituationer i sitt yrke och löser etiskt värde- och normkonflikter som gäller det egna arbetet tillsammans med medlemmar i sin grupp.	känner igen etiska problemsituationer i sitt yrke och söker lösningar på dem tillsammans med andra samt bedömer lösningens verkningar ur de centrala parternas synvinkel.	känner självständigt igen etiska problemsituationer i arbetslivet och den egna branschen, kan lösa dem etiskt och bedöma deras verkningar med tanke på människovärde, rättvisa och hållbar utveckling.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 3. Yrkesetik, 6. Hållbar utveckling, 8. Kommunikation och mediekunskap, 10. Teknologi och informationsteknik.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekursen *Introduktion i filosofiskt tänkande* (FI1) eller någon av helheterna a) *Religionens natur och betydelse* (RE 1), *Kyrkan, kulturen och samhället* (RE 2) och *Människans liv och etik* (RE 3), eller b) *Den ortodoxa världen* (RO 1), *Dogmatik och etik* (RO 2) och *Bibelkunskap* (RO 3), eller c) *Ett gott liv* (LK 1), *Världsbilden* (LK 2) och *Individen och samhället* (LK 3) studierna i *Etik* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.2.5 Kulturkännedom, 4 sv

Mål

Den studerande

- ◆ fungerar tillsammans med människor från olika kulturer
- ◆ kan hälsa, ta emot gäster och diskutera med dem
- ◆ kan i sin verksamhet beakta gränserna för vad som passar sig samt männens och kvinnornas olika roller, anvisningar för klädsel och uppträdande samt även oskrivna regler och normer
- ◆ känner igen skillnader mellan olika kulturer i umgänget och hierarkin på arbetsplatsen och i PR-verksamhet i anslutning till arbetet samt uppträder sakligt i vanliga situationer som förekommer på arbetsplatsen, särskilt vid kundbetjäning
- ◆ presenterar sitt lands allmänna kulturtraditioner för representanter för andra kulturer, såsom centrala historiska fakta, sevärdheter, konst, idrottsprestationer och nöjen samt kunnande, arbetssätt och innovationer i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- ◆ reflekterar över olika länders tolkningar av historiska händelser och ställer betydelsefulla händelser och tidsperioder i sin hembygd och i sitt land i relation till grannländernas och världens historia
- ◆ jämför de centrala kulturströmningarna och -påverkarna i sitt land och i Europa
- ◆ identifierar särdragen för den egna branschen i andra länder.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNINGEN	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Att beakta de vanligaste kulturdragen	identifierar allmänna drag i andra kulturer	identifierar kulturella skillnader i andras verksamhet	beaktar vid mötet med människor deras kulturella bakgrund
Uppträdande och klädsel i olika situationer samt att möta människor som är annorlunda	identifierar kulturella skillnader i människors dagliga verksamhet i Finland och på andra håll	fungerar oberoende av kulturskillnader tillsammans med andra	möter även utländska arbetskamrater, kunder och gäster utan kulturkonflikter
Att beakta särdragen inom den egna branschen	identifierar särdragen för den egna branschens tjänster och produkter i olika länder	jämför den egna kulturens särdrag med motsvarande i andra kulturer	beaktar i sin verksamhet karakteristiska drag från olika kulturer
Att uppträda i enlighet med organisationsmiljön och uppgiften	identifierar centrala saker i sitt arbete	berättar centrala fakta om Finland och om sitt arbete för utländska gäster	utvecklar sin egen organisation utgående från erfarenheter som andra delgett
Att beakta invandrarnas och övriga minoritetskulturers centrala kulturhistoria och aktuella situation	söker information om invandrades och övriga minoritetskulturers bakgrund	beaktar oberoende av etnisk bakgrund, språk, handikapp eller ålder andra i arbetet	beaktar oberoende av etnisk bakgrund, språk, handikapp eller ålder andra vid planering och utförande av arbete
Att dra nytta av språkkunskaper och kulturkunskaper	använder sina förvärvade språkkunskaper i bekanta situationer.	använder sina förvärvade språkkunskaper i internationella kontakter.	fungerar i internationella relationer genom att utnyttja språkkunskaperna.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 2. Interaktion och samarbete, 8. Kommunikation och mediekunskap, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

I gymnasiet läroplansgrunder finns det inte någon kurs som skulle kunna ersätta studierna i *Kulturkunskaper* i den grundläggande yrkesutbildningen.

5.2.6 Psykologi, 4 sv

Mål

Den studerande

- ♦ ger akt på och förstår mångsidigt människan och de faktorer som inverkar på hennes agerande
- ♦ identifierar, förstår och hanterar psykiska fenomen med hjälp av psykologiska kunskaper och begrepp
- ♦ tillämpar psykologiska kunskaper i det egna arbetet
- ♦ tillämpar inlärningspsykologi i sina egna studier
- ♦ kan göra iakttagelser och tänka kritiskt
- ♦ kan ge akt på känslornas inverkan i interaktions- och olika slags gruppsituationer
- ♦ förklarar sitt eget och andras beteende med hjälp av psykologiska och socialpsykologiska kunskaper
- ♦ kan fungera så att det egna psykiska välbefinnandet och avklarandet av arbetsuppgifter i den egna branschen främjas
- ♦ klarar av kundservice- och grupparbetsituationer i anknytning till arbetet inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNINGEN	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Kännedom om psykologins begrepp och att förklara och förstå mänsklig verksamhet	känner till psykologins centrala begrepp och förstår vilket samband de har med mänsklig verksamhet	använder psykologisk kunskap för att förklara mänsklig verksamhet i vanliga vardags- och arbetslivssituationer	kan tillämpa kunskaper i kognitiv psykologi och personlighetspsykologi i vanliga situationer i arbetslivet och kan med hjälp av dem förklara både sin egen och andras verksamhet

Kännedom om människans psykiska utveckling	känner till de psykologiska, biologiska och sociala faktorer som utgör grunden för individens psykiska utveckling	förstår sambanden mellan de faktorer som utgör grunden för den psykiska utvecklingen i olika livsskedet och i olika åldrar	förstår eventuella problem i individens psykiska utveckling och förstår att man kan påverka utvecklingen
Inlärnin g och självkännedom	känner till centrala faktorer som inverkar på inlärnin gs-situationen	bedömer med handledning sitt eget lärande genom att stöda sig på psykologisk kunskap	förstår inlärnin g på basis av psykologisk kunskap och tillämpar den i sina egna studier
Att förstå vilken inverkan motivationen, känslorna och engagemanget har på egna och andras arbetsprestationer	beaktar motivationens, känslornas och engagemangets betydelse för de egna prestationerna	fungerar tillsammans med olika slags människor i sin arbets- och studiegemenskap och förstår vilken inverkan motivationen och engagemanget har på arbetsprestationerna	tillämpar psykologiska bas kunskaper om människans tänkande, varseblivning, personlighetsdrag, känslor och andra faktorer som reglerar beteendet
		förstår vilken inverkan ett engagemang i arbetet och en identifikation med gruppen har på arbetsprestationerna och på trivseln i arbetet	använder psykologisk kunskap för att förbättra sin självkännedom och sin jagbild är medveten om sina egna och andras känslor samt behärskar sina känslor och attityder i arbetslivet enligt situationens krav
Upprätthållande av psykisk arbets- och funktionsförmåga	främjar med handledning sin psykiska arbets- och funktionsförmåga	känner till medel att upprätthålla det psykiska välbefinnandet och påverkar välbefinnandet i arbetsgemenskapen på ett positivt sätt	är medveten om de psykiska faktorer som inverkar på den egna orken och stresshanteringen och kan påverka dem så att det främjar den egna orken
		förstår att definitionen av mental hälsa är mångfacetterad	kan vid behov söka hjälp för egna eller den närmaste kretsens problem med den mentala hälsan
Att fungera i människorelations- och interaktionssituationer på arbetsplatsen	tillämpar centrala psykologiska kunskaper när han/hon fungerar i vanliga kundbetjänings- och interaktionssituationer på arbetsplatsen	känner till den sociala interaktionens och kulturens betydelse för människans psykiska verksamhet identifierar olika slags ledarstilar och deras inverkan på arbetskulturen	fungerar samarbetsvilligt i olika roller i arbetslivet och förstår ledarskapets betydelse
Kännedom om socialpsykologins betydelse i samhällslivet	känner till socialpsykologins centrala begrepp.	förstår vilken inverkan roller, normer och gruppdynamiken har på olika grupper i samhället.	förstår med hjälp av socialpsykologisk kunskap agerandet hos människor som kommer från olika samhällsförhållanden och kulturbakgrund.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 3. Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga.

Vid erkännande av kunnande ersätter gymnasiekursen *Psykisk aktivitet, lärande och interaktion* (PS 1) en (1) studieveckas studier i Psykologi i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna). Om den studerande utöver nämnda gymnasiekurs avlagt *Människans psykiska utveckling* (PS 2), *Motivation, känslor och intelligent aktivitet* (PS 4) och *Personligheten och den mentala hälsan* (PS 5) ersätter dessa studierna i *Psykologi* i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).

5.2.7 Företagsverksamhet, 4 sv

Mål

Den studerande

- ♦ utvecklar en affärsidé eller produktifierar sitt eget kunnande till företagsverksamhet
- ♦ bedömer behovet av utveckling utgående från förändringar i omvärlden, kundernas behov, konkurrensen, arbetsmiljön och sin egen kompetens
- ♦ följer i sin företagsverksamhet principerna om en resultatrik verksamhet samt beaktar vilken inverkan kostnadsstrukturen och den egna arbetsinsatsen har för lönsamheten.

Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av kunnande samt föremålen för bedömning sammanställts. I den grundläggande yrkesutbildningen utgör föremålen för bedömning samtidigt det centrala innehållet i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNINGEN	BEDÖMNINGSKRITERIER		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Utveckling av en affärsidé eller produktifiering av den egna kompetensen	utvecklar med handledning som medlem i en grupp en affärsidé eller produktifierar sin egen kompetens	utvecklar som medlem i en grupp en affärsidé eller produktifierar sin egen kompetens	utvecklar på eget initiativ en affärsidé eller produktifierar sin egen kompetens och drar nytta av sakkunskapen inom arbetsgemenskapen
	utredde med handledning verksamhetssätt, centrala tjänster eller produkter som hör till den egna företagsverksamheten	utredde i samarbete verksamhets- eller affärsidéer samt centrala tjänster och produkter som hör till den egna företagsverksamheten	utredde olika företags eller organisationers verksamhets- eller affärsidéer samt centrala tjänster och produkter som har med företagsverksamhet att göra
	söker med handledning information om behov av att utveckla produkter och tjänster t.ex. utgående från förändringar i omvärlden, kundernas behov, konkurrensen, eller företagets kunnande	söker i samarbete information om behov av att utveckla produkter och tjänster t.ex. utgående från förändringar i omvärlden, kundernas behov, konkurrensen, eller företagets kunnande	söker självständigt information om behov av att utveckla produkter och tjänster t.ex. utgående från förändringar i omvärlden, kundernas behov, konkurrensen, eller företagets kunnande
	kartlägger med handledning lösningsalternativ	kartlägger olika slags lösningsalternativ	kartlägger på eget initiativ olika slags lösningsalternativ
	jämför med handledning olika slags alternativ	jämför alternativ och ställer upp kvalitets- och kostnads mål som beaktar hållbar utveckling	jämför alternativ och ställer upp kvalitets- och kostnads mål som beaktar hållbar utveckling
presenterar alternativen för t.ex. en sakkunnig, arbetsledningen eller en kund			presenterar de alternativ som han/hon anser vara bäst för t.ex. en sakkunnig, arbetsledningen eller en kund samt förhandlar med ifrågavarande part
Planering av företagsverksamheten	väljer med handledning det alternativ som ska förverkligas och gör upp en verksamhetsplan, som innehåller central information om genomförandet	väljer i samarbete ett alternativ och gör upp en verksamhetsplan som innehåller central information om genomförandet	väljer eller kommer överens om ett genomförbart alternativ och gör upp en verksamhetsplan som innehåller central information om genomförandet
	diskuterar planen och gör de ändringar som man kommit överens om	presenterar planen och ändrar den på basis av respons	presenterar planen och utvecklar den på basis av respons

