

Datum 18.8.2010	Granskning av struktur Datum 18.8.2010	Formell granskning Datum 18.8.2010	Godkännande av plan Datum 18.8.2010	Godkänd vid andra stadiets utbildningsnämnds svenskspråkiga sektion Datum 25.8.2010
Utarbetare Seppo Kinnunen	Avdelningschef Terhi Ontto-Panula	Utvecklingschef Hillevi Kivelä	Utbildningsledare Hannele Hiippala	Sekreterare Sirku Salonen



**VASA YRKESINSTITUT**  
**Läroplanens examensspecifika del**  
**2010**

---

**HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN**

**GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH  
CATERINGBRANSCHEN**

**UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR KOCKAR  
KOCK**

Uppgifter som ansluter sig till läroplanen	Datum, diarienummer eller paragraf
UBS:s bestämmelse	20.1.2010 Dnro 3/011/2010
Godkänd i utbildningsnämndens sektion	25.8.2010, § 10
Träder i kraft	1.8.2010
När (vilken tid) detta berör studerande som redan inlett sina studier	
Ersätter läroplanen som blivit godkänd i utbildningsnämndens sektion.	-
Yrkesprovsplanerna har godkänts i yrkesprovskommittén för yrkesskicklighet	18.8.2010, § 11
Annat att beakta	Yrkesprovets, examensdelarnas och studieperiodernas koder har fogats till yrkesprovsplanen och läsplanen 23.2.2011. Kivelä.  Examensdelens felaktiga omfattning har rättats som självrättelse. Rättelsen gjord i examensdelen Det andra inhemska språket, finska. 11.11.2011. Kantokari. Kivelä.

## INNEHÅLLSFÖRTÄKNINCK

Läroplanens examensspecifika del .....	0
PLAN FÖR GENOMFÖRANDE AV EXAMEN .....	3
EXAMENS MÅL .....	3
EXAMENS UPPBYGGNAD .....	3
Yrkesinriktade examensdelar .....	4
Examensdelar som kompletterar yrkeskomptensen .....	4
Fritt valbara examensdelar .....	5
Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen .....	5
ORIENTERANDE STUDIER .....	5
STUDIEHANDLEDNING .....	6
INLÄRNING I ARBETE .....	6
FÖRETAGSAMHET .....	7
LÄRDOMSPROV .....	7
STUDIESTIGAR .....	7
YRKESPROV .....	8
Yrkesprovsplan, grundbaserad grupp .....	9
Yrkesprovsplan, studentbaserad grupp .....	13
LÄSPLANER .....	16
Läsplan 1 .....	17
Läsplan 2 .....	21
STUDIER .....	22
Obligatoriska examensdelar för alla .....	23
Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 20 sv .....	23
Köksfunktioner, matlagningens grunder 8 sv .....	28
Hygienpass, 1 sv .....	29
Arbetarskydd 1 sv .....	29
Branschens struktur 1 sv .....	30
Restaurang- och hotellservice 6 sv .....	30
Matlagningens och kundbetjäningens grunder, inläring i arbete, 3 sv .....	31
Tillredning av lunchrätter, 20 sv .....	32
Köksfunktioner, tillredning av lunchrätter, 10 sv .....	37
Specialdieter i tillredningen av lunchrätter, 2 sv .....	38
Lagerfunktioner, 1 sv .....	39
Meny- och måltidsplanering, 3 sv .....	40
Arbetslivskännedom, 1 sv .....	41
Tillredning av lunchrätter, inläring i arbete 3 sv .....	41
Tillredning av mat i portioner, 20 sv .....	42
Köksfunktioner, tillredning av mat i portioner, 8 sv .....	48
Specialdieter i tillredning av mat i portioner, 2 sv .....	49
Gastronomins skeden och mattrender, 3 sv .....	50
Arbetarskydd och första hjälpen, 1 sv .....	51
Tillredning av mat i portioner, inläring i arbete, 6 sv .....	51
Kaféservice, 10 sv .....	52
Kaféets produkter och service, 7 sv .....	57
Kaféets produkter och kundservice I ett kafé, inläring i arbetet, 3 sv .....	58
Snabbmatsservice, 10 sv .....	59
Tillredning av kafé- och snabbmatsprodukter samt kundbetjäning, 7 sv .....	63
Tillredning av snabbmatsprodukter samt kundbetjäning, 3 .....	64
Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 sv .....	65
Tillredning av mat samt kundbetjäning i utdelningskök, 7 sv .....	69
Tillredning av mat samt kundbetjäning i utdelningskök, inläring i arbete, 3 sv .....	70
Tillagning av beställnings- och festmat, 10 sv .....	71
Tillredning av mat och kundbetjäning inom tillagning av beställnings- och festmat, 7 sv .....	75
Tillredning av mat och kundbetjäning inom tillagning av beställnings- och festmat, inläring i arbete, 3 sv ...	76
Matproduktion i storkök, 10 sv .....	77

---

Tillredning av mat och kundbetjäning i storkök, 5 sv.....	82
Lärdomsprov, 2 sv.....	83
Tillredning av mat samt kundbetjäning i storkök, inläring i arbete, 3 sv.....	85
À la carte-matlagning, 10 sv.....	86
À la carte-matlagning, 5 sv.....	90
Lärdomsprov, 2 sv.....	91
À la carte-matlagning, inläring i arbete, 3 sv.....	92
<b>EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKOMPETENSEN.....</b>	<b>94</b>
Obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen.....	94
Modersmålet, svenska 4 sv.....	94
Arbetslivskommunikation 1, 2 sv.....	97
Arbetslivskommunikation 2, 2 sv.....	97
Modersmålet, finska som andraspråk 4 sv.....	98
Det andra inhemska språket, finska, 2 sv.....	101
Främmande språk, a-språk, 2 sv.....	104
Matematik, 3 sv.....	106
Matematik 1, 1 sv.....	108
Matematik 2, 1 sv.....	109
Matematik 3, 1 sv.....	110
Fysik och kemi, 2 sv.....	111
Fysik 1, 1 sv.....	113
Kemi 1, 1 sv.....	114
Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap, 1 sv.....	115
Gymnastik, 1 sv.....	118
Hälsokunskap, 1 sv.....	120
Konst och kultur, 1 sv.....	123
Valbara examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen.....	125
Fritt valbara examensdelar.....	125
Valbara examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen.....	125

## PLAN FÖR GENOMFÖRANDE AV EXAMEN

### EXAMENS MÅL

Den som har avlagt grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen har mångsidiga grundläggande kunskaper inom branschen. Han eller hon betjänar finska 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 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 samhälleliga skyldigheter. Han eller hon har ett gott uppförande, är flexibel och respekterar kolleger och kunder från olika kulturer.

Den som avlagt grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen fungerar på ett kundorienterat, lönsamt och resultatnriktat sätt i sitt arbete och ser till 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 efter 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 belåtenhet och verksamheten inom arbetsgemenskapen.

Hotell-, restaurang- och cateringbranschen är en internationell bransch där behärskandet av yrkesterminologin på främmande språk förutsätts och självfallet också kännedom om andra kulturer

Den som avlagt grundexamen behärskar branschens basfärdigheter och har dessutom specialiserar sig på kundbetjäning-, hotellservice- eller matlagningssuppgifter

### EXAMENS UPPBYGGNAD

Grundexamen består av yrkesinriktade examensdelar, antingen obligatoriska eller valbara. Därtill består examen av obligatoriska och valbara examensdelar som

kompletterar yrkesskickligheten samt fritt valbara examensdelar. Man kan också individuellt inkludera examensdelar. Se närmare i läsplanerna.

Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen, utbildningsprogrammet för kockar utformas av följande examensdelar:

## Yrkesinriktade examensdelar

### *Obligatoriska examensdelar för alla*

- Obligatoriska examensdelar för alla är sammanlagt 20 studieveckor (sv).  
Examensdelen är:  
Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 20 sv

Dessutom avlägger den studerande utbildningsprogrammets studier för kockar som är 40 sv. Examensdelarna är.

Tillredning av lunchmat, (20 sv)

Tillredning av mat i portioner, (20 sv)

### *Valbara examensdelar för alla*

-

Till examen hör yrkesinriktade valbara studier 30 sv. Den studerande kan inkludera följande studier i sin examen.

Kaféservice, 10 sv eller  
Snabbmatsservice, 10 sv  
(1.året)

1 årets examensdelar är alternativa med stigstudierna

Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 sv eller  
Beställnings- och festservering 10 sv  
(2. året)

Matproduktion i storkök, 10 sv eller  
À la carte-matlagning, 10 sv  
( 3.året)

## Examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen

### *Obligatoriska examensdelar*

- Gemensamma obligatoriska examensdelar för alla är sammanlagt 16 studieveckor (sv). Ifall den studerande genomför kombistudier, studerar han

eller hon av ovanstående nämnda studier motsvarande gymnasiets kurser enligt den egna personliga studieplanen (PSP). Närmare information i läsplanen.

*Valbara examensdelar*

- Valbara examensdelar är sammanlagt 4 studieveckor (sv). De valbara studierna genomförs enligt läroanstaltens årliga gemensamma utbud. Om den studerande genomför kombistudier eller studier enligt en viss stig, bildar de valbara studierna ifrågakvarande stigs studier. Närmare information i läsplanen

### Fritt valbara examensdelar

- Fritt valbara examensdelar är sammanlagt 10 studieveckor (sv). De fritt valbara studierna genomförs enligt läroanstaltens årliga gemensamma utbud. Om den studerande genomför kombistudier eller studier efter en viss stig, bildar de fritt valbara studierna ifrågakvarande stigs studier. Närmare information i läsplanen.

### Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen

- Den studerande kan innefatta examensdelar som individuellt fördjupar
- yrkeskompetensen i sin grundexamen enligt sin personliga studieplan (PSP).

## ORIENTERANDE STUDIER

Om orienterande studier har förordnats i Vasa yrkesinstitutets läroplans gemensamma del. I de orienterande studierna som omfattar 2 sv, finns separat utarbetade innehåll och målsättningar. De orienterande studierna genomförs i samband med yrkesstudierna enligt följande:

#### Grundskolbaserade grupper

- Under det första studieåret 1 sv, i samband med "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" -examensdelen
- Under det andra studieåret ½ sv, i samband med "Tillredning av lunchrätter" -examensdelen
- Under det tredje studieåret ½ sv, i samband med Tillredning av mat i portioner" -examensdelen

#### Studentbaserad grupp

- Under det första studieåret 1 sv, i samband med "Att verka inom logi- och restaurangverksamhet" -examensdelen
- Under det andra studieåret 1 sv, i samband med "Tillredning av lunchrätter" -examensdelen

## STUDIEHANDLEDNING

- Om studiehandledning har förordnats i Utbildningsstyrelsens examensgrunder, Vasa yrkesinstituts läroplans gemensamma del samt i den separata studiehandledningsplanen som ansluter sig till den.

## INLÄRNING I ARBETE

### Grundbaserad grupp

Om inläring i arbete har förordnats i Utbildningsstyrelsens examensgrunder och Vasa yrkesinstituts läroplans gemensamma del. I denna examen utförs 21 sv:s inläring i arbetet enligt följande:

- Under det första studieåret 6 studieveckor. Inläringen i arbetet inriktar sig enligt val på två (2) examensdelar. Inläringen i arbetet utförs i "*Att verka inom logi- och restaurangverksamhet*" delen som omfattar 3 sv samt gällande alla valbara examensdelar i *Kaféservice* eller *Snabbmatsservice* som vardera omfattar 3 sv.
- Under det andra studieåret 6 studieveckor. Inläringen i arbetet inriktar sig enligt val på två (2) examensdelar. Inläringen i arbetet utförs i "*Tillredning av rätter*" delen som omfattar 3 sv samt gällande alla valbara examensdelar "*Verksamhet inom service och utdelningskök*" eller "*Beställnings- och festservering*" som vardera omfattar 3 sv.
- Under det tredje studieåret 9 studieveckor. Inläringen i arbetet inriktar sig enligt val på två (2) examensdelar. Inläringen i arbetet utförs i "*Tillredning av mat i portioner*" delen som omfattar 6 sv samt gällande alla valbara examensdelar i "*Matproduktion i storkök*" eller "*A la carte-matlagning*" som vardera omfattar 3 sv.

### Studentbaserad grupp

Under det första studieåret 6 studieveckor. Inläringen i arbetet utförs i *Att verka inom logi- och restaurangverksamhet* 3sv och *Tillredning av lunchmat* 3 sv.

Under det andra studieåret 14 studieveckor. Inläringen i arbetet utförs *Tillredning av mat i portioner* delen som omfattar 6 sv. Samt valbara examensdelar verksamhet *inom service- och utdelningskök* 3sv, *Tillagning av beställning- och festmat* 3 sv, *Matproduktion i storkök* 5 sv och *A la carte- matlagning* 5 sv av vilka välj två.

