

Datum 18.8.2010	Granskning av struktur Datum 18.8.2010	Formell granskning Datum 19.8.2010	Godkännande av plan Datum 18.8.2010	Godkänd vid andra stadiets utbildningsnämnds svenskspråkiga sektion Datum 25.8.2010
Utarbetare Eva Lalou	Avdelningschef Hans Foxell	Utvecklingschef Hillevi Kivelä	Utbildningsledare Hannele Hiippala	Sekreterare Sirkku Salonen



# VASA YRKESINSTITUT

## Läroplanens examensspecifika del **2010**

**TURISM-, KOSTHÅLLS- OCH EKONOMIBRANSCHEN**

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

<b>Uppgifter som ansluter sig till läroplanen</b>	<b>Datum, diarienummer eller paragraf</b>
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.

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Läroplanens examensspecifika del .....	0
<b>PLAN FÖR GENOMFÖRANDE AV EXAMEN .....</b>	<b>3</b>
EXAMENS UPPBYGGNAD .....	4
Yrkesinriktade examensdelar .....	4
Examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen .....	4
Fritt valbara examensdelar .....	5
Examensdelar som individuellt fördjupar yrkeskompetensen .....	5
ORIENTERANDE STUDIER .....	5
STUDIEHANDLEDNING .....	6
INLÄRNING I ARBETE .....	6
FÖRETAGSAMHET .....	6
LÄRDOMSPROV .....	7
STUDIESTIGAR .....	7
YRKESPROV .....	8
Yrkesprovsplan för examen , grundskolbaserad .....	9
Yrkesprovsplan för examen , studentbaserad grupp .....	12
LÄSPLANER .....	14
Läsplan 1 .....	15
Läsplan 1 .....	18
<b>STUDIER .....</b>	<b>18</b>
YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR .....	19
Obligatoriska examensdelar för alla .....	19
Att verka inom logi- och hotellverksamhet, 20 sv .....	19
Köksfunktioner, matlagningens grunder 8 sv .....	23
Hygienpass, 1 sv .....	24
Arbetarskydd 1 sv .....	25
Branschens struktur 1 sv .....	25
Restaurang- och hotellservice, 6 sv .....	26
Matlagningens och kundbetjäningens grunder, inläring i arbete, 3 sv .....	27
Kundservice och försäljning, 20 sv .....	28
Kundservice och servering, 10 sv .....	33
Dryckeskunskap och lagstiftning, 4 sv .....	34
Kundservice i restaurang, inläring i arbete, 6 sv .....	35
Servering av mat i portioner och drycker, 20 sv .....	36
Kundservice, försäljning och servering, 8 sv .....	42
Vinkännedom, 6 sv .....	44
Kundservice i à la carte-restaurangen, inläring i arbete, 6 sv .....	45
Valbara examensdelar .....	46
Kaféservice, 10 sv .....	46
Kaféprodukter och –service, 7 sv .....	51
Kafeets produkter och kundservice i ett kafé, inläring i arbete, 3 sv .....	52
Försäljning och servering av drycker, 10 sv .....	53
Barfunktioner, 7 sv .....	58
Kundservice i utskänkningsrestaurang, inläring i arbete, 3 sv .....	59
Beställnings- och festservering, 10 sv .....	60
Beställningsfunktioner, 7 sv .....	64
Kundservice i beställningsrestaurang, inläring i arbete, 3 sv .....	65
EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKOMPETENSEN .....	67
Obligatoriska examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen .....	67
Modersmålet, svenska 4 sv .....	67
Arbetslivskommunikation 1, 2 sv .....	70
Arbetslivskommunikation 2, 2 sv .....	70
Modersmålet, finska som andraspråk 4 sv .....	71
Det andra inhemska språket, finska 1 sv .....	74
Främmande språk, a-språk, 2 sv .....	76
Matematik, 3 sv .....	78
Matematik 1, 1 sv .....	80
Matematik 2, 1 sv .....	81
Matematik 3, 1 sv .....	82
Fysik och kemi, 2 sv .....	83
Fysik 1, 1 sv .....	85