Förverkligande av utvecklingsprojekt eller företagsverksamhet	verkställer med handledning den verksamhetsplan han/hon gjort upp	verkställer den verksamhetsplan han/hon gjort upp	verkställer på eget initiativ den verksamhetsplan han/hon gjort upp
	använder med handledning vanliga arbetsmetoder, redskap och material som verksamhetsplanen förutsätter och utnyttjar informationsteknik	använder vanliga arbetsmetoder, redskap och material som verksamhetsplanen förutsätter och utnyttjar informationsteknik	använder arbetsmetoder, redskap och material som verksamhetsplanen förutsätter i växelverkan med sin arbetsgemenskap och utnyttjar informationsteknik
	fungerar med handledning tillsammans med en sakkunnigpart i olika skeden av verksamheten	fungerar tillsammans med en sakkunnigpart i olika skeden av verksamheten	drar i olika skeden av verksamheten nytta av sakkunnignätverk
	verkar i företaget så att han/hon följer arbetarskyddsanvisningar och överenskomna principer för hållbar utveckling	verkar i företaget så att han/hon följer arbetarskyddsanvisningar och överenskomna principer för hållbar utveckling	verkar i företaget så att han/hon följer arbetarskyddsanvisningar och särskilt principer för kvalitet och hållbar utveckling
Utvärdering av förverkligandet av den egna verksamheten, projektet eller företagsverksamheten	utvärderar med handledning sin verksamhet och företagsverksamhetens utveckling	utvärderar sin verksamhet och företagsverksamhetens utveckling	utvärderar sin verksamhet och företagsverksamhetens utveckling i relation till de uppställda målen
	genomför överenskomna förändringar	kommer överens om eventuella förändringar	framför motiverade förändrings- eller förbättringsförslag och kommer överens om hur de ska genomföras
Presentation av utvecklingsprojektet eller företagsverksamheten	presenterar med handledning genomförandeskedet och dess resultat	presenterar genomförandeskedet och dess resultat	presenterar hela sitt utvecklingsprojekt eller sin företagsverksamhet och dess resultat på ett sätt som passar projektets karaktär
Resultatrik och totalekonomisk verksamhet	fungerar med handledning i sitt arbete eller i sin företagsverksamhet så att han/hon iakttar en lönsam verksamhet	fungerar i sitt arbete eller i sin företagsverksamhet så att han/hon iakttar en lönsam verksamhet	fungerar i sitt arbete, i sin arbetsmiljö eller i sin företagsverksamhet så att han/hon iakttar en lönsam verksamhet
	beräknar med handledning den egna arbetsinsatsens andel av kostnaderna.	beräknar kostnaderna för verksamheten och den egna arbetsinsatsens andel av dem.	verkar kostnadseffektivt och beaktar tidsresurser och andra tillgängliga resurser samt beräknar kostnaderna för verksamheten och den egna arbetsinsatsens andel av dem.

Nyckelkompetenser för livslångt lärande: 1. Lärande och problemlösning, 2. Interaktion och samarbete, 5. Initiativförmåga och företagsamhet, 6. Hållbar utveckling, 10. Teknologi och informationsteknik.

I gymnasiets läroplansgrunder finns det inte någon kurs som skulle kunna ersätta studierna *Företagsverksamhet* i den grundläggande yrkesutbildningen.

6

FRITT VALBARA EXAMENSDELAR I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN, 10 SV

Den studerande ska i sin examen innefatta 10 studieveckor fritt valbara examensdelar, vars mål och bedömning även ska ingå i den studerandes personliga studieplan.

De fritt valbara examensdelarna kan utgöras av yrkesinriktade examensdelar eller examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) inom det egna utbildningsområdet eller något annat område, gymnasiestudier eller studier som förbereder för avläggande av studentexamen eller för fortsatta studier, arbetsfarenhet eller handledda fritidsintressen som stöder de allmänna och yrkesinriktade målen med utbildningen samt den studerandes personlighetsutveckling.

BEDÖMNING AV DE STUDERANDE I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN

7.1 SYFTE OCH MÅL FÖR BEDÖMNINGEN

Utöver vad som bestäms i lagen om ändring av lagen om yrkesutbildning (L 601/2005, 25 §) ska bedömningen fungera som handledning, motivation och uppmuntran för de studerande att nå sina mål och förstärka utvecklingen av en positiv självbild hos de studerande och deras utveckling som yrkesmänniskor.

Förutom att handleda och uppmuntra de studerande ska bedömningen även ge information om de studerandes kunnande till de studerande själva, till lärare och arbetsgivare samt för ansökan till fortsatta studier.

7.2 INFORMATION OM BEDÖMNINGEN

Bedömningen av den studerande bildar en helhet, över vilken utbildningsordnaren i sin läroplan ska göra upp en plan för bedömningen av de olika examensdelarna. I den ingår en av organet godkänd plan för genomförandet och bedömningen av yrkesprov. (L 601/2005, 25 a §).

De studerande och alla som deltar i bedömningen ska innan studierna börjar informeras om principerna för bedömningen och principernas tillämpning (F 603/2005, 3 §). Information ska ges åtminstone om syftet med och målen för bedömningen, identifiering och erkännande av kunnande, bedömningen av inläringen och kunnandet inklusive inläring i arbetet och yrkesprov, föremålen och kriterierna för bedömningen, besluten om vitsord, förnyad bedömning och höjning av vitsord, rättelse av bedömningen samt erhållande av examensbetyg.

7.3 IDENTIFIERING OCH ERKÄNNANDE AV DEN STUDERANDES KUNNANDE

Utbildningsordnaren ska informera de studerande om hurdan material och hurdana dokument man måste uppvisa för att kunnande ska identifieras och erkännas samt när de studerande ska ansöka om identifiering och erkännande av kunnande (F 603/2005, 3 §).

Identifiering av kunnande

Utöver vad som bestäms i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 603/2005, 10 §, 1 mom.) ska de studerandes kunnande bedömas redan då studierna inleds. De studerandes kunnande och utgångsnivå ska klarläggas för att deras starka sidor ska kunna identifieras och för att erkännande av tidigare förvärvat kunnande ska kunna fastställas. Identifieringen av kunnandet utgör grunden för uppställandet av de personliga målen för de studerande, men också för besluten om vilken handledning och vilket stöd som behövs.

För att identifiera kunnandet förs ett utvärderingssamtal mellan den studerande och läraren eller lärarna. För att främja identifieringen av kunnandet måste man utveckla olika slags utvärderingsmetoder som underlättar identifieringen.

Erkännande av kunnande

Utöver vad som bestäms i lagen om yrkesutbildning och förordningen om ändring av förordningen om yrkesutbildning (L 601/2005, 30 §, F 603/2005, 12 a §), bör man genom erkännande av kunnande undvika överlappningar i studierna och förkorta studietiden.

Ifall man vid identifieringen av kunnandet konstaterar att målen eller en del av målen som ställs för examensdelen är uppnådda, ska kunnandet erkännas. Erkännandet av kunnandet antecknas i den personliga studieplanen. I kapitel 8.1 behandlas den personliga studieplanen närmare.

Erkännande av kunnande är en del av bedömningen av de studerande och samma föreskrifter som för all annan bedömning (L 601/2005, 25 §, 25 a §, 25 c §) gäller för det. Med erkännande av kunnande ersätts eller tillgodoräknas studier som ingår i examen. Examensdelar som ersätts genom erkännande av kunnande antecknas i examensbetyget (kap. 7.9). Det är läraren eller lärarna i de aktuella studierna som beslutar om erkännande av kunnande. Någon allmän tidsgräns före vilken förvärvat kunnande inte kan erkännas kan inte sättas, men man kan kontrollera hur aktuellt kunnandet är. Vid behov måste den studerande påvisa att hans eller hennes kunnande motsvarar de krav på yrkesskicklighet som examen ställer och examensmålen.

Studier bedömda i ett examensbetyg från en annan yrkesinriktad grundexamen eller från gymnasiets slutbetyg ersätter motsvarande examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier), fritt valbara examensdelar och andra valbara examensdelar som ingår i de yrkesinriktade studierna, sammanlagt högst 40 studieveckor. I kapitel 5 redogörs för hur examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen kan ersättas med gymnasiestudier.

Om vitsord saknas för kunnande som täcker en hel examensdel och som förvärvats genom tidigare studier eller på annat sätt, ska kunnandet påvisas för att vitsord ska ges i examensbetyget. Vid påvisandet av kunnande i yrkesinriktade examensdelar utnyttjas yrkesproven. Vid erkännande av en examensdel i en yrkes- eller specialyrkesexamen antecknas i examensbetyget det godkända vitsord som den aktuella examenskommissionen gett.

Vitsorden för examensdelar som har ersatts genom erkännande av kunnande eller räknats tillgodo kan höjas under utbildningen. Höjningar av vitsord efter utbildningen görs som privatstuderande.

Omvandling av vitsord

För vitsordsskalan gäller vad som bestäms i förordningen om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 488/2008, 10 §). Den studerande ska bedömas enligt bedömningspraxis vid den läroanstalt där studierna avläggs. Om läroanstalternas vitsordsskalar skiljer sig från varandra, ska den läroanstalt som erkänner kunnandet omvandla vitsorden och avgöra motsvarigheten till den studerandes fördel. Vitsorden ska omvandlas enligt följande:

VITSORDSSKALA		
1–3	1–5	5–10
berömlig 3	berömlig 5	utmärkt 10
		berömlig 9
god 2	god 4	god 8
	god 3	nöjaktig 7
nöjaktig 1	nöjaktig 2	försvarlig 6
	nöjaktig 1	hjälpilig 5

7.4 BEDÖMNING AV INLÄRNING OCH KUNNANDE

Bedömningen av den studerande är kriteriebaserad, varvid den studerandes inläring och kunnande alltid jämförs antingen mot kraven på yrkesskicklighet i de yrkesinriktade examensdelarna eller mot målen i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) samt de bedömningskriterier som utarbetats utgående från dem.

Den studerande har rätt att lära sig innan det kunnande som fastställs i målen och kraven på yrkesskicklighet bedöms för vitsord i examensbetyget.

Bedömning av inläring

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Vid bedömningen av inläringen ska läraren eller arbetsplatshandledaren använda sådana metoder som motiverar och aktiverar den studerande. Med hjälp av dessa får den studerande stöd och motivation att uppnå målen, samtidigt som den studerandes förmåga till självvärdering utvecklas. De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna.

Inläringen bedöms under hela utbildnings- och studietiden genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig respons på hur inläringen framskrider. Någon numerisk bedömning behövs inte vid bedömningen av inläringen. Genom att i responsen lyfta fram de studerandes starka sidor, stöder och vägleder man de studerande till så goda prestationer som möjligt. Utgående från bedömningen av inläringen görs de ändringar som behövs i undervisningen och i stödet för inläringen. Ändringarna antecknas i den personliga studieplanen.