## FÖRETAGSAMHET

Om företagsamhet har förordnats i Utbildningsstyrelsens examens grunder och i Vasa yrkesinstituts läroplans gemensamma del. I de yrkesinriktade examensdelarna ingår företagsamhet i minst 5 sv. I denna examen genomförs företagsamhet integrerat med alla yrkesinriktade examensdelar och bedöms i samband med examensdelen. I företagsamhet stärks individens företagarmässiga självständiga tillvägagångssätt där kreativitet, ett kollektivt växelspel och samarbete, mänsklig aktivitet och ansvar betonas.

## LÄRDOMSPROV

Om lärdomsprov har förordnats i Utbildningsstyrelsens examens grunder och Vasa yrkesinstituts läroplans gemensamma del. Den studerande planerar och utför ett lärdomsprov över det sammantagna egna kunnandet 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 och innovationsförmåga samt befrämjar sin yrkesmässiga tillväxt. Den studerande presenterar och bedömer sitt lärdomsprov samt planeringen och genomförandet av det. Genom lärdomsprovet underlättas den studerandes möjligheter att få arbete. Lärdomsprovets omfattning är minst 2 sv och det bedöms i samband med de examensdelar där det ingår. Lärdomsprovets omfattning och namn antecknas i avgångsbetyget eftersom inget separat vitsord ges. I denna examen avläggs lärdomsprovet enligt följande: Lärdomsprovets omfattning är 2 sv. Lärdomsprovet genomförs under 3 år antingen i "*Matproduktion i storkök*" delen eller i "*À la carte-matlagning*" delen.

## STUDIESTIGAR

Studerande med grundskola som bas kan avlägga en examen i form av s.k. studiestigar. Studiestigarna bildar olika stigar om vilka fattas beslut årligen. Exomens studiestigar verkställs i form av följande stigar:

Studiestigen kan innehålla sådana examensdelar som stöder och riktar in sig på yrkesmässiga målsättningar enligt någon tyngdpunkt. I denna examen är det möjligt att genomföra studier enligt följande tyngdpunkter:

1. Yrkesstudier (grundplan)

2. Yrkesstudier (stigar)

Tyngdpunkterna på läroanstaltens gemensamma utbud (fattas beslut om årligen)

I grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen kan inbegripas yrkesinriktade examensdelar ur 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

### 3. Kombistudier

Kombistuderanden avlägger både yrkesinriktad grundexamen och studentexamen. Studierna genomförs i samarbete med Vasa gymnasium. En del av de studier som kombistuderanden genomför, och som hör till den yrkesinriktade grundexamen, ersätts av gymnasiestudier. Studier som ersätts och antalet som ersätts beror på vilka studentämnen den studerande avlägger. Studier som ersätts av gymnasiestudier kan variera mellan 24 – 40 sv. I denna examen ersätts följande studier i den yrkesinriktade grundexamen med gymnasiestudier enligt den studerandes personliga läroplan

- Fritt valbara examensdelar 10 sv
- Obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen  
7 – 14 sv
- Valbara examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen 4 sv
- Yrkesinriktad valbar examensdel, Kaféservice eller  
Snabbmatsservice 10 sv

## YRKESPROV

- Om yrkesprov har förordnats i Utbildningsstyrelsens examensgrunder och Vasa yrkesinstitutets läroplans gemensamma del. Ur följande tabell framgår de yrkesinriktade delar där yrkesprov utförs. I läsplanerna beskrivs närmare till vilka studiestigar de olika examensdelarna hör. (se punkt *Läsplaner*).
- Ur tabellen framgår om yrkesproven utförs som partiella yrkesprov eller sammanslagna yrkesprov, vem som beslutar om vitsorden, tidpunkt då yrkesproven utförs och om yrkesproven utförs på en arbetsplats eller i läroanstalten. Här framgår också hurudant yrkesprov det rör sig om samt yrkesprovets föremål för bedömning. I denna examen avläggs yrkesprov enligt följande

## Yrkesprovsplan, grundbaserad grupp

Godkänd i yrkesprovsnämnden

TURISM-, KOSTHÅLLS- OCH EKONOMIBRANSCHEN

EXAMEN: GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, KOCK  
(grundskolbaserad)

UBS:S bestämmelse 3/011/2010, 20.1.2010

Godkänd i yrkesprovskommittén 18.08.2010

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanslagna yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
Att verka inom logi- och restaurang-verksamhet, 20 sv YHR111	x		x	x	1	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att vara verksam inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i kundbetjäningssuppgifter i samarbete med arbetsplatsens övriga arbetstagare. Han eller hon iordningsställer kund- och arbetsutrymmen, säljer och serverar verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och fakturerar kunder samt utför arbetsuppgifter inom alkoholutskänkning. Deltar vid behov i inkvartering av kunder. Den studerande visar sina språkkunskaper i kundbetjäningssituationer enligt något ovanstående i tabellen beskrivet föremål för bedömning. Man arbetar i sådan omfattning att yrkesskickligheten kan anses motsvara yrkesskicklighetskraven.	H	H	D	H
Snabbmats-service, 10 sv YKO308	x		x	x	1	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter enligt snabbmatsföretagets affärsidé inom kundservice i med övriga arbetstagare. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmena, förser försäljningsdisken med produkter, förbereder eller framställer produkter och tjänster, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma. Den studerande visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen. Föremål för bedömning. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.	H	H	H	H

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanlagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
								Examensdelen är valbar med Kaféservice, 10 sv				
Kaféservice, 10 sv YHR304	x		x	x	1	x		Den studerande 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 visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen Föremål för bedömning. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.  Examensdelen är valbar med Snabbmatsservice, 10 sv	H	H	H	H
Tillredning av lunchrätter, 20 sv YKO151	x		x	x	2	x		Den studerande 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.	H	H	H	H
Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 sv YKO307	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet 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 yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt	H	H	H	H

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanlagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
								kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.  Examensdelen är valbar med Tillagning av beställnings- och festmat, 10 sv				
Beställnings- och festservering, 10 sv	x		x	x	2	x		Den studerande 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 Föremål för bedömning. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.  Examensdelen är valbar med Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 sv	H	H	H	H
Tillredning av mat i portioner, 20 sv YKO152	x		x	x	3	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning för representationskunder på en restaurang, personalrestaurang eller i ett 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, ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma samt utför arbetsuppgifter inom alkoholservering. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.	H	H	H	H

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanlagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
Matproduktion i storkök, 10 sv YKO309	x		x	x	3	x		Den studerande 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.  Examensdelen är valbar med À la carte-matlagning, 10 sv	H	H	H	H
À la carte-matlagning, 10 sv YKO301	x		x	x	3	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon förbereder, tillreder och lägger fram à la carte-rätter enligt menyn och genom att använda sig av portionskort. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.  Examensdelen är valbar med Matproduktion i storkök, 10 sv	H	H	H	H

1 = Arbetsprocess

3 = Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

2 = Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material

4 = Nyckelkompetenser för livslångt lärande

## Yrkesprovsplan, studentbaserad grupp

Godkänd i yrkesprovsnämnden

TURISM-, KOSTHÅLLS- OCH EKONOMIBRANSCHEN

EXAMEN: GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, KOCK  
(studentbaserad)

UBS:S bestämmelse 3/011/2010, 20.1.2010

Godkänd i yrkesprovskommittén 18.08.2010

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprovets föremål för bedömning	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanlagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
Att verka inom logi- och restaurang-verksamhet, 20 sv YKO111	x		x	x	1	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att vara verksam inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i kundbetjäningssuppgifter i samarbete med arbetsplatsens övriga arbetstagare. Han eller hon iordningsställer kund- och arbetsutrymmen, säljer och serverar verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och fakturerar kunder samt utför arbetsuppgifter inom alkoholutskänkning. Deltar vid behov i inkvartering av kunder. Den studerande visar sina språkkunskaper i kundbetjäningssituationer enligt något ovanstående i tabellen beskrivet föremål för bedömning. Man arbetar i sådan omfattning att yrkesskickligheten kan anses motsvara yrkesskicklighetskraven.	H	H	D	H
Tillredning av lunchrätter, 20 sv YKO151	x		x	x	1	x		Den studerande 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.	H	H	H	H
Verksamhet inom service- och	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice i service- eller utdelningskök.	H	H	H	H

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms	Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanslagna yrkesprov	Partiella yrkesprov			Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt	1	2
utdelningskök, 10 sv YKO307							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 yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.  Examensdelen är valbar med Tillagning av beställnings- och festmat, 10 sv				
Beställnings- och festservering, 10 sv	x		x	x	2	x	Den studerande 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 Föremål för bedömning. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.  Examensdelen är valbar med Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 sv	H	H	H	H

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanlagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
Tillredning av mat i portioner, 20 sv YKO152	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning för representationskunder på en restaurang, personalrestaurang eller i ett 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, ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma samt utför arbetsuppgifter inom alkoholservering. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.	H	H	H	H
Matproduktion i storkök, 10 sv YKO309	x		x	x	2	x		Den studerande 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.  Examensdelen är valbar med À la carte-matlagning, 10 sv	H	H	H	H
À la carte-matlagning, 10 sv YKO301	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom matlagning på restaurang i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon förbereder, tillreder och lägger fram à la carte-rätter enligt menyn och genom att använda sig av portionskort. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt	H	H	H	H

Examensdelar, sv	Förverkligande		Vitsordet bestäms	Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanlagda yrkesprov	Partiella yrkesprov			Lärares arbetsplatshandledare	Arbetsplats		Läroanstalt	1	2	3
							kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.  Examensdelen är valbar med Matproduktion i storkök, 10 sv				

1 = Arbetsprocess

3 = Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet

2 = Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material

4 = Nyckelkompetenser för livslångt lärande

## LÄSPLANER

- Då studierna inleds utarbetas en personlig studieplan (PSP) på basen av examens läsplan.
- Ur läsplanen framgår
  - Studier och studieperioder som hör till examen,
  - om studierna är obligatoriska eller valbara,
  - den planerade tidpunkten för avläggande av studier,
  - sådana examensdelar som ersätts med gymnasiestudier eller stigar

Examensdelarna är också beskrivna i *Uppbyggnaden av examen*.

Examen innehåller följande läsplaner:

- Läsplan 1 Grundexamen inom hotell- restaurang och cateringbranschen, grundskolbaserad  
Läsplan 2 Grundexamen inom hotell- restaurang och cateringbranschen, studentbaserad

YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR

Läsplan 1

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, KOCK							
Läsplan 1, grundskolbaserad			Yrkesprov	Läsår			Tillsammans
Examensdelens kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	s v
		<b>YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR</b>					<b>90</b>
		<i>Obligatoriska examensdelar</i>					<b>60</b>
SHR111		<b>Att verka inom logi- och restaurangverksamhet</b>	1	20			20
	SHR11101	Köksfunktioner, matlagningens grunder		8			
	SHR11102	Branschens struktur		1			
	SHR11103	Hygienpass		1			
	SHR11104	Arbetarskydd		1			
	SHR11105	Restaurang- och hotellservice		6			
	SHR11106	Matlagningens och kundbetjäningens grunder, inläring i arbete		3			
SKO151		<b>Tillredning av lunchmat</b>	2		20		20
	SKO15101	Köksfunktioner, tillredning av lunchmat			10		
	SKO15102	Specialdieter i tillredningen av lunchmat			2		
	SKO15103	Meny- och planering av maträtter			3		
	SKO15104	Lagerfunktioner			1		
	SKO15105	Arbetslivskännedom			1		
	SKO15106	Tillredning av lunchmat, inläring i arbete			3		
SKO152		<b>Tillredning av mat i portioner</b>	3			20	20
	SKO15201	Köksfunktioner, tillredning av mat i portioner				8	
	SKO15202	Specialdieter i tillredning av mat i portioner				2	
	SKO15203	Gastronomins skeden och mattrender				3	
	SKO15204	Arbetarskydd och första hjälp				1	
	SKO15205	Tillredning av mat i portioner, inläring i arbete				6	
		<i>Valbara examensdelar (Väljs 1 /år)</i>					<b>30</b>
SHR304		<b>Kaféservice</b> (Examensdelen är alternativt tillsammans med studiestigarna)	1	10			10
	SHR30401	Kaféets produkter och service		7			
	SHR30402	Kundservice I ett kafé, inläring i arbetet		3			