Kemi 1, 1 sv.....	86
Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap, 1 sv.....	87
Gymnastik, 1 sv.....	90
Hälsokunskap, 1 sv.....	92
Konst och kultur, 1 sv.....	94
Valbara examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen.....	96
Fritt valbara examensdelar .....	97

## PLAN FÖR GENOMFÖRANDE AV EXAMEN

### 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 samhällliga 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 behärskan 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 matlagningsuppgifter

## EXAMENS UPPBYGGNAD

Grundexamen består av yrkesinriktade examensdelar, antingen obligatoriska eller valbara. Dessutom består examen av obligatoriska och valbara examensdelar som kompletterar yrkesskickligheten samt fritt valbara examensdelar. Man kan också individuellt inkludera examensdelar. Se noggrannare 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 servitör som är 40 sv. Examensdelarna är.

Kundservice och försäljning, (20 sv)

Servering av mat i portioner och drycker, (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

Försäljning och servering av drycker 10 sv

Beställnings- och festservice 10 sv

Beställnings- och festservice är alternativ till stråkstudier.

### 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 (IP).

## 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 " kundservice och försäljning" -examensdelen
- Under det tredje studieåret ½ sv, i samband med "Servering av mat i portioner och drycker" –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 "Servering av mat i portioner och drycker" -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

Om inläring i arbete har förordnats i Utbildningsstyrelsens examensgrunder och Vasa yrkesinstituts läroplans gemensamma del. I denna examen utförs 24 sv:s inläring i arbetet enligt följande:

Grundskolbaserad gupp

- 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* som omfattar 3 sv.
- Under det andra studieåret 9 studieveckor. Inläringen i arbetet inriktar sig enligt val på två (2) examensdelar. Inläringen i arbetet utförs i "*Kundservice och försäljning*" delen som omfattar 6 sv samt gällande valbar examensdel "*Försäljning och servering av drycker*" som 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 "*Servering av mat i portioner*" delen som omfattar 6 sv samt gällande valbarexamensdel "*Beställnings- och festservering*" som omfattar 3 sv.

Studentbaserad grupp

Under det första studieåret 9 studieveckor. Inläringen i arbetet utförs i *Att verka inom logi- och restaurangverksamhet* 3sv och "*Kundservice och försäljning*" 6 sv.

Under det andra studieåret 12 studieveckor. Inläringen i arbetet utförs "*Servering av mat i portioner och drycker*" delen som omfattar 6 sv. Samt valbara examsdelar "*Försäljning och servering av drycker*" 3 sv och "*Beställnings- och festservering*" 3 sv.

## 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 året inom "Servering av mat i portioner och drycker" 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. Examens 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. Yrkesinriktade studier (stråk)
  - Tyngdpunkter ur läroanstaltens gemensamma utbud (besluts 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

I grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen kan inbegripas en yrkesinriktad examensdel ur yrkesexamina inom turism-, kosthålls- och ekonomibranschen.

### 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 för examen , grundskolbaserad

TURISM-, KOSTHÅLLS- OCH EKONOMIBRANSCHEN  
EXAMEN: GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, SERVITÖR  
(grundskolbaserad)  
UBS:S bestämmelse 3/011/2010, 20.1.2010

Godkänd i yrkesprovskommittén 18.08.2010

	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanslagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 20 sv YHR111	x		x	x	1	x		Den studerande 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.	H	H	D	H
Kundservice och försäljning, 20 sv YHR121	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, säljer och erbjuder verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och tar betalt av kunderna samt utför arbetsuppgifter inom alkoholserving. Han eller hon deltar vid behov i arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder. Den studerande 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	H	H	H	D