Bedömning av kunnandet

Baserat på bedömningen av kunnandet ges de studerande vitsord för betyget med hjälp av den bedömningskala som anges i den gällande förordningen om yrkesutbildning.

Vid bedömningen av kunnandet ska bedömningsmetoderna väljas så, att det mäter hur de uppställda kraven på yrkesskicklighet eller målen har uppnåtts, hur de passar för de studiemetoder som har använts och hur de stöder de studerandes inläring. De studerande ska ha möjlighet att påvisa sitt kunnande på ett mångsidigt sätt och även själva utvärdera sitt kunnande.

Yrkesskickligheten inom de yrkesinriktade examensdelarna bedöms genom yrkesprov och annan bedömning av kunnandet. Genom yrkesproven bedöms i så vid omfattning som möjligt det kunnande som fastställs i kraven på yrkesskicklighet, eller åtminstone i det som fastställts i examensgrunderna. Vid behov kompletterar annan bedömning av kunnandet det kunnande som förutsätts i kraven på yrkesskicklighet. Utbildningsanordnaren beslutar om metoderna för annan bedömning av kunnandet i sin plan för bedömningen av de studerande.

Yrkesprov

Utöver vad som i lagen om yrkesutbildning och statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (L 601/2005, 25 §, 25 a §, 25 b §, F 603/2005 5 §) bestäms om yrkesprov, organ för yrkesprov, bedömning av yrkesprov, bedömare, kvaliteten på platsen för yrkesprov och skydd i arbetet ska yrkesproven planeras, genomföras och bedömas i samarbete mellan läroanstalterna och arbetsplatserna utgående från examensgrunderna.

I yrkesproven påvisas kraven på yrkesskicklighet i de yrkesinriktade examensdelarna enligt vad som bestäms i kapitel 4. Yrkesprov ska genomgå i alla yrkesinriktade examensdelar, även i valbara examensdelar, om de är yrkesinriktade. Separata yrkesprov genomgås inte i examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) eller i fritt valbara examensdelar. Genom beslut av utbildningsanordnaren kan yrkesprov emellertid genomgå även i fritt valbara examensdelar, om de är yrkesinriktade.

Vitsord för yrkesprovet ges i alla yrkesinriktade examensdelar. Ett yrkesprov kan gälla en eller flera examensdelar på en och samma gång. Om kunnandet i flera examensdelar bedöms vid ett och samma yrkesprov, ska varje examensdel ges ett separat vitsord enligt föremålen för bedömning. Om yrkesprov inom en examensdel genomgås i flera delar, ges vitsord för varje del enligt föremålen för bedömning, men helhetsvitsordet ges inte förrän alla delar har avlagts.

Yrkesproven förläggs under hela utbildningen. De studerande ska ha möjlighet att före yrkesprovet förvärva det kunnande som behövs i yrkesprovet samt ha möjlighet att förbättra sina prestationer utgående från den respons de får i samband med yrkesproven. Den plan för genomförande och bedömning av yrkesprov som organet för yrkesproven har godkänt ska innehålla principer för sammanjämkande av yrkesprov och inläring i arbetet.

De studerande har möjlighet att avlägga yrkesprov även utomlands. Då ska detta avtalas på förhand.

Utbildningsanordnaren ska se till att de studerande får tillräckligt stöd och tillräcklig handledning för yrkesproven. Stödet och handledningen ska ges före och under yrkesproven samt efter yrkesproven i form av handledande respons.

Föremål för bedömning och bedömningskriterier

I examensgrunderna har man för varje examensdel angett föremålen för bedömning (vad) och bedömningskriterierna (hur) på nivåerna nöjaktiga N1, goda G2 och berömliga B3. Bedömningen gäller

- ♦ behärskandet av arbetsprocessen
- ♦ behärskandet av arbetsmetoder, -redskap och material
- ♦ behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet och
- ♦ behärskandet av nyckelkompetenser för livslångt lärande.

Till nyckelkompetenserna för livslångt lärande hör lärande och problemlösning, interaktion och samarbete, yrkesetik, hälsa, säkerhet och funktionsförmåga, initiativförmåga och företagsamhet, hållbar utveckling, estetik, kommunikation och medie-kunskap, matematik och naturvetenskaper, teknologi och informationsteknik samt aktivt medborgarskap och olika kulturer. Inom föremålet för bedömning Nyckelkompetenser för livslångt lärande bedöms följande fyra nyckelkompetenser: lärande och problemlösning, interaktion och samarbete, yrkesetik samt hälsa, säkerhet och funktionsförmåga. De övriga nyckelkompetenserna bedöms i samband med behärskandet av arbetsprocessen, behärskandet av arbetsmetoder, -redskap och material, eller behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet.

Utgående från de allmänna bedömningskriterierna i avsnitt i bilagan 9.3 utarbetar utbildningsanordnaren bedömningskriterier för de valbara examensdelar för vilka bedömningskriterier inte har fastställts i examensgrunderna.

7.5 BESLUT OM VITSORD

Utöver vad som bestäms i lagen om ändring av lagen om yrkesutbildning och statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (L 601/2005, 25 b §, F 603/2005, 11 §, F 488/2008, 10 §, 13 §) ska på betyget anges vitsord för alla examensdelar enligt examensgrunderna, även för de övriga valbara examensdelar och examensdelar som fördjupar yrkeskompetensen och som hör till de yrkesinriktade studierna (90 sv).

Vitsordet för en examensdel avgörs på basis av bedömning av kunnandet. Om fler än en lärare har bedömt kunnandet, fattas beslutet i en bedömningsdiskussion. Lärarna och arbetslivsrepresentanterna beslutar i regel tillsammans vitsordet för ett yrkesprov i enlighet med organets beslut. Motiveringarna för bedömningen ska alltid skrivas ned.

7.6 FÖRVARING AV BEDÖMNINGSMATERIALET

Utöver det som i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 603/2005, 11 a §) bestäms om förvaring och sparande av bedömningsmaterialet, ska vitsorden för yrkesproven sparas enligt föremålen för bedömning. Om den studerandes yrkesprov endast täcker en del av examensdelen, ska det material som ligger till grund för bedömningen av de enskilda delarna sparas så att det är möjligt att ge ett yrkesprovsvitsord för hela examensdelen.

7.7 NY BEDÖMNING OCH HÖJNING AV VITSORD

För höjning och förnyande av vitsord gäller vad som bestäms i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 603/2005, 12 §).

7.8 RÄTTELSE AV BEDÖMNING

För rättelse av bedömningen gäller vad som bestäms i lagen om ändring av lagen om yrkesutbildning (L 601/2005, 25 c §).

7.9 BETYG

Examensbetyg

Examensbetyget är ett officiellt dokument, vars innehåll ska stämma överens med examensgrunderna. För utfärdande av examensbetyg gäller vad som bestäms i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 488/2008, 13 §). I läroavtalsutbildning som har ordnats som grundutbildning ska examensbetyg utfärdas på samma grunder.

Examensbetyget är en helhet som består av ett avgångsbetyg och ett yrkesprovsbetyg. I avgångsbetyget antecknas vitsorden för alla de examensdelar som examen består av. Ett undantag är examensdelen för yrkeskompetensen för chaufförer, som antecknas endast i yrkesprovsbetyget. I examensbetyget antecknas för examensdelen för yrkeskompetens för chaufförer: se yrkesprovsbetyg. Endast de fritt valbara examensdelarna kan lämnas utan vitsord, om den studerande så vill. De på avgångsbetyget angivna vitsorden för de yrkesinriktade examensdelarna baserar sig på yrkesprov och annan bedömning av kunnandet. Yrkesproven måste avläggas med

godkänt resultat för att ett vitsord för examensdelen ska kunna ges i avgångsbetyget.

För de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier), vilka statsrådet beslutat om, ges separata vitsord. Det kunnande som de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen och som ingår i de yrkesinriktade examensdelarna ger ska bedömas så som kraven på yrkesskicklighet i de yrkesinriktade examensdelarna.

Lärdomsprovet bedöms i samband med de examensdelar där det ingår. Lärdomsprovets omfattning och namn antecknas i avgångsbetyget, medan något separat vitsord inte ges. När det gäller inläring i arbetet antecknas dess omfattning på avgångsbetyget, men inget separat vitsord ges, eftersom det kunnande som förvärvats under inläringen i arbetet bedöms genom yrkesprov.

Studier som helt ersätter en examensdel eller kunnande som förvärvats på annat sätt antecknas med vitsord i den studerandes avgångsbetyg. Om vitsordsskalan skiljer sig åt, används omvandlingstabellen i kapitel 7.3. Som vitsord för en erkänd examensdel i en yrkesexamen eller en specialyrkesexamen antecknas godkänd och med en fotnot anges att examensdelen har avlagts i form av fristående examen, för vilken den ansvariga examenskommissionen har gett ett betyg. Tidigare avlagda yrkesprov som täcker en hel examensdel antecknas med vitsord och korta beskrivningar i yrkesprovsbetyget. I betyget anges även namnet på den läroanstalt som gjort bedömningen.

Om erkännande av kunnande görs på basis av studier inom en sådan examen där yrkesprov inte har ingått, antecknas på platsen för ifrågavarande examensdel i yrkesprovsbetyget examensdelens namn och omfattning samt en fotnotsanteckning om att kunnandet har erkänts på basis av en examen där yrkesprov inte har ingått. När kunnande erkänns i en yrkes- eller specialyrkesexamen antecknas på platsen för ifrågavarande examensdel examensdelens namn och omfattning samt en fotnotsanteckning om att kunnandet har erkänts ur en yrkes- eller specialyrkesexamen, för vilken den ansvariga examenskommissionen har gett ett betyg.

När det i de yrkesinriktade examensdelarna (90 sv) ingår examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen eller gymnasiestudier i enlighet med statsrådets beslut (SRB 216/2001), anges i yrkesprovsbetyget fotnoten: I de yrkesinriktade examensdelarna ingår X studieveckor examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen, vilka inte bedöms genom yrkesprov.

Av examensbetyget ska framgå att det består av ett avgångsbetyg och ett yrkesprovsbetyg. Examensbetyget ska också innehålla namnet på den utbildningsanordnare och/eller läroanstalt som utfärdar betyget. Avgångsbetyget undertecknas av utbildningsanordnaren och yrkesprovsbetyget av organets ordförande (F 488/2008).

Avgångsbetyget ska innehålla följande uppgifter:

- ♦ den studerandes namn och personbeteckning
- ♦ namnet på den avlagda examen och dess omfattning 120 sv/3 år
- ♦ utbildningsprogrammets namn
- ♦ examensbenämningen i enlighet med undervisningsministeriets förordning
- ♦ de avlagda examensdelarna grupperade i yrkesinriktade examensdelar (90 sv), examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (20 sv) och fritt valbara examensdelar (10 sv), deras omfattning och vitsord
- ♦ lärdomsprovets omfattning och namn
- ♦ omfattningen av inläringen i arbetet
- ♦ datum och underskrifter
- ♦ utbildningsanordnarens eller läroanstaltens stämpel.

Yrkesprovsbetyget ska innehålla följande uppgifter:

- ♦ den studerandes namn och personbeteckning
- ♦ namnet på den avlagda examen och dess omfattning 120 sv/3 år
- ♦ utbildningsprogrammets namn
- ♦ examensbenämningen
- ♦ de avlagda yrkesproven enligt examensdelar (examensdelens namn och omfattning, en kort beskrivning av den studerandes yrkesprov, platsen för yrkesprovet (namn), vitsordet för yrkesprovet eller för specialstuderande en kort verbal beskrivning av den studerandes yrkeskunnande och yrkesskicklighet som visats genom yrkesprov)
- ♦ datum och underskrift (organets ordförande)
- ♦ utbildningsanordnarens eller läroanstaltens stämpel.