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, KOCK							
Läsplan 1, grundskolbaserad			Yrkesprov	Läsår			Tillsammans
Examensdelens kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	s v
SKO308		<b>Snabbmatsservice</b> (Examensdelen är alternativt tillsammans med studiestigarna)	1	10			10
	SKO30801	Tillredning av kafé- och snabbmatsprodukter och kundbetjäning		7			
	SKO30802	Tillredning av snabbmatsprodukter och kundbetjäning, inläring i arbete		3			
SKO307		<b>Verksamhet inom service- och utdelningskök</b>	2		10		10
	SKO30701	Matlagning och kundbetjäning i utdelningskök			7		
	SKO30702	Matlagning och kundbetjäning i utdelningskök, inläring i arbete			3		
	SKO30703						
SKO310		<b>Tillagning av beställnings- och festmat</b>	2		10		10
	SKO31001	Matlagning och kundbetjäning i tillagningen av beställnings- och festmat			7		
	SKO31002	Matlagning och kundbetjäning i tillagningen av beställnings- och festmat, inläring i arbete			3		
SKO309		<b>Matproduktion i storkök</b>	3			10	10
	SKO30901	Matlagning och kundbetjäning i storkök				5	
	SKO30902	Matlagning och kundbetjäning i storkök, inläring i arbete				3	
	SKO30903	lärdomsprov				2	
SKO301		<b>À la carte-matlagning</b>	3			10	10
	SKO30101	Matlagning i ett à la carte-kök				5	
	SKO30102	Matlagning i ett à la carte-kök, inläring i arbete				3	
	SKO30103	lärdomsprov				2	
		<b>EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKOMPETENSEN</b>					<b>20</b>
		<i>Obligatoriska examensdelar</i>					
		(En del av de obligatoriska					

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, KOCK							
Läsplan 1, grundskolbaserad			Yrkesprov	Läsår			Tillsammans
Examensdelens kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	s v
		examensdelarna ersätts med gymnasiestudier för kombistuderandes del)					
S011		<b>Modersmålet</b>					<b>4</b>
	S01101	Arbetslivskommunikation 1		1	1		
	S01101	Arbetslivskommunikation 2			1	1	
S017		<b>Modersmålet, svenska som andraspåk</b>					
	S01701	Modersmålet, svenska som andraspåk					
S021		<b>Det andra inhemska språket, finska</b>					<b>2</b>
	S02101	Det andra inhemska språket, finska		2			
S031		<b>Främmande språk, engelska</b>					<b>2</b>
	S03101	Främmande språk, engelska		1	1		
S061		<b>Matematik</b>					<b>3</b>
	S06101	Matematik 1		1			
	S06102	Matematik 2			1		
	S06103	Matematik 3				1	
S062		<b>Fysik och kemi</b>					<b>2</b>
	S06201	Fysik			1		
	S0602	Kemi		1			
S071		<b>Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap</b>					<b>1</b>
	S07101	Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap				1	
S091		<b>Gymnastik</b>					<b>1</b>
	S09101	Gymnastik		1			
S082		<b>Hälsolära</b>					<b>1</b>
	S08201	Hälsolära			1		
S092		<b>Konst och kultur</b>					<b>1</b>

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, KOCK							
Läsplan 1, grundskolbaserad			Yrkesprov	Läsår			Tillsammans
Examensdelens kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	s v
	S09201	Konst och kultur				1	
		<b>Valfria examensdelar</b>					<b>4</b>
		(För kombistuderandes del ersätts de valfria examensdelarna med gymnasiestudier. För dem som studerar enligt viss tyngdpunkt, ersätts examensdelarna med studiestigar)					
		Valfria examensdelar genomförs koncentrerat enligt läroinrättningens årliga utbud					
		<b>FRITT VALBARA EXAMENSDELAR</b>					<b>10</b>
		(För kombistuderandes del ersätts de fritt valbara examensdelarna med gymnasiestudier. För dem som studerar enligt viss tyngdpunkt, ersätts examensdelarna med studiestigar.)					
		Fritt valbara examensdelar genomförs koncentrerat enligt läroinrättningens årliga utbud					
		EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKOMPETENSEN OCH FRITT VALBARA EXAMENSDELAR (periodisering för läsåren)		10	10	10	
		<b>EXAMENSDELAR SOM INDIVIDUELLT FÖRDJUPAR YRKESKUNSKAP</b>					<b>X</b>
		Grundexamen kan bestå av individuellt fördjupade examensdelar som överskrider 120 sv enligt den personliga studieplanen (PSP)					
		<b>ALLA STUDIER SAMMANLAGT</b>		40	40	40	<b>120</b>

Läsplan 2

Läsplan 2, studentbaserad			Yrkesprov	Läsår			
Examensdelens kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	sv
		<b>YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR</b>					<b>90</b>
		<i>Obligatoriska examensdelar</i>					<b>60</b>
SHR111		<b>Att verka inom logi- och restaurangverksamhet</b>	1	20			20
	SHR11101	Köksfunktioner, matlagningens grunder		8			
	SHR11102	Branschens struktur		1			
	SHR11103	Hygienpass		1			
	SHR11104	Arbetarskydd		1			
	SHR11105	Restaurang- och hotellservice		6			
	SHR11106	Matlagningens och kundbetjäningens grunder, inläring i arbete		3			
SKO151		<b>Tillredning av lunchmat</b>	1	20			20
	SKO15101	Köksfunktioner, tillredning av lunchmat		10			
	SKO15102	Specialdieter i tillredningen av lunchmat		2			
	SKO15103	Meny- och planering av maträtter		3			
	SKO15104	Lagerfunktioner		1			
	SKO15105	Arbetslivskännedom		1			
	SKO15106	Tillredning av lunchmat, inläring i arbete		3			
SKO152		<b>Tillredning av mat i portioner</b>	2		20		20
	SKO15201	Köksfunktioner, tillredning av mat i portioner, lärdomsprov			8		
	SKO15202	Specialdieter i tillredning av mat i portioner			2		
	SKO15203	Gastronomins skeden och mattrender			3		
	SKO15204	Arbetarskydd och första hjälp			1		
	SKO15205	Tillredning av mat i portioner, inläring i arbete			6		

Läsplan 2, studentbaserad			Yrkesprov	Läsår			
Examensdelens kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	sv
		Valbara examensdelar (Väljs 2 / 2år)					<b>30</b>
SKO307		<b>Verksamhet inom service- och utdelningskök</b>	2		10		10
	SKO30701	Matlagning och kundbetjäning i utdelningskök			7		
	SKO30702	Matlagning och kundbetjäning i utdelningskök, inläring i arbete			3		
SKO310		<b>Tillagning av beställnings- och festmat</b>	2		10		10
	SKO31001	Matlagning och kundbetjäning i tillagningen av beställnings- och festmat			7		
	SKO31002	Matlagning och kundbetjäning i tillagningen av beställnings- och festmat, inläring i arbete			3		
SKO309		<b>Matproduktion i storkök</b>	2		10		
	SKO30901	Matlagning och kundbetjäning i storkök			5		
	SKO30902	Matlagning och kundbetjäning i storkök, inläring i arbete			5		
SKO301		<b>À la carte-matlagning</b>	2		10		
	SKO30101	Matlagning i ett à la carte-kök			5		
	SKO30102	Matlagning i ett à la carte-kök, inläring i arbete			5		

## STUDIER

På följande sidor beskrivs de studier som ingår i examen. I samband med studierna är studiernas yrkeskompetenskrav antecknade, föremål för bedömningen och bedömningskriterierna samt en plan över bedömningen av studierna och bedömningsmetoderna. Planerna beskriver också riktiga metoderna för genomförande av studiematerial, undervisningsmetoder samt studiemiljön. Studiernas tidsbestämning framgår ur läsplanerna (se. punkt *Läsplaner*).

## Obligatoriska examensdelar för alla

Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 20 sv

Verkställande av bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdel	Övrig bedömning	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för verkställandet
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3  - Bedömningsmetoder Yrkesprov	- Då det gäller behärskande av kunskap som ligger till grund för arbetet bedöms branschkännedomen på basis av uppgifter och tentamen	- köksfunktioner - matlagningens grunder, 8 sv - Branschens struktur, 1 ov - Hygienpass, 1 sv - Arbetarskydd, 1 sv - restaurang- och hotellservice, 6 sv - Matlagningens och kundbetjäningens grunder - inläring i arbete, 3 sv	Läromedel - Skriftligt - Visuellt - Auditivt - AV-material  Undervisningsmetoder - Närundervisning - Grupp- och pararbete - Uppgifter i interaktion - Övningsuppgifter - Nätundervisning  Inlärningsmiljö - Studietrymmen - företag, arbetsliv - Studiebesök - Datanät
Om bedömning av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna gemensamt.			

### Krav på yrkesskicklighet

#### Den studerande

- 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 logiföretaget
- 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.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
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 överenskommet 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 servicesituationer och vågar kommunicera med kunderna	uppträder vänligt i servicesituationer	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	sorterar avfall på eget	sorterar noggrant avfall på

	anviningar	initiativ	eget initiativ omsorgsfullt
	städar upp och ordnar arbets- och kundutrymmen enligt anvisning	städar upp och ordnar på eget initiativ arbets- och kundutrymmen	städar upp och ordnar noggrant och 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		
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 efter handledning maskiner och utrustning	rengör maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna	rengör på eget initiativ maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna
	rengör efter handledning maskiner och utrustning enligt rengöringsanvisningarna	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 arbetssituationer 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		
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		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
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

			arbetsätt
Interaktion och samarbete	kan fungera tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra	agerar i sitt arbete naturligt i samspel med de som ingår i arbetsgemenskapen	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	fungerar tillsammans med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen	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

derande 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
- behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet i form av kännedom om råvaror samt när det
- gäller 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.

## Köksfunktioner, matlagningens grunder 8 sv

### Mål

Den studerande

- 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

### Centrala innehåll

- Att arbeta i skift
  - Arbete inom kundservice och matlagning
  - Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principer om hållbar utveckling
  - Tillredning av frukost- eller lunchmat och arbete inom kundservice
  - Behärskande av arbetsredskap och metoder
  - Renhållning av kund- och arbetsutrymmen samt maskiner och utrustning
  - Branschkännedom
  - Råvarukännedom
  - Att fungera på arbetet och i arbetsgemenskapen
  - Lärande och problemlösning
  - Interaktion och samarbete
  - Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet med vitsorden 1 – 3

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Hygienpass, 1 sv

### Mål

- Iordningställer kund- och arbetsutrymmena  
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

### Centralt innehåll

- Rengör arbetsredskap, maskiner och utrustning samt kund- och arbetsutrymmen
- Behärskande av arbetsredskap och metoder  
Plan för egenkontroll  
Hygienpass  
Nyckelkompetenser för livslångt lärande

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd / Ej utförd

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Arbetarskydd 1 sv

### Centralt innehåll

Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd / Ej utförd

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Branschens struktur 1 sv

### Mål

- Är förtrogen med riksomfattande och regionala verksamhetsställen i logi- och restaurangbranschen med deras produkter och tjänster så att kan jämföras.

### Centralt innehåll

- Att fungera i arbetet och arbetsgemenskapen
- Branschkännedom
- Nyckelkompetenser för livslångt lärande

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Restaurang- och hotellservice 6 sv

### Mål

Den studerande kan

- iordningsställa kund- och arbetsutrymmen
- förbereda eller framställa verksamhetsställets (produkter och) tjänster för försäljning
- se till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- betjäna kunderna
- sälja produkter eller tjänster samt registrera försäljning
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen eller iordningsställa rummen på logiföretag (arbeta med uppgifter inom diskhantering)
- rengöra arbetsredskap (maskiner och apparater) samt kund- och arbetsutrymmen

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Arbete inom kundservice

- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principerna om hållbar utveckling
- Tillredning av frukost- eller lunchmat och arbete inom kundservice
- Behärskande av arbetsredskap och -metoder
- Renhållning av kund- och arbetsutrymmen
- Registrering av försäljning
- Branschkännedom
- Fungera på arbetet och i arbetsgemenskapen
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på övningar, prov och arbete i arbetsmiljö i enlighet med målen.

Feedback ges muntligt och skriftligt. Studieperioden bedöms numeriskt på studiekortet enligt skalan 1-3. De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom samtal efter övningsuppgifterna.

## **Matlagningens och kundbetjäningens grunder, inläring i arbete, 3 sv**

### **Mål**

- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Förbereda eller framställa verksamhetsställets produkter för försäljning
- Se till att de produkter som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- Städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen och/eller iordningsställa rummen på logiföretag
- Arbeta med uppgifter inom diskhantering
- Rengöra arbetsredskap, maskiner och apparater samt kund- och arbetsutrymmen
- Iaktta planen för egenkontroll
- Känna igen råvaror eller produkter som hör till arbetsuppgifterna, bedöma deras kvalitet organoleptiskt samt på eget initiativ anmäla om avvikelser i kvaliteten
- Är insatt i specialdieter (laktosfri, mjölkfri, glutenfri) så att han/hon på ett förtroendegivande sätt kan berätta för kunderna vilka av verksamhetsställets produkter som lämpar sig för dem.

### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift
- Arbete inom kundservice och matlagning
- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principerna om hållbar utveckling
- Tillredning av frukost- eller lunchmat
- Behärskande av arbetsredskap och -metoder
- Renhållning av kund- och arbetsutrymmen samt maskiner och apparater
- Känna till råvaror
- Fungera på arbetet och i arbetsgemenskapen
- Nyckelfärdigheter för livslångt lärande

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd / Ej utförd

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### Tillredning av lunchrätter, 20 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3  - Bedömningsmetoder Yrkesprov		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Köksfunktioner, tillredning av lunchrätter, 10 sv</li> <li>- Specialdieter i tillredningen av lunchrätter, 2 sv</li> <li>- Meny- och måltidsplanering, 3 sv</li> <li>- Lagerfunktioner, 1 sv</li> <li>- Arbetslivskunskap, 1 sv</li> <li>- Tillredning av lunchrätter, inläring i arbete, 3 sv</li> </ul>	<p>Läromaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Läroböcker i branschen</li> <li>- Övrigt material:</li> <li>- skriftligt</li> <li>- visuellt</li> <li>- auditivt</li> <li>- AV-material</li> <li>- Branschtillämpningar</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Närundervisning</li> <li>- Grupp- och pararbete</li> <li>- Interaktionsövningar</li> <li>- Övningsuppgifter</li> <li>- Nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utrymmen avsedda för studier</li> <li>- Företag inom HoReCa-branschen, arbetslivet</li> <li>- Studiebesök</li> <li>- Datanätet</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- 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 kundservice 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	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 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 efter 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 ordningsam 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		
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 på eget initiativ med hjälp av de vanligaste metoderna genom att använda sig av grundläggande recept eller ett receptprogram
	förvarar enligt anvisning råvaror och mat i rätt	förvarar råvaror och mat i rätt temperatur även	förvarar på eget initiativ råvaror och mat i rätt

	temperatur även under serveringen	under serveringen	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		
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 enligt anvisning 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	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	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

	kan laga de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost	de vanligaste lunchrätterna för personer med specialkost	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 menyn	har satt sig in i principerna för planeringen av menyn 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 menyn under handledning	känner till principerna för planeringen av menyn och planerar vid behov lunchmenyn enligt anvisning	känner till principerna för planeringen av menyn och planerar vid behov självständigt lunchmenyn

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
4. Nyckelkompetenserna för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
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	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 under handledning 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	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till

		arbetsplatsens verksamhet	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 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 med 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 menyn
- 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.

#### Köksfunktioner, tillredning av lunchrätter, 10 sv

##### Mål

- tar emot, magasinerar och lagrar råvaror och andra förnödenheter
- hanterar och använder livsmedel av olika förädlingsgrad
- tillreder lunchrätter enligt grundläggande recept och tillredningsmetoder
- 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 affärs- och verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll

### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift
- Tillreda lunchrätter och betjäna kunder
- Sköta om att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Hantera råvaror
- Använda matlagings- och bakningsredskap, -apparater och metoder
- Verksamhet enligt affärs- och verksamhetsidé
- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principen om en hållbar utveckling
- Känna till råvaror och maträtter
- Iakttäta näringsrekommendationerna
- Tillredning av specialdieter
- Omvandling av recept
- Planering av meny

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt på studiekortet på skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### **Specialdieter i tillredningen av lunchrätter, 2 sv**

#### **Mål**

- tar emot, magasinerar och lagrar råvaror och andra förnödenheter
- hanterar och använder livsmedel av olika förädlingsgrad
- 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 affärs- och verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll

### Centralt innehåll

- Tillreda specialdieter
- Har kunskaper om vegetarisk diet och specialdiet
- Sammanställa självständigt modellportioner enligt näringsrekommendationerna
- Iakttar näringsrekommendationerna
- Är insatt i grundprinciperna för en hälsosam kost
- Arbeta i skift
- Tillreda lunchrätter och betjäna kunder
- Sköta om att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Hantera råvaror
- Använda matlagnings- och bakningsredskap, -apparater och metoder
- Verksamhet enligt affärs- och verksamhetsidén
- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principen om en hållbar utveckling
- Känna till råvaror och maträtter
- Tillredning av specialdieter
- Omvandling av recept
- Planering av meny

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt på studiekortet på skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### Lagerfunktioner, 1 sv

#### Mål

- tar emot, magasinerar och lagrar råvaror och andra förnödenheter
- hanterar och använder livsmedel av olika förädlingsgrad
- tidsplanerar sina dagliga arbetsuppgifter
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Ta emot, magasinerar och lagra råvaror och andra förnödenheter

- Sköta om att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Hantera råvaror
- Verksamhet enligt affärs- eller verksamhetsidén
- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principen om en hållbar utveckling
- Känna till råvaror och maträtter

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd / Ej utförd

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## **Meny- och måltidsplanering, 3 sv**

### **Mål**

- Utöka och minska antalet portioner i recept
- Anpassa rätter till kunders eller kundgruppers behov
- Delta vid behov i menyplanering

### **Centralt innehåll**

- Planera meny
- Omvandla recept
- Tillreda lunchrätter och bakverk med hjälp av de vanligaste metoderna genom att utnyttja grundläggande recept eller receptprogram
- Känna till principerna för menyplanering och planera vid behov en lunchmeny
- Tillreda lunchmat och betjäna kunder
- Sköta om att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Hantera råvaror
- Använda matlagnings- och bakkingsredskap, -apparater och –metoder
- Verksamhet enligt affärs- och verksamhetsidén
- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principen om en hållbar utveckling
- Känna till råvaror och maträtter
- Iaktta näringsrekommendationerna
- Tillredning av specialdieter

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt på studiekortet på skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Arbetslivskännedom, 1 sv

### Mål

- iakttar arbetskollektivavtalsenliga och övriga gemensamt överenskomna anvisningar och regler.

### Centralt innehåll

- yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd / Ej utförd

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Tillredning av lunchrätter, inläring i arbete 3 sv

### Mål

- tar emot, magasinerar och lagrar råvaror och andra förnödenheter
- hanterar och använder livsmedel av olika förädlingsgrad
- tillreder lunchrätter och bakverk enligt grundläggande recept och tillredningsmetoder
- 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 affärs- och verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Tillreda lunchrätter och betjäna kunder
- Sköta om att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Hantera råvaror
- Använda matlagings- och bakningsredskap, -apparater och metoder
- Verksamhet enligt affärs- och verksamhetsidén
- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principen om en hållbar utveckling
- Känna till råvaror och maträtter
- Iakttä näringsrekommendationerna
- Tillredning av specialdieter
- Omvandling av recept

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd / Ej utförd

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### Tillredning av mat i portioner, 20 ov

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Köksfunktioner, tillredning av mat i portioner, 8 sv</li> <li>- Specialdieter i tillredning av mat i portioner, 2 sv</li> <li>- Gastronomins skeden och matrender, 3 sv</li> <li>- Arbetarskydd och första hjälpen, 1 sv</li> </ul>	Läromaterial <ul style="list-style-type: none"> <li>- Läroböcker i branschen</li> <li>- Övrigt material:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- skriftligt</li> <li>- visuellt</li> <li>- auditivt</li> <li>- AV-material</li> <li>- Branschtillämpningar</li> </ul> </li> </ul> Undervisningsmetoder <ul style="list-style-type: none"> <li>- Närundervisning</li> <li>- Grupp- och pararbete</li> <li>- Interaktionsövningar</li> <li>- Övningsuppgifter</li> <li>- Nätundervisning</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillredning av mat i portioner, inläring i arbete, 6 sv</li> </ul>	

		<p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utrymmen avsedda för studier</li> <li>- Företag inom HoReCa-branschen, arbetslivet</li> <li>- Studiebesök</li> <li>- Datanätet</li> </ul>
--	--	---

### Krav på yrkesskicklighet

#### Den studerande

- 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
- utför arbetsuppgifter inom utskänkning
- 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		
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	planerar och tidsbestämmer självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift med utgångspunkt i antal

		beställningsorder	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 överenskommet serveringssätt
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		
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		
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	sammanställer matportioner med hänsyn till varornas smak, färg,	sammanställer självständigt matportioner med hänsyn till varornas

	smak, färg, struktur, portionsstorlek och uppläggning	struktur, portionsstorlek och uppläggning	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
Arbete inom alkoholservice	arbetar under handledning 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		
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 i utförandet av matlagningsuppgifterna	fungerar som en aktiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom	fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen när han/hon utför arbetsuppgifter inom

		matlagning på restaurang/bar/kafé	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	följer säkerhetsföreskrifter och -anvisningar på ett ansvarsfullt sätt känner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat
	upprätthåller under handledning funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller funktions- och arbetsförmåga i arbetet	upprätthåller aktivt funktions- och arbetsförmåga i arbetet
	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 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, ser till att kund- och arbetsutrymmen är städade och trivsamma samt utför arbetsuppgifter inom alkoholservering. 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
- behärskandet av den kunskap som ligger till grund för arbetet i form av att följa näringsrekommendationerna och laga specialkost, arbeta inom alkoholservice, 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.

## Köksfunktioner, tillredning av mat i portioner, 8 sv

### Mål

- schemalägger sina dagliga arbetsuppgifter
- anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- lagar mat i portioner och beställningsmåltider samt bakar
- lägger fram portioner
- deltar i kundbetjäningen enligt verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll
- iakttar de gastronomiska grundprinciperna
- säkerställer kundbelåtenheten
- utvärderar sitt eget arbete och sin verksamhet

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Tillreda mat i portioner
- Kvalitativ verksamhet som utövas enligt principen om en hållbar utveckling
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Förberedelser inför skiftbyte eller följande arbetsdag
- Trygg och ansvars-kännande verksamhet
- Utvärdera den egna verksamheten
- Använda råvaror
- Använda matlagningsmetoder och -redskap
- Utnyttja gastronomisk kunskap
- Iaktta näringsrekommendationerna och tillreda specialdieter
- Kostnadseffektiv och resultat-rik verksamhet
- Verksamhet enligt principen om en hållbar utveckling
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik
- Iaktta näringsrekommendationerna och tillreda specialdieter
- Utnyttja gastronomisk kunskap
- Kostnadseffektiv och resultat-rik verksamhet

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### Specialdieter i tillredning av mat i portioner, 2 sv

#### Mål

- schemalägger sina dagliga arbetsuppgifter
- anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- lagar mat i portioner och beställningsmåltider samt bakar
- lägger fram portioner
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll
- iakttar de gastronomiska grundprinciperna
- säkerställer kundbelåtenheten
- utvärderar sitt eget arbete och sin verksamhet

#### Centralt innehåll

- Iaktta näringsrekommendationerna och tillreda specialdieter
- Yrkesetik
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Interaktion och samarbete
- Lärande och problemlösning
- Verksamhet enligt principen om en hållbar utveckling
- Kostnadseffektiv och resultatrik verksamhet
- Utnyttja gastronomisk kunskap
- Använda matlagningstekniker och -redskap
- Använda råvaror
- Utvärdera den egna verksamheten
- Trygg och ansvarsfull verksamhet
- Kvalitativ verksamhet som utförs enligt principen om en hållbar utveckling
- Tillreda mat i portioner
- Arbeta i skift

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Gastronomins skeden och mattrender, 3 sv

### Mål

- schemalägger sina dagliga arbetsuppgifter
- lagar mat i portioner och beställningsmåltider samt bakar
- lägger fram portioner
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll
- iakttar de gastronomiska grundprinciperna
- säkerställer kundbelåtenheten
- utvärderar sitt eget arbete och sin verksamhet

### Centralt innehåll

- Utnyttja gastronomisk kunskap
- Arbeta i skift
- Tillreda mat i portioner
- Kvalitativ verksamhet som utförs enligt principen om en hållbar utveckling
- Trygg och ansvars-kännande verksamhet
- Utvärdera den egna verksamheten
- Använda råvaror
- Använda matlagning-metoder och -redskap
- Kostnadseffektiv och resultat-rik verksamhet
- Verksamhet enligt principen om en hållbar utveckling
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Arbetarskydd och första hjälpen, 1 sv

### Mål

- känner till handlingsanvisningarna vid nödförstahjälpen
- trygg och ansvarskännande verksamhet

### Centralt innehåll

- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## Tillredning av mat i portioner, inläring i arbete, 6 sv

### Mål

- schemalägger sina dagliga arbetsuppgifter
- anpassar rätter till kunders och kundgruppers behov
- lagar mat i portioner och beställningsmåltider samt bakar
- lägger fram portioner
- deltar i kundbetjäningen enligt verksamhetsställets affärs- eller verksamhetsidé
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen
- iakttar planen för egenkontroll
- iakttar de gastronomiska grundprinciperna
- säkerställer kundbelåtenheten
- utvärderar sitt eget arbete och sin verksamhet