	Förverkligande		Vitsordet bestäms		Tidpunkt för utförande / år	Plats för yrkesprov		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanslagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
Servering av mat i portioner och drycker 20 sv YSE131	x		x	x	3	x		kraven på yrkesskicklighet. Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice för representationskunder på restaurang, personalrestaurang eller storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, presenterar, säljer och serverar mat i portioner och beställningsmåltider samt drycker, utför arbetsuppgifter inom alkoholservering, registrerar betalningar och gör avräkningar samt tar betalt av kunder. 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	D	H
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.	H	H	H	H
Försäljning och servering av drycker, 10 sv YHR303	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice på en restaurang med utskänkningstillstånd i enlighet med affärskonceptet i samarbete med övriga	H	H	H	H

	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
								arbetstagare på företaget. Han eller hon rekommenderar, säljer, blandar till och serverar drycker och andra varor till kunderna på en krog och iakttar utskänkingsbestämmelserna och övriga anvisningar. Han eller hon registrerar försäljning och tar betalt samt tar ansvar för kund- och personalsäkerheten. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen Föremål för bedömning. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.				
Beställnings- och festservering, 10 sv YSE311	x		x	x	3	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.	H	H	H	H

1 =Behärskande av arbetsprocesserna

2 = Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material

3 =Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet 4 = Nyckelkompetenser för livslångt lärande

Yrkesprovsplan för examen , studentbaserad grupp

TURISM-, KOSTHÅLLS- OCH EKONOMIBRANSCHEN  
EXAMEN: GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, SERVITÖR  
(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		Yrkesprov	Yrkesprovets föremål för bedömning			
	Sammanlagda yrkesprov	Partiella yrkesprov	Lärare	Arbetsplatshandledare		Arbetsplats	Läroanstalt		1	2	3	4
Att verka inom logi- och restaurangverksamhet, 20 sv YHR111	x		x	x	1	x		Den studerande 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.	H	H	D	H
Kundservice och försäljning, 20 sv YHR121	x		x	x	1	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, säljer och erbjuder verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och tar betalt av kunderna samt utför arbetsuppgifter inom alkoholservering. Han eller hon deltar vid behov i arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder. 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	H	H	H	D

Examensdelar, sv	Föverkligande		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
								tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.				
Servering av mat i portioner och drycker, 20 sv YSE131	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice för representationskunder på restaurang, personalrestaurang eller storkök i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, presenterar, säljer och serverar mat i portioner och beställningsmåltider samt drycker, utför arbetsuppgifter inom alkoholservering, registrerar betalningar och gör avräkningar samt tar betalt av kunder. 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	D	H
Försäljning och servering av drycker, 10 sv YHR303	x		x	x	2	x		Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice på en restaurang med utskänkningstillstånd i enlighet med affärskonceptet i samarbete med övriga arbetstagare på företaget. Han eller hon rekommenderar, säljer, blandar till och serverar drycker och andra varor till kunderna på en krog och iakttar utskänkingsbestämmelserna och övriga anvisningar. Han eller hon registrerar försäljning och tar betalt samt tar ansvar för kund- och personalsäkerheten. Han eller hon visar sina språkkunskaper i kundservicesituationer i enlighet med något av de föremål för bedömning som beskrivs i tabellen Föremål för bedömning. Arbetet utförs i sådan omfattning att yrkesskickligheten på ett	H	H	H	H

Examensdelar, sv	Föverkligande		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
								tillförlitligt sätt kan konstateras motsvara kraven på yrkesskicklighet.				
Beställnings- och festservering, 10 sv YSE311	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.	H	H	H	H

## LÄSPLANER

- Då studierna inleds utarbetas en personlig studieplan på basen av läsplanen.
- Ur varje läsplan framgår
  - studier och studieperioder som ingår i examen,
  - om studierna är obligatoriska eller valbara,
  - planerad tidpunkt för avläggande av studierna,
  - sådana examensdelar som ersätts med gymnasie- eller stråkstudier, om den studerande har valt dessa.
- Examensdelarna har också beskrivits under *Utformningen av examen*.