Examensbetyget ska också innehålla följande uppgifter:

- ♦ kontaktuppgifter till den utbildningsanordnare eller läroanstalt som beviljar betyget
- ♦ utbildningsanordnarens eller läroanstaltens namn, om annat än ovan nämnda
- ♦ undervisningsministeriets tillstånd att ordna utbildning
- ♦ lagstiftning som utbildningen grundar sig på
- ♦ omnämmande om att utbildningen har genomförts i enlighet med de riksomfattande examensgrunder som Utbildningsstyrelsen har godkänt (datum för godkännandet och föreskriftens diarienummer)
- ♦ omnämmande om att examen har godkänts av undervisningsministeriet (datum för den ministerieförordning som var i kraft när utbildningen inleddes och förordningens nummer)
- ♦ grundutbildningskrav och den nationella nivån på examen

- ♦ den behörighet för fortsatta studier som utbildningen medför
- ♦ definition av omfattningen av examen, studieår och studievecka
- ♦ vitsordsskala
- ♦ de specialbestämmelser som hör till yrkesutövningen.

Betyg över genomgången utbildning

För betyg över genomgången utbildning gäller bestämmelserna i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 488/2008, 13 §).

Betyg över slutförda studier, examensdelar och yrkesprov

Utöver bestämmelserna om utfärdande av betyg i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 488/2008, 13 §) ska de studerande ges betyg över avlagda examensdelar och slutförda studier, yrkesprov och tidigare förvärvat kunnande. På betyget antecknas utöver vitsorden också deltagande i sådana examensdelar som den studerande inte ännu har fått vitsord för, samt uppgifter om vilka prestationer som krävs av den studerande för att ett examensbetyg ska ges.

När en studerande efter att ha avlagt en eller flera examensdelar övergår till arbetslivet, ska till betyget bifogas uppgifter om den yrkeskompetens som examinandan har på basis av de avlagda examensdelarna.

Skiljebetyg

För skiljebetyg gäller vad som bestäms i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 488/2008, 13 §).

En för internationellt bruk avsedd bilaga till examensbetyget eller betyget

För utfärdande av en för internationellt bruk avsedd bilaga till examensbetyget eller betyget gäller vad som bestäms i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning (F 488/2008, 13 §).

Intyg över avlagd utbildning för grundläggande yrkeskompetens inom transportbranschen

För intyg över avlagd utbildning för grundläggande yrkeskompetens inom transportbranschen gäller anvisningarna i undervisningsministeriets brev (12.6.2007 nr 146/530/2007).

7.10 BEDÖMNING VID SPECIALUNDERVISNING

Bedömningen av specialstuderande ska följa samma principer som i bedömningen av andra studerande. Om den studerande i någon examensdel inte når de i examensgrunderna angivna målen för N1-nivån, kan undervisningen anpassas. När kraven på yrkesskicklighet eller målen i en examen har anpassats med stöd av 20 § och 21 § 2 och 3 mom. i lagen om yrkesutbildning 630/1998, ska detta antecknas i betyget.

Den studerande ska få ett examensbetyg även om examensmålen har anpassats.

En fotnotsanteckning om de anpassade kraven på yrkesskicklighet eller målen ska göras både på avgångsbetyget och på yrkesprovsbetyget. Bedömningen ska anpassas efter de anpassade kraven på yrkesskicklighet eller målen, och bedömningskriterier ska utarbetas för dessa. Utbildningsanordnaren utarbetar de anpassade kraven på yrkesskicklighet eller målen och bedömningskriterierna i examensdelen i enlighet med 8 § i förordningen om yrkesutbildning 811/1998. Vitsordsskalan ska vara densamma som används i allmänhet. Enligt 10 § i statsrådets förordning om ändring av förordningen om yrkesutbildning 603/2005 kan yrkesproven i utbildning som ordnas som specialundervisning även bedömas i ord.

De studerande ska veta att en utbildning som genomgått enligt anpassade krav på yrkesskicklighet eller mål kan inverka på möjligheterna till fortsatta studier och framgång i dem.

Om det kunnande som anges i kraven på yrkesskicklighet och målen till väsentliga delar blir bristfälligt ska ett betyg över slutförda studier ges i stället för examensbetyg. I en bilaga beskrivs vad den studerande kan bäst.

7.11 BEDÖMNINGEN AV INVANDRARSTUDERANDE OCH STUDERANDE FRÅN OLIKA SPRÅK- OCH KULTURGRUPPER

Invandrarstuderande och andra studerande från olika språk- och kulturgrupper ska bedömas på samma sätt som övriga studerande. Kunnandet ska bedömas med sådana metoder att eventuella brister i språkkunskapen inte utgör ett hinder för bedömningen av kunnandet.

Studera vars modersmål är ett annat än läroanstaltens undervisningsspråk ska innan de deltar i yrkesprov ha sådana språkkunskaper att de förstår de anvisningar och direktiv som ges i samband med yrkesproven. Behovet av stöd ska identifieras och stödåtgärder planeras med läroanstalten, arbetslivsrepresentanten och den studerande. De som bedömer yrkesproven och de som deltar i genomförandet av yrkesproven ska vid behov förberedas så att de vet på vilket sätt kulturella faktorer påverkar kommunikationen mellan individer. De ska också förberedas för att ge instruktioner på klarspråk.

Bedömningen av modersmålet

Om svenska inte är den studerandes modersmål, ska hans eller hennes kunskaper i svenska bedömas i enlighet med målen för svenska som andraspråk, även om undervisning i svenska som andraspråk inte har ordnats för den studerande. Om den studerande och läraren tillsammans bedömer att den studerandes kunskaper i svenska motsvarar nivån för modersmålet svenska, ska kunnandet bedömas i enlighet med målen för modersmålet svenska. I avgångsbetyget ska antecknas enligt vilka mål kunnandet har bedömts, dock med skalan 1–3. Den studerandes studieplan, liksom bedömningen, kan bestå av båda de ovan nämnda modersmålsstudierna (se kapitel 8.4).

Kunskaperna i svenska hos teckenspråkiga studerande bedöms i enlighet med målen för svenska för teckenspråkiga.

Bedömningen av det andra inhemska språket

Om den studerande inte har läst finska som det andra inhemska språket, ska i avgångsbetyget antecknas vad den studerande läst i stället. De undervisningsarrangemang som inverkar på bedömningen beskrivs närmare i kapitel 8.4.

ÖVRIGA BESTÄMMELSER I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN

8.1 STUDIEHANDLEDNING OCH PERSONLIG STUDIEPLAN

Målen för studiehandledningen

Ett av målen för studiehandledningen är att de studerande får tillräcklig information om sin utbildning innan utbildningen inleds och även under utbildningens gång. De studerande bör känna till de examensdelar och studier som ingår i examen samt valmöjligheterna. Ytterligare ett mål är att de studerande kan verka och agera i sin egen läroanstaltsgemenskap, kan utveckla sina studie- och interaktionsfärdigheter och sin självkänedom samt bedöma sin verksamhet och sina resultat. De studerande kan planera sina studier, göra upp en personlig studieplan i samarbete med läraren och ta ansvar för sina studier. De kan följa med hur studieprestationerna samlas och söka stöd för planeringen av sina studier.

De studerande kan träffa val och finna lösningar som gäller utbildningen och livsbanan. De kan identifiera eventuella problem som ansluter sig till studierna och livssituationerna och kan söka stöd när det behövs. De studerande kan använda de elevvårdstjänster som samhället erbjuder och också andra handlednings-, rådgivnings- och informationstjänster. För att målen för utbildningen skall nås är det utbildningsanordnarens skyldighet att informera en minderårig studerandes vårdnadshavare om yrkesutbildningen och om hur studierna framskrider för den studerande.

Den studerandes rätt till studiehandledning

I examen ingår minst 1,5 sv studiehandledning (SR:s beslut 213/1999). Genom handledningen stöds de studerande på ett övergripande sätt i alla olika skeden av studierna. Varje studerande är berättigad till personlig studiehandledning och annan studiehandledning. De studerande har rätt att få de stödtjänster de behöver i sina studier eller i föränderliga livssituationer.

Ordnandet av studiehandledning

Ett mål för ordnandet av studiehandledning är att främja den utbildningsmässiga och etniska jämlikheten samt jämställdheten mellan könen. Ytterligare mål är att öka de studerandes välbefinnande, förhindra studieavbrott, främja sysselsättningen och stöda viljan att söka till fortsatt utbildning. Utbildningsanordnaren ska fästa uppmärksamhet särskilt vid handledningen av studerande som har studie- eller inlärningssvårigheter (t.ex. dyslexi), frånvaro från utbildningen eller svårigheter med att hantera sin livssituation.

Utbildningsanordnaren utarbetar i sin läroplan en plan för studiehandledningen, där uppgifterna för och arbetsfördelningen mellan dem som deltar i handledningen beskrivs. Planen fungerar som ett medel för utvecklingen av handledningsarbetet i hela läroanstalten. I planen fastställs hur och vilket slags stöd de studerande får av alla dem som deltar i handledningsverksamheten. I planen anges hur samarbetet med olika utbildningsanordnare har ordnats, så att den studerande kan välja examensdelar och studier från olika utbildningsprogram och examina samt planera att avlägga fler än en examen. I planen fastställs också samarbetet med externa experter och med vårdnadshavarna. Studerandevårdsplanen är en del av handledningsplanen.

I handledningsverksamheten deltar alla lärare vid läroanstalten och även andra personer som har handledningsansvar. Studiehandledaren bär huvudansvaret för hur handledningen ordnas och för planeringen och genomförandet av helheten. Lärarens uppgift är att handleda och motivera de studerande till att avlägga examen och planera sina studier. Läraren ska också hjälpa de studerande att hitta sina starka sidor och utveckla sina inlärningsfärdigheter.

Studiehandledningen ordnas i anslutning till studierna, individuellt eller i grupp eller i någon annan form. De studerande får studiehandledning till stöd för studierna och för att träffa val, för att de ska kunna planera innehållet i och uppläggningsen av sina studier enligt sina förutsättningar. Med studiehandledningen främjas gemenskapen mellan de studerande under hela utbildningen. Studierna och de studerandes välbefinnande följs upp och stöds i samråd med vårdnadshavarna.

Utbildningsanordnaren ska informera eleverna inom den grundläggande utbildningen samt deras vårdnadshavare, elevhandledare och lärare om yrkesutbildningen och om ansökningen till den. Utbildningsanordnaren ska rikta informationen och vägledningen särskilt till ungdomar som efter den grundläggande utbildningen har blivit utanför fortsatt utbildning samt till deras vårdnadshavare.

Utbildningsanordnaren bör utveckla sina karriärs- och rekryteringstjänster i samarbete med näringslivet och arbetskraftsservicen samt främja och stödja de studerandes sysselsättning och fortsatta utbildning.

Den personliga studieplanen

Den personliga studieplanen stöder de studerandes karriärplanering och utvecklar deras färdigheter i självvärdering. Planen utgår från de studerandes studieplanering, individuella val, framskridande i studierna och bedömning av inläringen. De studerande får handledning i att göra upp sina personliga studieplaner och också för uppföljningen av den. Studieplanen är en plan som den studerande förbinder sig till och motiveras av under hela utbildningen.