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Tillreda mat i portioner
- Kvalitativ verksamhet som utförs enligt principen om en hållbar utveckling
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Förberedelser inför skiftbyte eller följande arbetsdag
- Trygg och ansvarskännande verksamhet
- Utvärdera den egna verksamheten

- Använda råvaror
- Använda matlagningsmetoder och –redskap
- Utnyttja gastronomisk kunskap
- Iaktta näringsrekommendationerna och tillreda specialdieter
- Kostnadseffektiv och resultatrik verksamhet
- Verksamhet enligt principen om en hållbar utveckling
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik
- Iaktta näringsrekommendationerna och tillreda specialdieter
- Utnyttja gastronomisk kunskap
- Kostnadseffektiv och resultatrik verksamhet

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### Kaféservice, 10 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillredning av kafé- och snabbmatsprodukter samt kundbetjäning, 7 sv</li> <li>- Tillredning av kaféprodukter samt kundbetjäning, inläring i arbete, 3 sv</li> </ul>	<p>Läromaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skriftligt</li> <li>- visuellt</li> <li>- auditivt</li> <li>- AV-material</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Närundervisning</li> <li>- Grupp- och pararbete</li> <li>- Interaktionsövningar</li> <li>- Övningsuppgifter</li> <li>- Nätundervisning</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren			

eller lärarna tillsammans.		Inlärningsmiljöer - Utrymmen avsedda för studier - Företag - Aarbetslivet - Studiebesök - Datanätet
----------------------------	--	--

### Krav på yrkesskicklighet

#### Den studerande

- 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
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	Den studerande 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	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	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 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, betjäna 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 arbetstagen på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning	informerar arbetstagen på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis	informerar arbetstagen 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		
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	tillreder eller förbereder kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad enligt	tillreder eller förbereder på eget initiativ kaféets mat och drycker av råvaror av olika förädlingsgrad

	annans hjälp	anvisning	
	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		
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 självständigt upp produktens rätta försäljningspris i prisförteckningen och märker ut det
Behärskande av branschspecifikt språk hos	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på

finskspråkiga	på ett främmande språk i servicesituationen	svenska samt på ett främmande språk	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
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
			känner igen och informerar om faror och risker som han/hon noterat
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra

	överenskomna regler och bestämmelser	överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	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 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 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
- behärskandet 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.

## Kaféets produkter och service, 7 sv

### Mål

Den studerande kan

- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- tillreda, förbereda och lägga fram kaféets produkter och ombesörja deras kvalitet
- använda och rengöra kaféets maskiner och apparater
- rekommendera, sälja och servera kaféets mat- och dryckesprodukter
- registrera försäljning och fakturera kunderna
- fungera i kundservice
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen
- iaktta planen för egenkontroll
- säkerställa kundbelåtenheten

### Centralt innehåll

- planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- tillreda kaféprodukter och betjäna kunder
- utföra uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte

- tillreda och sätta fram kaféprodukter
- använda kassasystemet och kaféets utrustning
- utnyttja produktkännedom
- tillreda dryckesprodukter, känna till deras användning och serveringssätt
- prissätta produkter
- branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga/svenskspråkiga/personer med andra språk/i utbildning på främmande språk
- lärande och problemlösning
- interaktion och samarbete
- hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- yrkesetik

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### **Kafeets produkter och kundservice I ett kafé, inläring i arbetet, 3 sv**

#### **Mål**

- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- tillreda, förbereda och lägga fram kaféets produkter och ombesörja deras kvalitet
- använda och rengöra kaféets maskiner och apparater
- rekommendera, sälja och servera kaféets mat- och dryckesprodukter
- registrera försäljning och fakturera kunderna
- fungera i kundservice
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen
- iakta planen för egenkontroll
- säkerställa kundbelåtenheten

#### **Centralt innehåll**

- planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- tillreda kaféprodukter och betjäna kunder
- utföra uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- tillreda och sätta fram kaféprodukter
- använda kassasystemet och kaféets utrustning
- utnyttja produktkännedom
- tillreda dryckesprodukter, känna till deras användning och serveringssätt
- prissätta produkter
- branschspecifik språkkunskap
- lärande och problemlösning
- interaktion och samarbete
- hälsa, säkerhet och funktionsförmåga

- yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### Snabbmatsservice, 10 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillredning av kafé- och snabbmatsprodukter, 7 sv</li> <li>- Tillredning av snabbmatsprodukter och kundbetjäning, 3 sv</li> </ul>	<p>Läromaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Läroböcker i branschen</li> <li>- Övrigt material:</li> <li>- skriftligt</li> <li>- visuellt</li> <li>- auditivt</li> <li>- AV-material</li> <li>- Branschtillämpningar</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Närundervisning</li> <li>- Grupp- och pararbete</li> <li>- Interaktionsövningar</li> <li>- Övningsuppgifter</li> <li>- Nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utrymmen avsedda för studier</li> <li>- Företag inom HoReCa-branschen, arbetslivet</li> <li>- Studiebesök</li> <li>- Datanätet</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

Den studerande

- 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 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
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	ber kunderna om feedback på tjänsterna och	ser till att kunderna är nöjda med servicen och

	tjänsterna eller produkterna och tackar kunderna	produkterna och tackar kunderna samt vidarebefordrar informationen till sin överordnade	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		
Tillredning av snabbmatsprodukter och användning av maskiner	förbereder och tillreder under handledning snabbmatsföretagets vanligaste produkter genom att använda verksamhetsställets maskiner och utrustning	förbereder och tillreder snabbmatsföretagets produkter enligt anvisning 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 enligt anvisning 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
	yller vid behov automaterna enligt anvisning	yller vid behov automaterna	yller vid behov automaterna och kan förutse när det behövs

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		

grund för arbetet			
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
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	följer verksamhetsställets arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till	följer arbetsplatsens arbetarskyddsanvisningar och -bestämmelser samt tar i sitt arbete hänsyn till

	själv eller andra	arbetsgemenskapens, arbetskamraternas, sin egen och kundernas säkerhet	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 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
- behärskandet 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 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.

#### Tillredning av kafé- och snabbmatsprodukter samt kundbetjäning, 7 sv

##### Mål

- iordningställer försäljnings-, arbets- och kundutrymmen
- tillreder och förbereder snabbmat på verksamhetsstället
- ser till att produkterna som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- rekommenderar, säljer och packar snabbmats- och dryckesprodukter med beaktande av specialdieter
- fungera i kundservice
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- registrera försäljning och fakturera kunderna
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmena samt se till att utrymmena är trivsamma
- servera kaféets mat- och dryckesprodukter
- iaktta planen för egenkontroll

##### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Tillreda snabbmatsprodukter och fungera i kundservice
- Utföra uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- Tillreda snabbmatsprodukter och använda maskiner
- Använda kassasystemet
- Utnyttja produktkännedom
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga/svenskspråkiga/personer med andra språk/i utbildning på främmande språk
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### **Tillredning av snabbmatsprodukter samt kundbetjäning, 3 sv**

#### **Mål**

- Iordningställer försäljnings-, arbets- och kundutrymmen
- tillreder och förbereder snabbmat på verksamhetsstället
- ser till att produkterna som säljs räcker till och är av bra kvalitet
- rekommenderar, säljer och packar snabbmats- och dryckesprodukter med beaktande av specialdieter
- fungerar inom kundservice
- utnyttjar branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- registrerar försäljning och fakturerar kunderna
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt ser till att utrymmena är trivsamma
- serverar kaféets mat- och dryckesprodukter
- iakttar planen för egenkontroll

#### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift
- Tillreda snabbmatsprodukter och fungera i kundservice
- Utföra uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- Tillreda snabbmatsprodukter och använda maskiner
- Använda kassasystemet
- Utnyttja produktkännedom
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga/svenskspråkiga/personer med andra språk/i utbildning på främmande språk
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar.

### Verksamhet inom service- och utdelningskök, 10 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillredning av mat samt kundbetjäning i utdelningskök, 7 sv</li> <li>- Tillredning av mat samt kundbetjäning i utdelningskök, inläring i arbete, 3 sv</li> </ul>	<p>Läromaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Läroböcker i branschen</li> <li>- Övrigt material:</li> <li>- skriftligt</li> <li>- visuellt</li> <li>- auditivt</li> <li>- AV-material</li> <li>- Branschtillämpningar</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Närundervisning</li> <li>- Grupp- och pararbete</li> <li>- Interaktionsövningar</li> <li>- Övningsuppgifter</li> <li>- Nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utrymmen avsedda för studier</li> <li>- Företag inom HoReCa-branschen, arbetslivet</li> <li>- Studiebesök</li> <li>- Datanätet</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

Den studerande

- 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 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		
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	värmer eller tillreder mat vid behov

		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 ordningsam 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		
Behärskande av matlagningstekniker	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		
Att arbeta i enlighet med verksamhetsidén	handlar i enlighet med den egna	handlar i enlighet med den egna arbetsplatsens	handlar i enlighet med den egna arbetsplatsens

	arbetsplatsens verksamhetsidé med någon annans hjälp	verksamhetsidé	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		
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	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser och förbinder sig till

		arbetsplatsens verksamhet	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 visar sin yrkesskicklighet 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 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 form av arbete enligt verksamhetsidén och kännedom om specialkost
- 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.

Tillredning av mat samt kundbetjäning i utdelningskök, 7 sv

### Mål

- gör beställningar till produktionsköket
- tar emot råvaror, mat och andra förnödenheter
- värmer eller tillagar vid behov mat och tillbehör
- ger vid behov råd och vägledning i kunders kostbeteende och umgängeskultur
- lägger fram maten
- arbetar inom kundservice
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- utför arbetsuppgifter inom diskhantering
- iakttar planen för egenkontroll
- säkerställer kundbelåtenheten

### Centralt innehåll

- Planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Sköta matservice
- Arbeta inom kundservice
- Se till att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Behärska matlagningstekniker

- Använda servicekökets maskiner, apparater och redskap
- Arbeta enligt verksamhetsidén
- Främja mat- och umgängeskultur och näringsfrågor
- Känna till specialdieter
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och samarbete
- Yrkesetik

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar.

Tillredning av mat samt kundbetjäning i utdelningskök, inläring i arbete, 3 sv

### **Mål**

- gör beställningar till produktionsköket,
- tar emot råvaror, mat och andra förnödenheter
- värmer eller tillagar vid behov mat och tillbehör
- ger vid behov råd och vägledning i kunders kostbeteende och umgängeskultur
- lägger fram maten
- arbetar inom kundservice
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- utför arbetsuppgifter inom diskhantering
- iakttar planen för egenkontroll
- säkerställer kundbelåtenheten

### **Centralt innehåll**

- Planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Sköta matservice
- Arbeta i kundservice
- Se till att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Behärska matlagningstekniker
- Använda servicekökets maskiner, apparater och redskap
- Arbeta enligt verksamhetsidén
- Främja mat- och umgängeskultur och näringsfrågor
- Känna till specialdieter
- Lärande och problemlösning

- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och samarbete
- Yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar.

### Tillagning av beställnings- och festmat, 10 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillredning av mat och kundbetjäning inom tillagning av beställnings- och festmat, 7 sv</li> <li>- Tillredning av mat och kundbetjäning inom tillagning av beställnings- och festmat, inläring i arbete, 3 sv</li> </ul>	<p>Läromaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Läroböcker i branschen</li> <li>- Övrigt material: <ul style="list-style-type: none"> <li>- skriftligt</li> <li>- visuellt</li> <li>- auditivt</li> <li>- AV-material</li> <li>- Branschtillämpningar</li> </ul> </li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Närundervisning</li> <li>- Grupp- och pararbete</li> <li>- Interaktionsövningar</li> <li>- Övningsuppgifter</li> <li>- Nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utrymmen avsedda för studier</li> <li>- Företag inom HoReCa-branschen,</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

		arbetslivet - Studiebesök - Datanätet
--	--	---

#### Krav på yrkesskicklighet

#### Den studerande

- 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 serveringskärnen 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
Planering av arbetsuppgifterna under arbetsskiftet	Den studerande		
	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	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	

	situationer		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 matlagningssuppgifterna i enlighet med den tidsplan som satts upp för tillställningen	organiserar och tidsplanerar de överenskomna matlagningssuppgifterna 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	paketerar vid behov självständigt maträtter och tillbehör som ska transporteras i enlighet med beställningsordern på överenskommet sätt
	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 ordningsam 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		
Användning av matlagningstekniker 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		
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 tillreda maträtter som passar olika tillställningar och tar på eget initiativ 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		
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 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 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.