Examen innehåller följande läsplaner:

Läsplan 1

Grundexamen för servitör, grundskolebaserad

Läsplan 2

Grundexamen för servitör, studentbaserad

Läsplan 1

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, SERVITÖR							
Läsplan 1, grundskolebaserad			Yrkesprov	Läsår			Sammanlagt
Examensdelen 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
	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			
SHR12101		<b>Kundservice och försäljning</b>	2				20
	SHR12102	Kundservice och försäljning			10		
	SHR12103	Dryckeskunskap och lagstiftning			4		
	SHR12104	Kundservice i en restaurang, inläring i arbete			6		
SSE131		<b>Servering av mat i portioner och drycker</b>	3				20
	SSE13101	Kundservice, försäljning och servering				8	
	SSE13102	Vinkännedom				6	
	SSE13103	Kundservice i en à la carte-restaurang, inläring i arbete				6	
		<i>Valbara examensdelar</i>					
SHR304		<b>Kaféservice</b>	1				10
	SHR30401	Kaféets produkter och service		7			
	SHR30402	Kundservice i ett kafé, inläring i arbetet		3			
SHR303		<b>Försäljning och servering av drycker</b>	2				10
	SHR30301	Barfunktioner			7		
	SHR30302	Kundservice i en utskänkningsrestaurang, inläring i arbetet			3		
SSE311		<b>Beställnings- och festservering</b>	3				10
	SSE31101	Examensdelen är alternativ till stråkstudier Beställningsserveringens funktioner				7	
	SSE31102	Kundservice i en beställningsrestaurang, inläring i arbetet				3	
		<b>EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKICKLIGHETEN</b>					<b>20</b>
		<i>Obligatoriska examensdelar</i>					
		(Kombistuderandena ersätter en del av de					

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, SERVITÖR							
Läsplan 1, grundskolebaserad			Yrkesprov	Läsår			Sammanlagt
Examensdelen kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	sv
		obligatoriska examensdelarna med gymnasiestudier.)					
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>
	S2101	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>
	S09201	Konst och kultur				1	
		<i>Valbara examensdelar</i>					<b>4</b>
		(För kombistuderandes del ersätts examensdelarna med gymnasiestudier. För enligt viss tyngdpunkt studerandes del ersätts examensdelarna med stigar.)					
		Examensdelarna genomförs koncentrerat enligt läroanstaltens årliga utbud.					
		<b>FRITT VALBARA EXAMENSDELAR</b>					<b>10</b>
		(För kombistuderandes del ersätts examensdelarna med gymnasiestudier. För					

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, SERVITÖR							
Läsplan 1, grundskolebaserad			Yrkesprov	Läsår			Sammanlagt
Examensdelen kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	sv
		enligt viss tyngdpunkt studerandes del ersätts examensdelarna med stigar.)					
		Examensdelarna genomförs koncentrerat enligt läroanstaltens årliga utbud.					
		EXAMENSDELAR SOM KOMPLETTERAR YRKESKOMPETENSEN SAMT FRITT VALBARA EXAMENSDELAR (periodisering för läsåren)		12	12	8	
		<b>EXAMENSDELAR SOM INDIVIDUELLT FÖRDJUPAR YRKESKOMPETENSEN</b>					
		Grundexamen kan innehålla individuellt fördjupande examensdelar som överskrider 120 sv enligt den personliga studieplanen (HOPS)					