Läraren eller lärarna och vid behov studiehandledaren gör upp den personliga studieplanen tillsammans med de studerande. I planen fastställs inlärningsmålen, sätten att genomföra studierna och studiernas uppläggning samt bedömningen av studierna. Vid uppgörandet av planen ska också de studerandes olika inlärningsstilar tas i betraktande. Eventuella faktorer som försvårar inläringen identifieras och den studerande ges handledning och stöd för att utvecklas i självstyrning och växa i yrket.

Hur den personliga studieplanen förverkligas och hur studierna framskrider följs upp och vid behov får den studerande stödundervisning. De studerande och lärarna bedömer eventuella hinder för genomförandet av de personliga studieplanerna. De studerande handleds i att fatta beslut som gäller deras inläring och att vid behov justera planen när studierna framskrider.

Ur personliga studieplanen framgår den studerandes individuella val, framskridandet i studierna, bedömningen av inläringen, identifiering och erkännande av den studerandes kunnande, platserna och tidpunkterna för inläring i arbetet samt yrkesproven.

8.2 INLÄRNING I ARBETET OCH ARBETARSKYDD

Utöver vad som bestäms i förordningen om yrkesutbildning (F 811/1998, 5 §, SRF ändring 603/2005, 3 och 5 §) ska följande iakttas vid inläring i arbetet.

Inläring i arbetet är en del av yrkesutbildningen. Det är ett sätt att arrangera utbildningen så att delar av examensmålen uppnås då den studerande arbetar på en arbetsplats. Inläring i arbetet är studier i en genuin arbetsmiljö, de är målinriktade och handledda och bedöms. Perioderna med inläring i arbetet ska vara tillräckligt långa och mångsidiga med tanke på att yrket ska behärskas. Endast i undantagsfall kan en studerande fullgöra inläringen i arbetet i läroanstaltens övningsföretag eller genom motsvarande arrangemang.

Genom samarbete mellan arbetsplatserna och utbildningsanordnarna kan man säkerställa kvaliteten, arbetslivsmotsvarigheten och tidsenligheten i både inläring-

en i arbetet och i övrig yrkesutbildning. Det är utbildningsanordnarens ansvar att se till att alla berörda aktörer har en gemensam uppfattning om inläringen i arbetet. Utbildningsanordnaren ska ombesörja att de studerande får tillräcklig handledning och undervisning under inläringen i arbetet och att lärarna och den övriga personalen har förutsättningar för att samarbeta med arbetslivet.

Utbildningsanordnaren och lärarna ska tillsammans med arbets- och näringslivet säkerställa kvaliteten på inläringen i arbetet, så att de studerande uppnår de krav på yrkesskicklighet som ställs i examensgrunderna.

Utbildningsanordnaren ansvarar för genomförandet av inläringen i arbetet. Häri ingår planering samt handledning och bedömning av de studerande. Dessutom ska utbildningsanordnaren sörja för lärarnas arbetslivskunskaper och fortbildning samt för utbildningen av arbetsplatshandledare. På arbetsplatsen bör särskild uppmärksamhet fästas vid handledningen av de studerande och vid responsgivningen.

Under inläringen i arbetet står den studerande i allmänhet inte i anställningsförhållande till en arbetsgivare och den studerande lyfter inte lön under perioderna för inläring i arbetet. Under dessa perioder är den studerande berättigad till studiestöd och studiesociala förmåner enligt de anvisningar som särskilt meddelats om dessa. När inläring i arbetet genomförs utomlands ska även lokala bestämmelser iakttas vid anordnandet av inläringen i arbetet.

Utöver vad som bestäms i lagen om yrkesutbildning (L 630/1998, 19 §, 28 §) och i gällande arbetarskyddsbestämmelser gäller följande i arbetarskyddsärenden:

I avtal om utbildning som ordnas på en arbetsplats i samband med praktiska arbetsuppgifter och yrkesprov ska ansvar och försäkringar i anslutning till säkerhet, olycksfall och skadeersättningar skrivas in. Innan arbetet inleds ska arbetsgivaren och utbildningsanordnaren tillsammans säkerställa att de studerande kan följa givna anvisningar och har förutsättningar att utföra arbetet ifråga på ett säkert sätt utan att riskera sin hälsa.

På utbildningsanordnaren tillämpas enligt 4 § 1 mom. i arbetarskyddslagen de bestämmelser som gäller arbetsgivare då arbetet äger rum vid en läroanstalt eller på annat sätt som utbildningsanordnaren har anvisat.

I kapitel 7 har bedömningen av de studerande under perioder av inläring i arbetet fastställts.

8.3 YRKESINRIKTAD SPECIALUNDERVISNING

Jämlikhet inom utbildningen innebär att alla studerande, oberoende av inlärningsförutsättningar, har samma möjligheter att delta i yrkesutbildning och efter utbildningen placera sig i arbetslivet och i samhället som fullvärdiga medborgare.

Yrkesutbildningen för studerande som behöver särskilt stöd ska enligt jämlikhetsprincipen genomföras i huvudsak vid vanliga yrkesläroanstalter i undervisningsgrupper med övriga studerande. Undervisningen kan även ordnas helt eller delvis i specialgrupper.

Specialyrkesläroanstalterna ordnar främst utbildning för gravt handikappade och ger sådan förberedande och rehabiliterande undervisning och handledning som de behöver. Specialyrkesläroanstalterna bör dessutom ge experthjälp åt andra läroanstalter. Den yrkesinriktade specialundervisningen kan också ordnas som läroavtalsutbildning.

Studerande som till följd av handikapp, sjukdom, försenad utveckling, störningar i känslolivet eller annan orsak är i behov av särskilda undervisnings- eller elevvårdstjänster ska få specialundervisning. Med hjälp av specialundervisningen tryggar man en inläring utgående från de personliga förutsättningarna och bidrar till att den studerande utvecklas och växer som människa. Till specialundervisningen anknyts vid behov andra stödåtgärder och rehabilitering i samarbete med instanser som producerar rehabiliteringstjänster.

Utbildningsanordnaren fastställer principerna för specialundervisningen: mål, genomförande, undervisningsmetoder, stödåtgärder och specialtjänster, sakkunigtjänster, samarbetsinstanser och ansvarsfördelning. Läroanstalten ska avsätta tillräckliga resurser för specialundervisningen. Hela läroanstalten ska främja lärandet hos de studerande som behöver särskilt stöd.

Behovet av specialundervisning fastställs individuellt för varje studerande med stöd av 20 § i lagen om yrkesutbildning och enligt examensgrunderna. Måluppnåelsen ska stödjas med hjälp av individuellt planerade och ledda inlärningsprocesser samt olika stödåtgärder.

Individuell plan för hur undervisningen ska ordnas (IP)

En skriftlig individuell plan för hur utbildningen ska ordnas (IP) ska alltid göras upp för studerande som behöver specialundervisning (L 630/1998, 20 §). Planen ska innehålla (enligt F 811/1998, 8 §)

- ◆ den examen som avläggs
- ◆ de examensgrunder som följs i undervisningen
- ◆ examens omfattning
- ◆ den individuella läroplan som har gjorts upp för den studerande
- ◆ de särskilda undervisnings- och studerandevårdstjänster som den studerande får
- ◆ andra individuella service- och stödåtgärder samt
- ◆ motiveringen för specialundervisningen.

Den individuella planen ska utarbetas i samråd med de studerande och vid behov deras vårdnadshavare, representanter för den tidigare skolan, lärarna och sakkunniga inom studerandevården.

Om kraven på yrkesskicklighet anpassats för den studerande, ska i den individuella planen ingå en individuell läroplan, där den studerandes individuella inlärningsmål fastställs. De baserar sig på grunderna för den aktuella examen.

Undervisningen inom den yrkesinriktade specialundervisningen ska planeras så att den studerande i så stor utsträckning som möjligt kan uppnå den kompetens som examensgrunderna föreskriver. Målen kan anpassas efter den studerandes förutsättningar antingen så att alla mål för undervisningen anpassas, eller så att målen för endast en eller flera examensdelar anpassas. I undervisningen ska man fokusera på att stödja kunskapsområden där den studerande är stark, så att man garanterar den studerande goda möjligheter att placera sig i arbetslivet. Under perioder av inläring i arbetet ska särskild uppmärksamhet fästas vid arbetsträningen. Man ska också klargöra för de studerande hur de efter utbildningen kan få de specialtjänster som behövs.

Den studerandes framgång följs upp under utbildningens gång och de individuella målen och stödåtgärderna ska korrigeras vid behov. Bestämmelser om bedömningen av specialstuderande finns i kapitel 7.10.

8.4 UNDERVISNING FÖR INVANDRARE OCH STUDERANDE FRÅN OLIKA SPRÅK- OCH KULTURGRUPPER

Allmänt

För invandrarstuderande och studerande från olika språk-och kulturgrupper, så som studerande med samiska, romani och teckenspråk som modersmål, är kraven på yrkesskicklighet i regel de samma som för övriga studerande. I undervisningen iaktas grunderna för den yrkesinriktade grundexamen.

De studerande vars modersmål är ett annat än läroanstaltens undervisningsspråk ska få stöd särskilt i språkstudierna och med speciella undervisningsarrangemang. I undervisningen beaktas vid behov de studerandes bakgrund, så som modersmålet, kulturen och den språkkunskap som utvecklas under utbildningen. Genom undervisningsarrangemang stöds de studerandes egen språkliga identitet vid sidan av majoritetsspråket och -kulturen. Ur utbildningsanordnarens läroplan skall framgå studiearrangemangen för invandrare och studerande från olika språkgrupper och kulturer.

Invandrare

Med invandrare avses i detta sammanhang studerande som flyttat till Finland och i Finland födda studerande med invandrarbakgrund. I undervisningen beaktas vid behov orsaken till immigrationen, hur länge den studerande bott i landet och på vilken nivå kunskaperna i svenska är. Studierna stöder den studerandes utveckling till en aktiv och balanserad medlem både av det finlandssvenska och det egna språk- och kultursamfundet.

Samiskspråkiga

Den samiskspråkiga undervisning som inletts i den grundläggande undervisningen fortsätts i mån av möjlighet i yrkesutbildningen. Samiskspråkig undervisning kan ges på nord-, enare- och koltsamiska. Samiska kan studeras som modersmål, även om undervisning inte annars erbjuds på samiska.

Romer

Vid undervisningen för romer beaktas Finlands romers ställning som etnisk och kulturell minoritet. I undervisningsarrangemangen beaktas romernas kultur. Undervisningen i romani ordnas i mån av möjlighet i samarbete med andra utbildningsanordnare.

Teckenspråkiga

I undervisningen och studierna för teckenspråkiga studerande tillämpas grunderna för den yrkesinriktade grundexamen på teckenspråkig kultur och kommunikation. Parallellt med teckenspråket används finska eller svenska som läs- och skrivspråk. Undervisningen för teckenspråkiga planeras så, att den studerande kan arbeta tillsammans med en tolk. I lärmiljöerna beaktas de teckenspråkigas och hörselskadades möjligheter att kommunicera på ett naturligt sätt.

Arrangemangen för språkundervisning

Följande undervisningsarrangemang, som överensstämmer med statsrådets beslut (SRb 213/1999), kan tillämpas i språkstudierna för invandrare, samiskspråkiga,

romer och teckenspråkiga (modersmålet, det andra inhemska språket, främmande språk), om deras modersmål är annat än finska eller svenska.

Modersmålet

Om den studerandes modersmål är annat än finska eller svenska, kan utbildningsanordnaren fördela de i 12 § 2 mom. i lagen om yrkesutbildning föreskrivna obligatoriska examensdelarna för modersmålet och det andra inhemska språket på ett avvikande sätt.