#### Tillredning av mat och kundbetjäning inom tillagning av beställnings- och festmat, 7 sv

##### Mål

- sätter sig in i bokningen och utreder tillställningens karaktär
- planerar de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- tillreder beställnings- och festmat
- använder lämpliga maskiner, apparater och arbetsredskap
- tillreder maträtter och bakverk för av kunden på förhand bokade tillställningar
- packar vid behov maträtterna för transport
- lägger fram maträtter och ser till att produkterna räcker till och att serveringskärlen fylls på
- samarbetar med övrig nödvändig personal
- arbetar vid behov inom kundservice

- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön och deltar i diskhantering
- iakttar planen för egenkontroll

### **Centralt innehåll**

- Planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- Tillreda beställnings- och festmat
- Kvalitativ och lönsam verksamhet
- Arbeta inom kundservice
- Se till att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Använda matlagningsmetoder och –apparater
- Använda råvaror
- Känna till mat- och umgängeskulturer
- Tillreda specialdieter och utnyttja produktkännedom
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### **Tillredning av mat och kundbetjäning inom tillagning av beställnings- och festmat, inläring i arbete, 3 sv**

Den studerande kan

- sätta sig in i beställningsordern och utreda tillställningens karaktär
- planera tillagningsskeden för maträtterna, tidsplanering och periodisering
- tillreda beställnings- och festmat
- använda lämpliga maskiner, apparater och arbetsredskap
- tillreda maträtter och bakverk för av kunden på förhand bokade tillställningar
- packa vid behov maträtterna för transport
- lägga fram maträtter och se till att produkterna räcker till och att serveringskärlen fylls på
- samarbeta med övrig nödvändig personal
- arbeta vid behov inom kundservice
- städa upp och ordna verksamhetsmiljön och delta i diskhantering
- iaktta planen för egenkontroll

### **Centralt innehåll**

- Planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- Tillreda beställnings- och festmat

- Kvalitativ och lönsam verksamhet
- Arbeta inom kundservice
- Se till att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Använda matlagningsmetoder och –utrustning
- Använda råvaror
- Känna till mat- och umgängeskulturer
- Tillreda specialdieter och utnyttja produktkännedom
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

### Matproduktion i storkök, 10 ov

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillredning av mat och kundbetjäning i storkök, 5 sv</li> <li>- Tillredning av mat och kundbetjäning i storkök, inläring i arbete, 3 sv</li> <li>- Lärdomsprov, 2 sv</li> </ul>	<p>Läromaterial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Läroböcker i branschen</li> <li>- Övrigt material:</li> <li>- skriftligt</li> <li>- visuellt</li> <li>- auditivt</li> <li>- AV-material</li> <li>- Branschtillämpningar</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Närundervisning</li> <li>- Grupp- och pararbete</li> <li>- Interaktionsövningar</li> <li>- Övningsuppgifter</li> <li>- Nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utrymmen avsedda</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

		för studier - Företag inom HoReCa-branschen, arbetslivet - Studiebesök - Datanätet
--	--	---

### Krav på yrkesskicklighet

#### Den studerande

- 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 av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
1. Behärskande av arbetsprocessen	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och

	ser till att se presentabel ut till det yttre	ser till att se presentabel ut till det yttre	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	vägleder vid behov kunderna i hur man	vägleder aktivt kunderna i hur man avnjuter en

	man avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i finsk mat- och umgängeskultur	avnjuter en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna samt i finsk mat- och umgängeskultur	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 ordningsam 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 arbetets gång
	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		
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		
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 till olika kundgrupper	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		
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 under handledning 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 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 meny 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 med 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.

#### Tillredning av mat och kundbetjäning i storkök, 5 sv

##### Mål

- anpassar recepten till antalet kunder
- iakttar näringsrekommendationerna
- planerar de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- tillreder maträtter och bakverk i enlighet med standardrecept
- anpassar recepten så att de passar kunder eller kundgrupper med specialdiet
- tillreder mat med hjälp av storkökets maskiner och utrustning
- lägger fram maträtter för servering och packar vid behov maträtter för transport
- deltar i kundbetjäning i enlighet med verksamhets- eller affärsidén

- ger vid behov råd och vägledning i kostbeteende
- gör förberedelser inför följande dag
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena
- iakttar planen för egenkontroll

### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift
- Fungera i storkökets matlagning
- Säkerställa matens kvalitet
- Lägga fram och packa mat
- Arbeta inom kundservice
- Förberedelser inför följande dag eller följande arbetsskift
- Se till att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Använda storkökets maskiner och utrustning
- Använda råvaror
- Använda matlagningsmetoder
- Känna till branschen och mat- och umgängeskulturer
- Omvandla recept
- Iaktta näringsrekommendationerna
- Känna till specialdieter
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar.

### **Lärdomsprov, 2 sv**

#### **Den studerande kan**

- anpassa recept så att de är lämpliga för en viss kundmängd
- iaktta näringsrekommendationerna
- planera de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget

- tillreda maträtter och bakverk i enlighet med standardrecept
- anpassa recept så att de passar kunder eller kundgrupper med specialdiät
- tillreda mat med hjälp av storkökets maskiner och utrustning
  - lägga fram maträtter för servering och packa vid behov maträtter för transport
  - delta i kundbetjäning i enlighet med verksamhets- eller affärsidén
  - ge vid behov råd och vägledning i kostbeteende
  - göra förberedelser inför följande dag
  - städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmena
  - iaktta planen för egenkontroll

### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift
- Fungera i storkökets matlagning
- Säkerställa matens kvalitet
- Lägga fram och packa mat
- Arbeta inom kundservice
- Förberedelser inför följande dag eller följande arbetsskift
- Se till att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Använda storkökets maskiner och utrustning
- Använda råvaror
- Använda matlagningsmetoder
- Känna till branschen och mat- och umgängeskulturerna
- Omvandla recept
- iaktta näringsrekommendationerna
- Känna till specialdieter
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar.

Tillredning av mat samt kundbetjäning i storkök, inläring i arbete, 3 sv

#### **Den studerande kan**

- anpassa recept så att de är lämpliga för en viss kundmängd
- iaktta näringsrekommendationerna
- planera de olika momenten i tillredningen av maträtterna samt tiden och upplägget
- tillreda maträtter och bakverk i enlighet med standardrecept
- anpassa recept så att de passar kunder eller kundgrupper med specialdiet
- tillreda mat med hjälp av storkökets maskiner och utrustning
- lägga fram maträtter för servering och packa vid behov maträtter för transport
- delta i kundbetjäning i enlighet med verksamhets- eller affärsidén
- ge vid behov råd och vägledning i kostbeteende
- göra förberedelser inför följande dag
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmena
- iaktta planen för egenkontroll

#### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift
- Fungera i storkökets matlagning
- Säkerställa matens kvalitet
- Lägga fram och packa mat
- Arbeta inom kundservice
- Förberedelser inför följande dag eller följande arbetsskift
- Se till att arbetsmiljön är snygg och prydlig
- Använda storkökets maskiner och utrustning
- Använda råvaror
- Använda matlagningstekniker
- Känna till branschen och mat- och umgängeskulturerna
- Omvandla recept
- iaktta näringsrekommendationerna
- Känna till specialdieter
- Lärande och problemlösning
- Interaktion och samarbete
- Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- Yrkesetik

#### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## À la carte-matlagning, 10 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Övrig utvärdering	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3  - Bedömningsmetoder Yrkesprov		- À la carte-matlagning, 5 sv - À la carte-matlagning, 3 sv - Lärdomsprov, 2 sv	Läromaterial - Läroböcker i branschen - Övrigt material: - skriftligt - visuellt - auditivt - AV-material - Branschtillämpningar  Undervisningsmetoder - Närundervisning - Grupp- och pararbete - Interaktionsövningar - Övningsuppgifter - Nätundervisning  Inlärningsmiljöer - Utrymmen avsedda för studier - Företag inom HoReCa-branschen, arbetslivet - Studiebesök - Datanätet
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

### Krav på yrkesskicklighet

#### Den studerande

- 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
- stådar 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 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		
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	tillreder på eget initiativ de

		produkter som behövs vid nästa arbetsskift	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		
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 matlagingsmetoder	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		
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	är så förtrogen med	är så förtrogen med

	gastronomi att han eller hon under handledning följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna	gastronomi att han eller hon följer de vanligaste gastronomiska principerna vid planeringen, tillredningen och sammanställningen av maträtterna	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 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	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		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
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	fungerar som en aktiv och positiv medlem i arbetsgruppen och i samarbete med serveringspersonalen i

		arbetsuppgifter på restaurang	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 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 menyn 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 i form av 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.

#### À la carte-matlagning, 5 sv

##### Mål

- 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 portionskorten
- 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 specialdiet med utgångspunkt i à la carte-rätterna
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- använder gastronomiska principer vid tillagningen och sammanställningen av maträtterna
- iakttar planen för egenkontroll

### Centralt innehåll

- planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- tillreda à la carte-rätter och lägga fram dem
- utföra efterarbeten efter matlagningen och uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- välja och hantera råvaror
- använda matlagningsredskap, -maskiner och apparater
- använda matlagningsmetoder
- verksamhet i enlighet med affärsidén
- utnyttja gastronomisk kunskap
- utnyttja kunskap om maträtter
- tillreda portioner för kunder med specialdiet
- prissätta matportioner
- lärande och problemlösning
- interaktion och samarbete
- hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- yrkesetik

### Bedömning av kunnande

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar.

### Lärdomsprov, 2 sv

#### Mål

- 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 specialdiet med utgångspunkt i à la carte-rätterna
- städar upp och ordnar verksamhetsmiljön
- använder gastronomiska principer vid tillagningen och sammanställningen av maträtterna
- iakttar planen för egenkontroll

### **Centralt innehåll**

- planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- tillreda à la carte-rätter och lägga fram dem
- utföra efterarbeten efter matlagningen och uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- välja och hantera råvaror
- använda matlagningsredskap, -maskiner och apparater
- använda matlagningsmetoder
- verksamhet i enlighet med affärsidén
- utnyttja gastronomisk kunskap
- utnyttja kunskap om maträtter
- tillreda portioner för kunder med specialdiet
- prissätta matportioner
- lärande och problemlösning
- interaktion och samarbete
- hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- yrkesetik
- utvärdering

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms numeriskt i studiekortet enligt skalan 1-3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar.

### **À la carte-matlagning, inläring i arbete, 3 sv**

#### **Den studerande kan**

- planera sina dagliga arbetsuppgifter och indelningen av arbetet i olika moment
- förbereda och laga restaurangens à la carte-maträtter, tillbehör och efterrätter i enlighet med portionskortet
- använda råvaror och matlagningsmetoder på ett mångsidigt sätt
- fullända och lägga fram maträtter för servering
- fungera i samarbete med serveringspersonalen i betjäningen av kunderna
- laga maträtter enligt kundernas olika typer av specialdiet med utgångspunkt i à la carte-rätterna
- städa upp och ordna verksamhetsmiljön
- använda gastronomiska principer vid tillagningen och sammanställningen av maträtterna
- iakttä planen för egenkontroll

### **Centralt innehåll**

- planera arbetsuppgifterna inför ett arbetsskift
- tillreda à la carte-rätter och lägga fram dem

- utföra efterarbeten efter matlagningen och uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- välja och hantera råvaror
- använda matlagningsredskap, -maskiner och apparater
- använda matlagningsmetoder
- verksamhet i enlighet med affärsidén
- utnyttja gastronomisk kunskap
- utnyttja kunskap om maträtter
- tillreda portioner för kunder med specialdiet
- prissätta matportioner
- lärande och problemlösning
- interaktion och samarbete
- hälsa, säkerhet och funktionsförmåga
- yrkesetik
- utvärdering

### **Bedömning av kunnande**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på närvaro, aktivitet, övningar, prov, projektarbete.

Feedback ges muntligt och studieperioden bedöms i studiekortet med Utförd/Ej utförd.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom att samla in deras skriftliga självvärderingar

## EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKOMPETENSEN

### Obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen

#### Modersmålet, svenska 4 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
<p>Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3</p> <p>Bedömningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- åsiktstext</li> <li>- referat</li> <li>- rapport och/eller arbetsredogörelse</li> <li>- dokument som ansluter sig till arbetssökning</li> <li>- muntlig framställan av rapport och/eller arbetsredogörelse</li> </ul>	<p>Examensdelen ersätter följandegymnasiekurser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grunderna stabiliseras (S2 1)</li> <li>-Språkbruket omkring oss (S2 3)</li> <li>-Finlandssvensk, finländsk och nordisk kultur och identitet (S2 4)</li> <li>Språk och påverkan (S2 6) eller</li> <li>Fördjupad textkompetens (S2 7))</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbetslivskommunikation 1, 2 sv</li> <li>- Arbetslivskommunikation 2, 2 sv</li> </ul>	<p>Studiematerialer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- litteratur</li> <li>- material som läraren delar ut</li> <li>- material på nätet</li> <li>- AV-material</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- närundervisning</li> <li>- övningsuppgifter</li> <li>- nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen som är avsedda för undervisning</li> <li>- arbetslivet</li> <li>- datanät</li> </ul>
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

#### 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 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 texter som ansluter sig till hotell-, restaurang- och cateringbranschen.