De studieveckor som i examensdelarna reserverats för modersmålet och det andra inhemska språket (4 + 2 = 6 sv) kan slås ihop och fördelas flexibelt på studier i den studerandes eget modersmål, svenska som andraspråk och det andra inhemska språket. Svenska som andraspråk innebär ett språk som den studerande har lärt sig efter modersmålet i en svenskspråkig miljö. För teckenspråkiga studerande har examensdelen svenska för teckenspråkiga utarbetats särskilt (kapitel 5).

De studerande kan studera antingen

- 1) enligt målen för svenska som andraspråk (kapitel 5) eller
- 2) enligt målen för modersmålet svenska (kapitel 5), om den studerandes kunskap i svenska bedöms vara på en tillräckligt hög nivå.

En studerande vars kunskaper i svenska inte ligger på modersmålsnivå på språkkunskapens alla delområden studerar i enlighet med målen för svenska som andraspråk. Den studerandes språkkunskap bedöms i enlighet med dessa mål oavsett om utbildningsanordnaren har erbjudit undervisning i svenska som andraspråk. Utbildningsanordnaren kan erbjuda båda de ovan nämnda studierna och i den studerandes studieplan kan båda dessa ingå. Den studerande kan under sina studier övergå från att studera svenska som andraspråk till att studera modersmålet svenska.

I mån av möjlighet ska även undervisning i den studerandes eget modersmål ordnas. Som modersmål kan man utgående från de studerandes val (L 630/1998, 12 § 3 mom.) även undervisa romani, teckenspråk eller ett annat modersmål som en studerande har. Målen för invandrarnas eget modersmål anges i kapitel 5.

Den studerande kan studera sitt eget modersmål i enlighet med målen antingen för modersmålet, det egna modersmålet för studerande med främmande språk (4 sv) eller målen för främmande språk (2 sv) eller som fritt valbara examensdelar.

Om en studerande studerar modersmålet enligt målen för det egna modersmålet för studerande med främmande språk ska studier i svenska ingå i hans eller hennes studier.

Det andra inhemska språket

Undervisningen i det andra inhemska språket (finska) för studerande ordnas enligt målen för det andra inhemska språket, med beaktande av nivån på de studerandes språkkunskap.

Studierna i det andra inhemska språket kan också ersättas med studier i det egna modersmålet och svenska för utländska studerande (6 sv), kapitel 5. Vid behov kan utbildningen ordnas som nybörjarundervisning i det andra inhemska språket, beroende på de studerandes och branschens behov.

Främmande språk

I de studerandes studier ska även ingå studier i ett främmande språk. Det främmande språket för studerande med ett annat modersmål än finska eller svenska kan även vara deras modersmål.

8.5 LÄROAVTALSUTBILDNING

För läroavtalsutbildningen gäller vad som föreskrivs i lagen om yrkesutbildning (L 630/1998, 8 §, 17 §), förordningen om yrkesutbildning (F 811/1998, 6 §, 7 §) och lagen om finansiering av undervisnings- och kulturverksamhet (635/1998).

I läroavtalsutbildning som genomförs som grundläggande yrkesutbildning iaktas gällande examensgrunder (läroplanen och grunderna för fristående examen).

Enligt examensgrunderna utfärdar utbildningsanordnaren i enlighet med kapitel 7.9 ett examensbetyg över en examen som avlagts som grundutbildning.

8.6 SAMARBETET MELLAN LÄROANSTALT OCH HEM

Utöver vad som bestäms i lagen om yrkesutbildning (L 630/1998, 5 §, 14 §) ska följande iaktas när samarbetet mellan hemmet och läroanstalten ordnas.

Inom utbildning för unga ska utbildningsanordnaren och läroanstalten ta initiativ till att inleda och upprätthålla ett positivt samarbete med de studerandes föräldrar och vårdnadshavare. Samarbetet mellan hemmet och läroanstalten ska ordnas så att det förstärker de studerandes självständighet och ansvarstagande, främjar studierna samt gör det möjligt för de studerande att få stöd i sådant som gäller hälsan, säkerheten och välbefinnandet. De individuella behoven hos dem som behöver

särskilt stöd och hos dem med olika språklig och kulturell bakgrund samt stödet för livshantering och studier ska tas i beaktande i samarbetet.

Utbildningsanordnaren ska samarbeta med vårdnadshavarna vid handledningen av de studerande under utbildningens gång och när den avslutas. Handledningen ska stöda övergången till arbetslivet eller fortsatta studier samt stärka livskompetensen.

Den del av utbildningsanordnarens läroplan som gäller samarbetet mellan hemmet och läroanstalten ska göras upp i samråd med de verkställande myndigheterna inom social- och hälsovården i den kommun eller de kommuner som läroanstalten är belägen i.

8.7 STUDERANDEVÅRD

Utöver vad som i lagen om yrkesutbildning (L 630/1998, 14 §, 37 a §) bestäms om anordnandet av studerandevården och de studerandes rätt till en trygg studiemiljö, ska följande iakttas:

Syftet med studerandevården är att skapa en trygg och sund studiemiljö och främja samhörighetskänslan, välbefinnandet och trivseln i läroanstalten. Målet är att stöda den studerande och upprätthålla läroanstaltens funktionsförmåga i situationer som hotar den fysiska och psykiska säkerheten och välbefinnandet. Studerandevården ska främja ett tidigt upptäckande och avhjälpande av inlärningssvårigheter och andra problem samt förebygga studieavbrott. För unga studerandes vidkommande ska utbildningsanordnaren samarbeta med vårdnadshavarna.

Utbildningsanordnaren ska säkerställa att målen för studerandevården uppnås genom att i läroplanen ge instruktioner som främjar de studerandes hälsa och säkerhet, tidig identifiering av olika problem och förebyggande av dem. Utbildningsanordnaren ska ge anvisningar om olika frågor som ansluter sig till läroanstaltens verksamhet, t.ex. de studerandes deltagande i undervisningen, uppföljningen av framstegen i studierna och boendet i läroanstaltens internat. Förebyggande instruktioner ska ges om rökning, alkohol och droger, mobbning och störande beteende. Utbildningsanordnaren ska ha en krisplan och instruktioner också för beteendestörningar, våld, olycksfall, olyckor och dödsfall. Utbildningsanordnaren ska följa med hur studerandevården förverkligas och vidta behövliga åtgärder.

De studerande ska uppmuntras till att medverka och påverka för att främja välbefinnandet inom gemenskapen på läroanstalten. Alla som arbetar med de studerande inom läroanstalten ansvarar för egen del för studerandevården. Den mångprofessionella vårdspersonalen har till uppgift att koordinera och utveckla tjänsterna inom studerandevården.

De delar av läroplanen som gäller studerandevården ska göras upp i samarbete med de verkställande myndigheterna eller andra instanser inom social- och hälsovården i den kommun eller de kommuner där läroanstalten är belägen. Vid utarbetandet av läroplanen ska yrkesutbildningsanordnaren tillsammans med kommunens social- och hälsovårdsaktörer ta i betraktande vad folkhälsolagen och barnskyddslagen förpliktar till i fråga om ordnandet av studerandehälsovården. Samtidigt ska man komma överens om verksamhet som syftar till att förebygga utslagning samt hur sakkunnigtjänster inom studerandehälsovården och den psykosociala stödverksamheten ska ordnas. Vid utvecklingen av tjänsterna ska responsen från de studerande utnyttjas.

Under utbildningens gång ska de studerande informeras om hur handledningen och studerandevården förverkligas, om tjänsterna inom olika förvaltningsgrenar, om lokala stödnätverk och om examensvisa krav på hälsotillstånd. De studerande och i fråga om minderåriga studerande även vårdnadshavarna ska informeras om frågor som ansluter sig till arbets säkerheten och arbetarskyddet.

Utbildningsanordnaren ska förvissa sig om att de studerande känner till ordningsreglerna i läroanstalten. Studerandenas eget ansvar när det gäller att följa läroanstaltens regler och andra anvisningar bör betonas.

9.1 BESKRIVNING AV HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN OCH DESS VÄRDEGRUND

Framtidsutsikterna för hotell-, restaurang- och cateringbranschen i Finland är goda och antalet resenärer ökar. Fram för allt efterfrågan på välbefinnandetjänster ökar kraftigt. Den direkta följden av en växande efterfrågan är ett ökat behov av logi- och restaurangtjänster. Internationaliseringen inverkar på konsumenternas beteende och matvanorna samt leder till en större mångfald av råvaror. Kundernas behov likriktas å ena sidan och individualiseras å andra sidan.

Hotell-, restaurang- och cateringbranschens tjänster används ”från vaggan till graven” och de behövs året om under dygnets samtliga timmar på de platser där människor befinner sig: på arbetet, på fritiden, på semestern, på tillställningar, i köpcenter, på trafikstationer, på resecenter, på förskolor, på läroinrättningar, på sjukhus, inom det militära etc.

På hotell och andra logiföretag erbjuds logi-, restaurang- och rekreationstjänster för fritidsresenärer och affärsresenärer från Finland och från utlandet. En del av hotellen tillhandahåller utöver logi- och restaurangtjänster även mötes- och konferenstjänster samt spa-, hälso- och välbefinnandetjänster. I Finland finns det enskilda hotell samt inhemska och internationella hotellkedjor. En hotellanställd arbetar med kundservice i receptionen, försäljning och rådgivning. Hur arbetsuppgifterna ser ut varierar beroende på verksamhetsställe.

Olika restauranger och restaurangkedjor drivs enligt olika affärskoncept. De kan satsa på exempelvis umgänge, representation, lunchmat, ölsorter eller ett sortiment av någon annan dryck, underhållning, musik eller programutbud. En del restauranger är etniska och dessa företag kan även drivas av personer med invandrabakgrund. Kafé, fest- eller cateringservice, trafikstationer och snabbmatsrestauranger är exempel på andra typer av affärskoncept. Servitörens arbete går ut på kundservice och försäljning och att se till att kunderna trivs i allmänhet. Hur arbetsuppgifterna ser ut varierar beroende på verksamhetsställe.

Inom cateringbranschen tillhandahålls cateringtjänster i form av daglig matsservering som sker utanför hemmet samt matsservering för representation och mat-

servering på beställning. De största grupperna som man serverar måltider dagligen är skolelever och studerande. Andra kundgrupper är bland annat förskolor, sjukhus, ålderdomshem, vårdinrättningar, försvaret och kunder på personalrestauranger på olika arbetsplatser. Företag inom cateringbranschen tillhandahåller även fest- och cateringservice i enlighet med enskilda kunders önskemål. Dessa tjänster tillhandahålls även av restauranger och hotellrestauranger som en del av deras övriga verksamhet. En måltidsservice kör ut måltider till kunders verksamhetsställen, hem och olika inrättningar.

På restaurang handlar arbetet som kock om att förbehandla och tillreda livsmedel samt laga mat antingen till stora sällskap på en gång eller som enskilda portioner. Hur arbetsuppgifterna ser ut varierar beroende på verksamhetsställe och affärskoncept.

Fartygsekonomi på ett passagerar- eller lastfartyg är ett arbete som kan likställas med arbete inom hotell- och restaurangbranschen. Fartygets ekonomipersonal ansvarar för besättningens och passagerarnas logi- och restaurangtjänster samt att utrymmena är städade och trivsamma. Fartygsekonombranschen regleras av nationella och internationella sjöfartsbestämmelser som bland annat ställer krav på att personalen ska ha genomgått säkerhetsutbildning.