- 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 kundbetjädnings- och interaktionssituationer inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen.
- behärskar olika talkommunikationssituationer inom, hotell-, restaurang- och cateringbranschen t.ex. presentation av en arbetsprestation eller lärdomsprovet
- 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 hotell-, restaurang- och cateringbranschens facklitteratur och tidskrifter och andra medier.
- utvecklar sina kommunikativa färdigheter och bidrar på ett konstruktivt sätt till kommunikationen på arbetsplatsen.
- kan använda medier på ett analytiskt och reflekterande sätt och känner till principerna för källkritik.
- 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
	<b>Den studerande</b>		
Informations-sökning	inhämtar med hjälp av handledning ur klarspråkstexter central information om sin bransch	inhämtar från olika källor branschinformation som de använder till tillförlitliga delar	inhämtar från olika källor information också ur svåra texter och bedömer deras tillförlitlighet
Text-förståelse	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 uttryckssätt
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 rättskrivning	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 språk-situationer	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 påverkningsmöjligheter
	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 anholder 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 datateknik, 11. Aktivt medborgarskap och olika kulturer.

## Arbetslivskommunikation 1, 2 sv

### Mål

Den studerande

- behärskar den textkompetens som krävs inom branschen
- förstår de centrala begreppen, det väsentliga innehållet och innebörden i texter inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen.
- kan på olika sätt inhämta information från olika källor samt förmedla denna information både muntligt och skriftligt
- behärskar den textkompetens som krävs inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- kan utnyttja branschens tidskrifter och andra medier
- kan använda medier på ett analytiskt och reflekterande sätt och känner till principerna för källkritik
- utvecklar sina kommunikativa färdigheter och bidrar på ett konstruktivt sätt till kommunikationen på arbetsplatsen.

### Centrala innehåll

- Informationssökning
- Textförståelse
- Skriftlig kommunikation
- Mediekunskap

### Bedömning av inläringen

Den studerande ges feedback på hur studierna framskrider, genom skriftliga och muntliga övningar samt genom eventuella småskaliga prov

Feedback ges skriftligt på bedömningsskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas i studiekortet.

Den studerandes självvärderingsfärdigheter utvecklas med hjälp av skriftliga och/eller muntliga självvärderingsuppgifter.

## Arbetslivskommunikation 2, 2 sv

### 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 inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- har förmåga att verka i en mångkulturell miljö
- kan agera i olika slag av kundbetjänings- och interaktionssituationer inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- behärskar olika talkommunikationssituationer inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen som t.ex. presentation av arbetsprestation och yrkesprovet
- klarar av situationer som sammanhänger med att söka arbete och kan göra upp dokument som anknyter till dessa situationer
- utnyttjar branschens tidskrifter och andra medier inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen

### Centrala innehåll

- Interaktion och agerande i arbetslivets språksituationer
- Kännedom om språk och kultur

### Bedömning av inläringen

Den studerande ges feedback på hur studierna framskrider genom muntliga och skriftliga övningar samt genom eventuella småskaliga prov.

Feedback ges skriftligt på bedömningskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas i studiekortet.

Den studerandes självvärderingsfärdigheter utvecklas med hjälp av skriftliga och/eller muntliga självvärderingsuppgifter.

### Modersmålet, finska som andraspråk 4 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3  Bedömningsmetoder - skriftligt prov - muntlig framställning eller talsituation	Examensdelen ersätter följande gymnasiekurser: - Behärskande av grunderna (S21) - -ibruktagande av språket (S22)		Studiematerial - litteratur - material som läraren delar ut - material på nätet - AV-material  Undervisningsmetoder - närundervisning - övningsuppgifter - nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen som är
Beslut om bedömningen av examensdelen tar läraren			

eller lärarna.		avsedda för undervisning - arbetslivet - datanät
----------------	--	--

## 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 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
	<b>Den studerande</b>		
Informations-sökning	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
Text-förståelse	förstår korta praktiska texter, nyckelord och viktiga detaljer samt texter som behandlar	förstår texter om den egna branschen eller allmänna ämnen samt texter som kräver en viss slutledning, kan söka och sammanställa information	förstår självständigt texter också om abstrakta ämnen, som kan gälla även arbete inom den egna branschen eller arbetarskyddet, uppfattar snabbt textens innehåll

	branschens innehåll	från flera texter med en längd av några sidor	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 agerande i arbetslivets språksituationer	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 språk och kulturer	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.

### Bedömning av inläringen

Den studerande ges feedback på hur studierna framskrider, genom skriftliga och muntliga övningar samt genom eventuella småskaliga prov

Feedback ges skriftligt på bedömningsskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas med ett S (=slutförd) i studiekortet.

Den studerandes självvärderingsfärdigheter utvecklas genom att han eller hon bedömer sin egen prestation.

### Det andra inhemska språket, finska, 2 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
<p>Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3</p> <p>Bedömningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skriftligt prov</li> <li>- muntlig framställning eller talsituation</li> </ul>	<p>Vid erkännande av kunnande kan denna examensdel ersättas av gymnasiekursen <i>Människans vardag och fritid</i> (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 <i>Vardagsfinska</i> (FINB 1) och antingen <i>Affärs- och yrkesliv</i> (FINB 4) eller <i>Trafik, teknik och miljö</i> (FINB 5) studierna.</p>		<p>Studiematerialer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skriftligt</li> <li>- muntligt</li> <li>- AV-material</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uppträning av ordförråd</li> <li>- kundbetjäningssituation framförd genom dialog nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen som är avsedda för undervisning</li> <li>- stifta bekantskap med kulturobjekt</li> <li>- arbetslivet</li> <li>- datanät</li> </ul>
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

## Mål

Den studerande

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

## 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		
Informations-sökning	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  skriver korta meddelanden, fyller i blanketter och skriver med hjälpmedel även enkla redogörelser på finska	förstår innebörden i instruktioner och artiklar på finska som ansluter till yrkesområdet och viktiga samhällsföreteelser  skriver meddelanden, brev samt vid behov även längre redogörelser eller protokoll på finska med utnyttjande av hjälpmedel	läser och förstår utan svårighet olika slags texter och manualer som anknyter till yrket, följer med finska yrkespublikationer och samhällslivet i finskspråkiga massmedier  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	förstår tydliga instruktioner och samtal i normalt tempo på arbetsplatsen och i telefon och kan möta och förstå kunder och arbetskamrater, samt även	förstår även i snabbt tempo olika slags instruktioner och diskussioner som anknyter till yrkesområdet, kan bemöta finskspråkiga kunder frimodigt och förstår deras avsikter och

	hjälpigt möta en kund eller arbetskamrat och förstå dennas frågor  betjäna nöjaktigt finskspråkiga kunder, frågar sig fram i alldagliga situationer och sköter de allra viktigaste arbetsuppgifterna på finska	följa med i medierna vad som händer i branschen och samhället  betjäna väl finskspråkiga kunder, svarar på frågor och gör beställningar även i telefon; deltar i rutinartat samtal på arbetsplatsen	önskemål  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 yrkesspråket	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 inlärningsätt.

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

### Bedömning av inläringen

Den studerande ges feedback på hur studierna framskrider muntligt och/eller skriftligt under de närmaste timmarna

Bedömningsskalan är 1 – 3.

Den studerandes självvärderingsfärdigheter utvecklas genom att han eller hon bedömer sin egen prestation.

## Främmande språk, a-språk, 2 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3  Bedömningsmetoder - skriftligt prov - muntlig framställan eller diskussions- tillfälle	Examensdelen ersätter följande gymnasiekurser: <i>De unga och deras värld</i> och <i>Studier och arbete (ENG1)</i>	-	Studiematerial - skriftligt - muntligt - AV-material  Undervisningsmetoder - framställande undervisningsmetoder - parvis diskussioner - grupparbeten - nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen som är avsedda för undervisning - arbetslivet - datanät
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

### 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

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Informations-sökning	söker information från material och anvisningar som gäller det egna arbetet med handledning och genom att använda	söker information om den egna branschen genom att använda ordböcker och i någon mån även andra, t.ex. elektroniska,	söker mångsidigt information om den egna branschen, tillämpar sina kunskaper och färdigheter samt motiverar sitt avgörande

	ordböcker	informationskällor	
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 inlärningsätt.

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

### Bedömning av inläringen

den studerande ges muntlig och/eller skriftlig feedback på hur inläringen framskrider under de närmaste timmarna.

Vitsordskala 1 – 3.

Man utvecklar den studerandes självvärderingsförmåga genom att låta den studerande själv bedöma sina prestationer.

### Matematik, 3 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 – 3.  Bedömningsmetoder - skriftliga prov och/eller övningsuppgifter	Uttryck och ekvationer (MAB 1) och Geometri (MAB 2) eller Funktioner och ekvationer (MAA 1) och antingen Polynomfunktioner ((MAA 2) eller Geometri (MAA3) studierna i Matematik i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen (de gemensamma studierna).	- Matematik 1, 1 sv - Matematik 2, 1 sv - Matematik 3, 1 sv	Studiematerial - material som läraren meddelat om  Undervisningsmetoder - närundervisning - övningsuppgifter - grupparbeten - nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen som är avsedda för undervisning - arbetslivet - studiebesök - datanät
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

### 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 räknearrät, dator och vid behov övriga matematiska hjälpmedel för att lösa matematiska problem.

### Bedömning

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 räknearrät och dator	använder räknearrät och dator för att lösa elementära matematiska uppgifter som hör ihop med arbetsuppgifterna	använder smidigt räknearrät och dator för att lösa matematiska uppgifter som hör ihop med yrket	använder tillämpligt räknearrät 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.

## Matematik 1, 1 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
- uttrycker relationer mellan variabler i matematiska uttryck

### Centrala innehåll

- Elementära räkne-operationer, procenträkning och omvandling av måttenheter samt matematiska grundbegrepp och framställningssätt
- Matematiska metoder och problemlösning samt bedömning av resultaten
- Användning av räkneapparat och dator

### Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom en fortgående uppföljning av arbetet under lektionerna samt tester och övningsuppgifter som bedöms.

Den studerande ges muntlig feedback under studieperioden för hur inläringen framskrider. Feedback ges numeriskt på vitsordsskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas i studiekortet.

De studerande bedömer sin inläring på basen av kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsförmåga genom att handleda dem så att de förstår sina starka sidor gällande den egna kunskapsnivån och också de områden som ännu bör utvecklas samt genom att handleda dem så att de upprätthåller och höjer kunskapsnivån med hjälp av lämpliga inlärningsmetoder.

## Matematik 2, 1 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 räkneapparat, dator och vid behov övriga matematiska hjälpmedel för att lösa matematiska problem.

### Centrala innehåll

- Elementära räkne-operationer, procenträkning och omvandling av måttenheter samt matematiska grundbegrepp och framställningssätt
- Matematiska metoder och problemlösning samt bedömning av resultaten
- Användning av räkneapparat och dator

### Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom en fortgående uppföljning av arbetet under lektionerna samt tester och övningsuppgifter som bedöms.

Den studerande ges muntlig feedback under studieperioden för hur inläringen framskrider. Feedback ges numeriskt på vitsordsskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas i studiekortet.

De studerande bedömer sin inläring på basen av kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsförmåga genom att handleda dem så att de förstår sina starka sidor gällande den egna kunskapsnivån och också de områden som ännu bör utvecklas samt genom att handleda dem så att de upprätthåller och höjer kunskapsnivån med hjälp av lämpliga inlärningsmetoder.

## Matematik 3, 1 sv

### Mål

Den studerande

- använder lämpliga matematiska metoder för att lösa problem i anslutning till uppgifter i hotell-, restaurang- och cateringbranschen
- 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.

### Centrala innehåll

- Användning av räknepapp och dator
- Hantering, analys och produktion av numerisk information

### Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom en fortgående uppföljning av arbetet under lektionerna samt tester och övningsuppgifter som bedöms.

Den studerande ges muntlig feedback under studieperioden för hur inläringen framskrider. Feedback ges numeriskt på vitsordsskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas i studiekortet.

De studerande bedömer sin inläring på basen av kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsförmåga genom att handleda dem så att de förstår sina starka sidor gällande den egna kunskapsnivån och också de områden som ännu bör utvecklas samt genom att handleda dem så att de upprätthåller och höjer kunskapsnivån med hjälp av lämpliga inlärningsmetoder.