Att arbeta i hotell-, restaurang- och cateringbranschen innebär ofta skiftarbete, och inom en del av branschen är det även vanligt med stora säsongsmässiga variationer. Det är en arbetskraftsdominerad bransch, och tillväxtutsikterna är beroende såväl av hur det går för resebranschen som den inhemska efterfrågan och privatkonsumenternas ekonomiska situation. Utvecklingen inom branschen följer utvecklingen för hushållens köpkraft och den totala produktionen och internationella störningar återspeglas snabbt i hur bland annat resebranschen utvecklas. Den åldrande befolkningen och den kraftigt ökade efterfrågan på vårdtjänster syns i synnerhet i form av en ökad efterfrågan inom cateringbranschen.

Branschens värdegrund

Hotell-, restaurang- och cateringbranschen har uppfyllandet av kundernas behov och förväntningar samt att förse kunderna med upplevelser som utgångspunkt. Målet är att främja kundernas välbefinnande och livskvalitet genom att tillhandahålla service och rekreation i en trivsam och trygg miljö. Målet är alltid en nöjd kund.

Inom kundservicen och affärsverksamheten i hotell-, restaurang- och cateringbranschen är de centrala värderingarna kundorientering, en lönsam och framgångsrik verksamhet, ett konkurrenskraftigt förhållande mellan kvalitet och pris på pro-

dukter och tjänster, säkerhet och hälsa. Även att se till att personalen är nöjd med sin arbetssituation är central för verksamheten.

En etiskt ansvarstagande tjänste- och affärsverksamhet bygger på sunda verksamhets- och konkurrensprinciper, respekt för människovärdet och olika kulturer, jämlikhet och tolerans, tillförlitlighet samt att leva upp till avtal, bestämmelser och samhälleliga förpliktelser. Även produkt- och kundsäkerhet samt en miljövänlig verksamhet är centralt för verksamheten. Kunderna förväntar sig förutom ett bra pris-kvalitetsförhållande även säkra, sunda och etiskt framställda måltidstjänster.

Yrkesverksamma inom branschen är ansvarsfulla, initiativrika, ärliga, flexibla och serviceinriktade samt har en förmåga att samarbeta och ett gott uppförande. De värdesätter nationella traditioner och kulturella skillnader. De värdesätter den egna yrkesbranschen, det egna och andras arbete, arbetsgemenskapen och arbetsmiljön. De känner till sitt ansvar när det gäller kunderna, säkerheten och miljön samt är intresserade av att ständigt utveckla sitt arbete och sin yrkesskicklighet. Yrkesverksamma inom branschen har en stark yrkesidentitet.

Branschens kunskapsutmaningar

Arbete inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen kräver en positiv serviceinriktad inställning, samarbetsförmåga och behärskande av de centrala kunskaperna och färdigheterna som krävs inom yrket. I detta yrke är det viktigt med interaktion mellan människor. Var och en fungerar som en del av servicekedjan och inverkar på kundtillfredsställelsen och arbetsgemenskapen. Tyngdpunkterna är kompetens inom kundservice och förmågan att samarbeta och arbeta i team.

Inom matlagningsarbetet hör ett bra handlag och ett starkt kunnande inom matframställningsprocesser och hygien till det viktigaste. Olika näringsbehov och specialkost förutsätter att man behärskar grundläggande aspekter inom tillredning och servering av sådan mat. Måltiderna tillagas antingen till en eller till så många som tusen kunder på en gång. God produkt- och råvarukännedom samt förmågan att använda säkra och ergonomiska arbetsmetoder är viktigt.

Kundernas konsumtionsvanor och förväntningar ändras. Kunderna blir allt mer krävande och förväntar sig i allt högre grad individuell service och skräddarsydda produkter. Att utveckla kvaliteten på finsk mat, att främja lokal mat och ekologisk mat samt att styra kostbeteendet är av central betydelse i styrningen av konsumtionsvanorna. Av dessa anledningar behöver man vara förändringsbenägen och ha en vilja att utveckla det egna yrkeskunnandet. Under arbetets gång förbättras färdigheterna och kunskaperna ökar.

En förutsättning för att branschen och de företag och verksamhetsställen som verkar inom den ska växa och bli framgångsrika är god ekonomisk lönsamhet för företagen. Lönsamheten påverkas av alla som ingår i personalen. Det understryker ytterligare betydelsen av att identifiera kundernas behov och att behärska förmågan att sälja. Var och en måste förstå hur man uppnår lönsamhet på företaget och hur man påverkar lönsamheten.

Företagande och de grundläggande färdigheter som är förknippade med det som bland annat grundande av företag, affärskoncepttänkande och grunderna inom marknadsföring bör utgöra en del av de grundläggande färdigheterna hos alla dem som är verksamma inom branschen.

Internationalismen kan synas i personalens och kundernas kulturella bakgrund och i konsumtionsvanorna. I branschen arbetar personer med invandrarbakgrund inom olika yrken. Som en följd av internationaliseringen krävs det att personalen har goda och mångsidiga språkkunskaper samt samarbete mellan personer med olika kulturell bakgrund och förståelse för olika kulturer.

Den snabba tekniska utvecklingen inom branschen förutsätter att alla som arbetar i branschen kan använda sig av informationsteknik i sitt arbete på ett mångsidigt sätt. Informationsteknik och Internet utgör grunden för boknings-, försäljnings- och beställningspraxis inom hotell-, restaurang- och cateringtjänster. Behärskande av receptkunskap, beställning av varor och logistik är särskilt viktigt inom branschen. Även marknadsföring och olika typer av rapportering och uppföljning utförs oftast på elektronisk väg.

Kampen mot klimatförändringarna är en gemensam utmaning som kräver åtgärder även inom denna bransch. Inom verksamheten hos företagen och den offentliga sektorn är det viktigt med miljövänliga verksamhetssätt och energieffektivitet. All personal inom verksamhetsmiljöerna påverkar dessa saker.

9.2 EXAMENSSPECIFIKA KRAV PÅ HÄLSOTILLSTÅNDET I DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN

Grunderna för antagning av studerande till utbildning som leder till en yrkesinriktad grundexamen regleras i 27 § i lagen om yrkesutbildning. Som studerande kan inte antas en person vars sjukdom eller handikapp utgör ett uppenbart hinder för att delta i utbildningen. En studerande kan förvägras yrkesutbildning endast när en sjukdom objektivt bedömt förhindrar studierna eller skulle utgöra en fara för den studerande eller andra. De praktiska problem som en sjukdom eller ett handikapp innebär ska i första hand försöka lösas med undervisningsarrangemang och med hjälp av studerandevårdstjänster.

Den som ansöker om att bli antagen som studerande ska ge utbildningsanordnaren de uppgifter om sitt hälsotillstånd som behövs för beslut om antagning. Utbildningsanordnaren bör dessutom säkerställa att hälsotillståndet för den som antas som studerande är sådant att han eller hon även kan klara av den inläring i arbetet som ingår i utbildningen på det sätt som krävs vid utförandet av uppgifterna inom branschen och på det sätt som krävs för att uppnå de krav på yrkesskicklighet som ingår i examen.

Med tanke på en persons rättsskydd är det motiverat att inte anta en person till en utbildning där han eller hon på grund av sitt hälsotillstånd inte skulle kunna utföra de uppgifter som ingår i utbildningen. Vid antagning av studerande ska man beakta alla olika uppgifter som ingår i yrket och arbetet. Det är möjligt att det inom samma examen finns examensdelar i vilka kraven på hälsotillståndet är olika och vilka möjliggör individuella lösningar för hur den studerande genomför utbildningen.

För att antagningen ska bli så lyckad som möjligt ur den studerandes synvinkel bör utbildningsanordnaren i ansökningsguiderna och vid urvalsproven informera om de krav och förutsättningar som finns vad beträffar grundexamen och utbildningsområdet samt om de eventuella hälsoriskerna. I regel räcker det med att den som ansöker om studieplats själv vid antagningen beskriver sitt nuvarande hälsotillstånd och vårdsituationen i fråga om en eventuell sjukdom.

Om lagstiftningen för utbildningsområdet eller examen eller branschens särdrag kräver ett läkarintyg av den som antagits som studerande, räcker det med att läkarintyget innehåller en anteckning om personens lämplighet för branschen. Antagningen som studerande är villkorligt tills läkarintyget företes.

Den studerandes sjukdom eller invalidisering får inte avbryta utbildningen eller leda till ett oövertänt byte av utbildningsyrke eller utbildningsområde. De praktiska problem som en sjukdom eller invalidisering innebär för studierna bör i första hand lösas med individuella utbildningsarrangemang som passar den studerande och med personlig tillämpning. Studiehandleddning, stöd till den studerande, instruktioner om ergonomiskt riktiga arbetsätt och användning av hjälpmedel främjar genomförandet av utbildningen. När en studerande blir sjuk eller invalidiseras behövs samarbete mellan studerandevården och studerandehälsovården.

I alla situationer där man behandlar eller registrerar personuppgifter som i personuppgiftslagen definierats som känsliga, såsom uppgifter om de studerandes hälsotillstånd, ska utbildningsanordnaren i enlighet med lagen iaktta aktsamhet och god informationshantering.

I utbildningen för hotell-, restaurang- och cateringbranschen krävs det en tillräckligt god fysisk kondition för att klara påfrestningarna i arbetet. Man får inte ha sjukdomar som äventyrar den egna, övriga arbetstagares eller kundernas hälsa eller säkerhet. Man kan bli tvungen att överväga en persons lämplighet för specifika arbetsuppgifter på basis av symptom eller nedsatt funktionsförmåga vid bland annat följande sjukdomar:

- ◆ epilepsi eller andra sjukdomar som inverkar på balansen
- ◆ nedsatt syn eller hörsel
- ◆ störningar av funktionen i balansorganen
- ◆ sjukdomar i stöd- och rörelseorganen
- ◆ allergier
- ◆ psykiska sjukdomar.

9.3 KRAV PÅ YRKESKICKLIGHET, FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING OCH ALLMÄNNA BEDÖMNINGSKRITERIER

Kraven på yrkesskicklighet, föremålen för bedömning samt de allmänna bedömningskriterier som definieras i detta kapitel är avsedda till hjälp för utbildningsanordnarna när läroplaner görs upp för sådana examensdelar som inte har beskrivits i examensgrunderna.

Yrkesinriktade examensdelar byggs upp och benämns utgående från helheter i arbetslivet. Kraven på yrkesskicklighet beskrivs som ett konkret utförande av arbete. Bedömningskriterierna definieras enligt föremålen för bedömning för tre nivåer: nöjaktiga N1, goda G2 och berömliga B3.

Bedömningskriterierna nedan är generella, avsedda att vara riktgivande och tillämpas utgående från uppställda mål för examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna) eller fastställda krav på yrkesskicklighet i yrkesinriktade examensdelar. De kriterier som här anges tillämpas på kraven i den ifrågavarande examensdelen och med arbete i kriterierna avses det arbete som ingår i examensdelen.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER PÅ ETT ALLMÄNT PLAN		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Bedömning av planeringen av det egna arbetet, utvärdering av arbetsprestationen och utvecklande av den egna verksamheten	planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar sitt eget arbete	planerar självständigt de arbeten och uppgifter som är på hans/hennes ansvar
	utvärderar hur det egna arbetet lyckas	utvärderar under arbetets gång hur det egna arbetet lyckas och klarar självständigt av nya och föränderliga situationer	utvärderar hur det egna arbetet lyckas och motiverar sin utvärdering samt utvecklar och utvärderar sina arbetssätt och sin arbetsmiljö
Bedömning av genomförandet av arbetshelheten, självständigheten och ansvarsfullheten	fungerar i bekanta arbetsuppgifter	ser sitt arbete som en helhet (<i>t.ex. var ska man börja och sluta och vilka redskap m.m. som behövs i arbetet</i>)	ser sitt arbete och verksamhetsmiljön som en helhet och sin egen arbetsinsats som en del av helheten
	arbetar så att slutresultatet är acceptabelt i enlighet med arbetsplanen eller kvalitetsmålen	arbetar så att slutresultatet innefattar arbetsuppgiftens specialkrav	arbetar i enlighet med arbetsplatsens specialkrav på ett sådant sätt att arbetets slutresultat överensstämmer med målsättningarna
	behöver tidvis handledning i att framskrida i arbetskedan	avancerar smidigt från ett arbetsskede till ett annat	avancerar i sitt arbete systematiskt och smidigt och anpassar sitt arbete till den övriga verksamheten i arbetsmiljön
	följer arbetsanvisningar, arbetstider och avtal samt förhandlar om avvikelser.	utför de anvisade uppgifterna på egen hand och sköter sina arbetsuppgifter från början till slut och ansvarar för sin egen andel av arbetet.	utför på sitt eget ansvarsområde självmant även andra arbetsuppgifter än de som anvisats.

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING		BEDÖMNINGSKRITERIER PÅ ETT ALLMÄNT PLAN		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3	
	Den studerande			
Bedömning av val och användning av sådana arbetsmetoder, -redskap och material som lämpar sig för arbetsuppgiften och arbetsmiljön	använder centrala arbetsmetoder, arbetsredskap och material som hör ihop med det egna arbetet i arbets-situationer som upprepas, men behöver för en del av dem handledning (<i>metoder, redskap, material anges särskilt för de olika examensdelarna</i>).	använder självständigt arbetsmetoder, arbetsredskap och material som hör ihop med det egna arbetet i arbets-situationer.	väljer arbetsmetoder, arbetsredskap och material som passar bäst för det egna arbetet och använder dem smidigt i föränderliga arbets-situationer.	

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING		BEDÖMNINGSKRITERIER PÅ ETT ALLMÄNT PLAN		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3	
	Den studerande			
Bedömning av behärskande och tillämpning av den kunskap som behövs i arbetet	använder den kunskap som ligger till grund för användningen av de vanligaste arbetsmetoderna, redskapen och materialen i arbetsuppgifter som upprepas (<i>dvs. de metoder, redskap, material som angetts i punkt 2</i>), men behöver handledning i att skaffa och tillämpa kunskap.	skaffar och använder på eget initiativ den kunskap som behövs i arbetet.	skaffar och använder självständigt kunskap i sitt arbete i föränderliga arbets-situationer och motiverar sina avgöranden i fråga om arbetet utgående från den information som han/hon skaffat.	

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER PÅ ETT ALLMÄNT PLAN		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande a) de fyra nyckelkompetenserna i punkt 4 bedöms som en egen grupp	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Lärande och problemlösning	söker information under handledning	söker information enligt anvisningar	söker information självständigt
Utvärdering av det egna kunnandet som utförare av arbetet och utveckling av arbetet samt av problemlösning och av att göra val och fatta beslut.	planerar sitt arbete men behöver handledning i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras	planerar sitt eget arbete och utvärderar hur det egna arbetet lyckas under arbets gång	planerar självständigt de uppgifter som är på hans/hennes ansvar och utvärderar sitt kunnande hur det egna arbetet lyckas samt motiverar sin bedömning
	utvärderar hur det egna arbetet lyckas	tar emot respons och handlar enligt den	utvärderar och utvecklar sina arbetssätt och sin arbetsmiljö
	klarar av bekanta situationer men behöver handledning och stöd i föränderliga situationer och valsituationer	klarar på eget initiativ av föränderliga situationer och valsituationer	utvecklar sin verksamhet utgående från erhållen respons
Interaktion och samarbete	följer anvisningar som getts för interaktionssituationer när han/hon verkar i sin egen inlärnings- och arbetsgemenskap	handlar på det sätt situationen kräver i sin egen inlärnings- och arbetsgemenskap i olika slags interaktionssituationer	fungerar självständigt och ändamålsenligt i olika slags situationer och kommer på alternativa sätt att fungera i sin verksamhet
Påvisande av agerande i interaktionssituationer och av samarbetsförmåga.	utför i arbetsgemenskapen uppgifter som är på hans/hennes ansvar men behöver tidvis handledning	utför på eget initiativ i arbetsgemenskapen uppgifter som är på hans/hennes ansvar	framställer tydligt sin sak och framför konstruktivt olika slags synpunkter
	fungerar i en bekant arbetsgemenskap och grupp och begär vid behov hjälp av andra	fungerar tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen	fungerar ansvarsfullt, samarbetsvilligt och jämlikt tillsammans med olika slags människor och som medlem i arbetsgemenskapen och gruppen
			stöder och hjälper andra samt beaktar i sitt arbete det följande arbetsskedet och den följande arbetstagaren

Yrkesetik Bedömning av verksamhet i enlighet med yrkesetiken, yrkets värdegrund och ingångna avtal.	iakttar givna etiska regler och tidtabeller	iakttar givna etiska regler, avtal och bestämmelser samt tidtabeller	fungerar i enlighet med arbetsgemenskapens värderingar, mål, etiska regler, avtal och bestämmelser i föränderliga situationer samt följer tidtabeller
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga Bedömning av verksamhet som upprätthåller hälsa, säkerhet och arbetsförmåga.	följer säkerhetsanvisningar som getts om arbetet och försäkras inte fara för sig själv eller andra	följer arbetsgemenskapens anvisningar och beaktar i sitt arbete säkerheten för medlemmarna i arbetsgemenskapen och i arbetsmiljön	följer arbetsgemenskapens anvisningar och beaktar i sitt arbete säkerheten för medlemmarna i arbetsgemenskapen och i arbetsmiljön
	säkerställer säkerheten i enlighet med anvisningar	säkerställer säkerheten	säkerställer säkerheten och informerar om faror och risker som han/hon noterat
	använder skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder på säkert sätt enligt anvisningarna	använder skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder på ett säkert sätt	använder skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder på ett säkert sätt
	arbetar i regel ergonomiskt riktigt.	arbetar ergonomiskt riktigt.	använder säkra, lämpligt belastande och omväxlande arbetsmetoder och uppmärksammar ergonomin.
	Bekräftas i examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) i målen och bedömningskriterierna för gymnastik (1 sv) och hälsokunskap (1 sv). I kraven på yrkesskicklighet i varje examen uppgörs vid behov krav på yrkesskicklighet och bedömningskriterier för hälsa, säkerhet och funktionsförmåga enligt vad som behövs i den aktuella branschen.		

FÖREMÅL FÖR BEDÖMNING	BEDÖMNINGSKRITERIER PÅ ETT ALLMÄNT PLAN		
4. b) Övriga nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
Initiativförmåga och företagsamhet Bedömning av en målinriktad, ekonomisk och resultatrik verksamhet och av självstyrningen.	Den studerande		
	Bekräftas i examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) i målen och bedömningskriterierna för samhälls-, företags- och arbetslivskunskap (1 sv) samt i kraven på yrkesskicklighet och bedömningskriterierna för den företagsamhetsdel (5 sv) som ingår i kraven på yrkesskicklighet i de yrkesinriktade examensdelarna. Utöver detta har man i kraven på yrkesskicklighet i de yrkesinriktade delarna i varje examen när behov föreligger uppgjort krav på yrkesskicklighet och bedömningskriterier enligt vad som förutsätts i de olika branscherna.		

Hållbar utveckling Bedömning av hur teknologiska, ekonomiska, sociala och kulturella principer iakttas.	följer under handledning de arbets- och funktionsätt i enlighet med hållbar utveckling som krävs inom branschen	följer de arbets- och funktionsätt i enlighet med hållbar utveckling som krävs inom branschen	följer självständigt de arbets- och funktionsätt i enlighet med hållbar utveckling som krävs inom branschen och framför utvecklingsbehov
Estetik Bedömning av hur estetikens uppmärksammas i arbetet.	arbetar under handledning enligt branschen estetiska principer och enligt faktorer som inverkar på arbetsmiljöns trivsel och på hur arbetets slutresultat ser ut	arbetar enligt branschen estetiska principer och enligt faktorer som inverkar på arbetsmiljöns trivsel och på hur arbetets slutresultat ser ut	drar mångsidigt i sitt arbete nytta av branschen estetiska principer och främjar de faktorer som inverkar på arbetsmiljöns trivsel och på hur arbetets slutresultat ser ut
Kommunikation och medie-kunskap Bedömning av hur kritisk den studerande är vid identifiering, observation och tolkning av medieprodukter, samt av användningen av medie- och informations-teknologi.	Bekräftas i examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) i målen och bedömningskriterierna för modersmålet (4 sv). Utöver detta har man i kraven på yrkesskicklighet i varje examen uppgjort krav på yrkesskicklighet och bedömningskriterier för kommunikation och medie-kunskap enligt vad som behövs i de olika branscherna.		
Matematik och naturvetenskaper Bedömning av räknefärdighet som arbetet förutsätter samt av behärskande av lagbundenheter i fysik och kemi som behövs i arbetet.	Bekräftas i examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) i målen och kriterierna för matematik (3 sv), fysik och kemi (2 sv). Utöver detta har man i kraven på yrkesskicklighet i de yrkesinriktade delarna i varje examen uppgjort krav på yrkesskicklighet och bedömningskriterier för matematik och naturvetenskaper enligt vad som behövs i de olika branscherna.		

Teknologi och informationsteknik Bedömning av utnyttjande av teknologi och informationsteknik inom yrkesbranschen samt beaktandet av teknikens fördelar, begränsningar och risker.	använder vanliga tekniska och informationstekniska system som behövs i det egna yrket i arbetssituationer som upprepas, behöver ibland handledning	använder tekniska och informationstekniska system som behövs i det egna yrket i arbetssituationer som upprepas	utnyttjar mångsidigt tekniska och informationstekniska system som behövs i det egna yrket
	väljer med handledning de maskiner och den utrustning som behövs och identifierar riskerna.	väljer lämpliga maskiner och lämplig utrustning och identifierar de risker som hör ihop med användningen av dem.	väljer självständigt lämpliga maskiner lämplig utrustning och identifierar de risker och begränsningar som hör ihop med användningen av dem.
	Informationstekniken har bekräftats i målen och kriterierna för de gemensamma studierna (samhälls-, företags- och arbetslivskunskap 1 sv). Utöver detta har man i kraven på yrkesskicklighet i varje examen uppgjort krav på yrkesskicklighet och bedömningskriterier för teknologi och informationsteknik enligt vad som behövs i de olika branscherna.		
Aktivt medborgarskap och olika kulturer Bedömning av deltagande i gruppens verksamhet och beslutsfattande tillsammans med människor med olika bakgrund samt verksamhet i enlighet med rättigheter och skyldigheter, jämlikhets- och jämställdhetslagarna som gäller arbetstagaren och medborgaren.	Bekräftas i examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (gemensamma studier) i målen och kriterierna för samhälls-, företags- och arbetslivskunskap (1 sv) samt modersmålet (4 sv). Utöver detta har man i kraven på yrkesskicklighet i varje examen enligt behovet uppgjort de krav på yrkesskicklighet och bedömningskriterier som denna nyckelkompetens förutsätter.		