## Fysik och kemi, 2 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 – 3.  Bedömningsmetoder - skriftliga prov och/eller övningsuppgifter	Fysiken som naturvetenskap (FY1) och Människans kemi och kemin i livsmiljön (KE1) studierna i Fysik och kemi i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen	- Fysik 1, 1 sv - Kemi 1, 1 sv	Studiematerial - material som läraren meddelat om  Undervisningsmetoder - laboration - närundervisning - övningsuppgifter - grupparbeten - nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen som är avsedda för undervisning - arbetslivet - studiebesök - datanät
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

### 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

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 förstör 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 förstör på rätt sätt kemikalier som behövs i de egna arbetsuppgifterna och beaktar olika ämnens egenskaper och miljörisker i bekanta arbetssituationer	hanterar, förvarar och förstör 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 -	utför mätningar genom att självständigt använda de vanligaste mätmetoderna	använder smidigt de lämpligaste metoderna och instrumenten vid

	instrumenten i en handledd arbetsituation	och -instrumenten och kan bedöma mätresultatens tillförlitlighet	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 resultatens 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 självantagna riskfaktorerna i arbetsmiljön.

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

## Fysik 1, 1 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
- 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
- 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.

### **Centrala innehåll**

- Kännedom om lagbundenheter inom värmelära, mekanik och ellära och beaktande av dem i arbetet
- Kännedom om kemiska ämnen och föreningar samt deras egenskaper och beaktande av dem i arbetet
- Observation och mätning
- Ett säkert och ergonomiskt arbetsätt

### **Bedömning av inläringen**

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom en fortgående uppföljning av arbetet under lektionerna samt tester och övningsuppgifter som bedöms.

Den studerande ges muntlig feedback under studieperioden för hur inläringen framskrider. Feedback ges numeriskt på vitsordsskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas i studiekortet.

De studerande bedömer sin inläring på basen av kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsförmåga genom att handleda dem så att de förstår sina starka sidor gällande den egna kunskapsnivån och också de områden som ännu bör utvecklas samt genom att handleda dem så att de upprätthåller och höjer kunskapsnivån med hjälp av lämpliga inlärningsmetoder.

## **Kemi 1, 1 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
- 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.

### Centrala innehåll

- Kännedom om lagbundenheter inom värmelära, mekanik och ellära och beaktande av dem i arbetet
- Kännedom om kemiska ämnen och föreningar samt deras egenskaper och beaktande av dem i arbetet
- Observation och mätning
- Ett säkert och ergonomiskt arbetsätt

### Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom en fortgående uppföljning av arbetet under lektionerna samt tester och övningsuppgifter som bedöms.

Den studerande ges muntlig feedback under studieperioden för hur inläringen framskrider. Feedback ges numeriskt på vitsordsskalan 1 – 3. Studieperiodens vitsord antecknas i studiekortet.

De studerande bedömer sin inläring på basen av kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsförmåga genom att handleda dem så att de förstår sina starka sidor gällande den egna kunskapsnivån och också de områden som ännu bör utvecklas samt genom att handleda dem så att de upprätthåller och höjer kunskapsnivån med hjälp av lämpliga inlärningsmetoder.

### Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap, 1 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3  Bedömningsmetoder - skriftligt prov eller portfolio	Samhällskunskap (SL 1) och Ekonomisk kunskap (SL 2) studierna i Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen	Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap, 1 sv	Studiematerial - skriftligt (böcker, duplikat, tidningar) - AV-material  Undervisningsmetoder - undervisningsdiskussion - arbete individuellt och i smågrupp - eventuella - företagsbesök och/eller besök av föreläsare - nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen som är avsedda för undervisning - arbetslivet - datanät
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

## Mål

Den studerande [Direktiv: Hit kopieras katalog(er) från examens grunder.]

- 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 den egna yrkesbranschen samt information som gäller Europeiska unionen och medborgarna.

## Bedömning

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	<b>Den studerande</b>		
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 verksamhets-möjligheterna	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 med 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 national-ekonomin	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 yrkesbransch lokalt	söker information om arbetsplatser inom sin yrkesbransch regionalt och nationellt	söker information om arbetsplatser inom sin yrkesbransch 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.

### Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig respons på hur inläringen framskrider.

Den studerande får under lektionerna fortgående respons på hur studierna framskrider.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Den studerandes självvärderingsfärdigheter utvecklas med hjälp av en förfrågan (feedback) i slutet av kursen.

## Gymnastik, 1 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 – 3.  Bedömningsmetoder - Hur målen förverkligats bedöms på gymnastiklektionerna och/eller med prestationer ,vilka antecknas i dagboken.	Färdighet och kondition (GY 1) studierna i Gymnastik i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen	- Gymnastik (1,5 sv) utförs under året jämnt periodiserat	Studiematerial - motionsredskap - skriftligt material - AV-material  Undervisningsmetoder - närundervisning - individuellt arbete - grupp- och lagarbete - nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen som är avsedda för undervisning - motionsställen - naturen - datanät
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

### 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 att orka
- 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

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
	Nöjaktiga N1 Den studerande	Goda G2 Den studerande	Berömlig 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.

### Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Den studerande ges feedback på hur inläringen framskrider såsom för aktivitet under lektionerna, grupparbete, fortgående yrkesprov, handlingskraft, interaktions- och samarbetsförmåga.

Feedback ges muntligt.

De studerande bedömer sin inläring på basen av kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar den studerandes självvärderingsförmåga med hjälp av skriftliga och muntliga självvärderingsuppgifter.

## Hälsokunskap, 1 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
<p>Examensdelen bedöms genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 – 3.</p> <p>Bedömningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skriftliga uppgifter eller prov (skriftligt eller muntligt)</li> </ul>	Hälsökunskapens grunder (HÄ 1)	-	<p>Studiematerial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- material som läraren delat ut</li> <li>- minnesanteckningar</li> <li>- AV-material</li> <li>- nätmaterial</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- närundervisning</li> <li>- individuellt arbete</li> <li>- grupparbeten</li> <li>- föreläsningar</li> <li>- praktiska</li> <li>- övningar</li> <li>- nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen som är avsedda för undervisning</li> <li>- studiebesök</li> <li>- datanät</li> </ul>
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

### 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 inom branschen 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 hjälpensituationerna 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 studerandehälsovårds- och övriga hälsovårdstjänster, utövar hälsomotion och inser deras betydelse för upprätthållande av funktionsförmågan.

### Bedömning

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
	Nöjaktiga N1 Den studerande	Goda G2 Den studerande	Berömlig 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 verksamhetssätt som främjar fysisk, psykisk och social hälsa och säkerhet i verksamhetsmiljön	följer i arbetsgemenskapen överenskomna verksamhetssätt 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 hälsomotion och hälsovårdstjänster	planerar och utövar handledd 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 hälsomotionens 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	känner till de vanligaste faktorerna och folksjukdomarna som belastar hälsan och funktionsförmågan, men behöver handledning för	utnyttjar i sin egen verksamhet ett kunskapsunderlag som främjar hälsan och funktionsförmågan, känner till faktorer som sliter på	utnyttjar mångsidigt i sin egen verksamhet kunskap som främjar hälsan och funktionsförmågan och söker självständigt information om möjliga skadeverkningar inom

förebygger folksjukdomar och faktorer som sliter på hälsan, samt behärskande av kunskapsunderlaget om skadeverkningarna i yrket	att skaffa information om hur hälsan främjas samt känner till de vanligaste olägenheterna för hälsan (såsom tobaksrökning och användning av rusmedel).	hälsan samt hälsoskador som beror på levnadsmönstret och är medveten om möjliga belastningsfaktorer som hör ihop med det egna yrket.	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.

### Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Den studerande ges feedback på hur studierna framskrider på aktivitet under lektionerna, grupparbete, fortgående yrkesprov, interaktions- och samarbetsförmåga.

Feedback ges muntligt.

De studerande bedömer sin inläring på basen av kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar den studerandes självvärderingsförmåga med hjälp av skriftliga och muntliga självvärderingsuppgifter.

## Konst och kultur, 1 sv

Bedömning av kunnande		Undervisningsarrangemang	
Bedömning av examensdelen	Ersätter gymnasiekursen	Studieperiodernas namn och omfattning (sv)	Metoder för genomförande
<p>Examensdelen bedömmas genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna.</p> <p>Vitsordsskala 1 - 3</p> <p>Bedömningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- av läraren given skriftlig, visuell eller muntlig uppgift</li> </ul>	<p>Jag, bilden och kulturen (KO 1) samt Miljö, plats och rum (KO 2) eller Musiken och jag (MU 1) eller Ett flerstämmigt Finland (MU2) studierna i Konst och kultur i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen</p>	-	<p>Studiematerialer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- litteratur</li> <li>- material på nätet</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aktivitetssinriktade metoder</li> <li>- simuleringar</li> <li>- föreläsningar</li> <li>- muntliga övningar</li> <li>- besök</li> <li>- nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen som är avsedda för undervisning</li> <li>- arbetslivet</li> <li>- datanät</li> <li>- verkstad</li> <li>- praktikföretag</li> <li>- besökspunkter</li> </ul>
<p>Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.</p>			

### Mål

Den studerande [Direktiv: Hit kopieras katalog(er) från examens grunder.]

- 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 sitt arbete.

## Bedömning

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Utnyttjande av konst och kultur	deltar i konst- och kulturrevenemang	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 uttryckssätt och värdesätter andras synsätt

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

## Bedömning av inläringen

Målet för bedömningen av inläringen är att de studerande vet vad de kan och vad de ännu måste lära sig. Inläringen bedöms genom att de studerande ges muntlig eller skriftlig respons på hur inläringen framskrider. Den studerande får respons på hur studierna framskrider, på deltagande, aktivitet och utförandet av uppgifter.

Respons ges skriftligt: vitsordet antecknas i läroanstaltens databas enligt skala 1 – 3.

De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Den studerandes självvärderingsfärdigheter utvecklas på så sätt att den studerande gör en självvärdering i slutet av kursen antingen med en strukturerad blankett eller fritt formulerat.

## Valbara examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen

De valbara examensdelarna som kompletterar yrkeskompetensen innehåller studier enligt vad som föreskrivs i examensgrunderna. De valbara examensdelarna som kompletterar yrkeskompetensen kan vara:

- modersmålet, det andra inhemska språket, främmande språk, matematik, fysik och kemi, samhälls-, företags- och arbetslivskunskap, gymnastik, hälsokunskap, konst och kultur
- miljökunskap, informations- och kommunikationsteknik, etik, kulturkännedom, psykologi, företagsverksamhet

Valbara examensdelar på sammanlagt 4 studieveckor (sv) innefattas i studierna. Studierna genomförs enligt VYI:s årliga gemensamma utbud. Om den studerande genomför studier enligt en viss stig, bildar de valbara studierna ifrågavarande stig. Närmare information om dessa studier finns i läsplanerna.

## Fritt valbara examensdelar

De fritt valbara examensdelarna innehåller studier enligt vad som föreskrivs i examensgrunderna. De fritt valbara examensdelarna kan vara:

- yrkesinriktade examensdelar inom det egna utbildningsområdet eller något annat område,
- examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen,
- gymnasiestudier eller studier som förbereder för avläggande av studentexamen,
- arbetserfarenhet,
- handledda fritidsintressen som stöder utbildningens allmänna och yrkesinriktade mål samt den studerandes personlighetsutveckling.

Fritt valbara examensdelar om 10 studieveckor (sv) innefattas i studierna. Studierna genomförs enligt VYI:s årliga gemensamma utbud. Om den studerande genomför studier enligt en viss stig, bildar de fritt valbara studierna ifrågavarande stig. Närmare information om dessa studier finns i läsplanerna.

## EXAMENSDELAR SOM INDIVIDUELLT FÖRDJUPAR YRKESKOMPETENSEN

Grundexamen kan innehålla examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen och som överstiger 120 sv enligt den studerandes personliga studieplan (PSP).

## Valbara examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen

De valbara examensdelarna som kompletterar yrkeskompetensen innehåller studier enligt vad som föreskrivs i examensgrunderna. De valbara examensdelarna som kompletterar yrkeskompetensen kan vara:

- modersmålet, det andra inhemska språket, främmande språk, matematik, fysik och kemi, samhälls-, företags- och arbetslivskunskap, gymnastik, hälsokunskap, konst och kultur

- miljökunskap, informations- och kommunikationsteknik, etik, kulturkännedom, psykologi, företagsverksamhet

Valbara examensdelar på sammanlagt 4 studieveckor (sv) innefattas i studierna. Studierna genomförs enligt VYI:s årliga gemensamma utbud. Om den studerande genomför studier enligt en viss stig, bildar de valbara studierna ifrågavarande stig. Närmare information om dessa studier finns i läsplanerna.