## Läsplan 1

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL-, RESTAURANG- OCH CATERINGBRANSCHEN, SERVITÖR							
Läsplan 1, studentbaserad			Yrkesprov	Läsår			Sammanlagt
Examensdelen kod	Studieperiodens kod	Examensdelens namn/ Studieperiodens namn	Läsår	1 sv	2 sv	3 sv	sv
		<b>YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR</b>					<b>80</b>
		<i>Obligatoriska examensdelar</i>					<b>60</b>
SHR111		<b>Att verka inom logi- och restaurangverksamhet</b>	1				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			
SHR12101		<b>Kundservice och försäljning</b>	1				20
	SHR12102	Kundservice och försäljning			10		
	SHR12103	Dryckeskunskap och lagstiftning			4		
	SHR12104	Kundservice i en restaurang, inläring i arbete			6		
SSE131		<b>Servering av mat i portioner och drycker</b>	2				20
	SSE13101	Kundservice, försäljning och servering				8	
	SSE13102	Vinkännedom				6	
	SSE13103	Kundservice i en à la carte-restaurang, inläring i arbete				6	
		<i>Valbara examensdelar</i>					
SHR303		<b>Försäljning och servering av drycker</b>	2				10
	SHR30301	Barfunktioner			7		
	SHR30302	Kundservice i en utskänkningsrestaurang, inläring i arbetet			3		
SSE311		<b>Beställnings- och festservering</b>	2				10
	SSE31101	Beställningsserveringens funktioner				7	
	SSE31102	Kundservice i en beställningsrestaurang, inläring i arbetet				3	

## STUDIER

På följande sidor beskrivs studier som innefattas i examen. Samtidigt med studierna är studiernas yrkeskompetenskrav antecknade, bedömningsobjekten och bedömningskriterierna samt en plan över bedömningen av studierna och bedömningsmetoderna. Planerna beskriver också metoder för genomförande, studiematerial, undervisningsmetoder samt studiemiljön. Studiernas tidsbestämning framgår av läsplanerna (se. punkt *Läsplaner*).

## YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR

### Obligatoriska examensdelar för alla

Att verka inom logi- och hotellverksamhet, 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	- Då det gäller behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet bedöms branschkännedomen på basis av uppgifter och tentamen.	- Köksfunktioner, matlagningens grunder 8 sv Branschens struktur 1 sv Hygienpass 1 sv - Arbetskydd 1 sv - Restaurang- och hotellservice 6 sv Matlagningens och kundbetjäningens grunder, inläring i arbete 3 sv	Läromaterial - skriftligt - visuellt - auditivt - AV-material  Undervisningsmetoder - närundervisning övningsuppgifter - nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen avsedda för studier - studiebesök - arbetslivet - datanätet
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

### 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 logiföretag
- arbetar med diskhantering
- rengör arbetsredskap, maskiner och utrustning samt kund- och arbetsutrymmen
- följer planen för egenkontroll

## Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika kunskapsnivåer 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		
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 anviningar	sorterar avfall på eget initiativ	sorterar noggrant avfall på 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
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande	Den studerande	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	rengör logiutrymmena eller övriga utrymmen enligt anvisning och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder	rengör självständigt logiutrymmena eller övriga utrymmen och utför arbetsuppgifterna i lämplig ordning samt använder

	passande rengöringsmedel och metoder	passande rengöringsmedel och metoder	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
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
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 arbetssätt
Interaktion och	kan fungera tillsammans	agerar i sitt arbete naturligt	fungerar samarbetsvilligt

samarbete	med olika slags människor i arbetsgemenskapen och gruppen och begär vid behov hjälp av andra	i samspel med de som ingår i arbetsgemenskapen	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

#### Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande 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

### Centralt 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
- ståda 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
- 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 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

- Att 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
- Att känna till råvaror
- Att 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

## Kundservice och försäljning, 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Då det gäller behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet visas språkkunskapen genom ett muntligt språkprov.</li> <li>- Då det gäller nyckelfärdigheterna för livslångt lärande bedöms yrkesetiken på basis av uppgifter och tentamen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kundservice och servering, 10 sv</li> <li>- dryckeskunskap och lagstiftning, 4 sv</li> <li>- kundservice i restaurang, 6 sv (inläring i arbete)</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>- övningsuppgifter</li> <li>- nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen avsedda för studier</li> <li>- studiebesök</li> <li>- arbetslivet</li> <li>- datanätet</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

Krav på yrkesskicklighet

### Den studerande

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

### Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika kunskapsnivåer 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		
Att arbeta i skift	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som

	arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift enligt anvisning	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift på ett ändamålsenligt sätt
	arbetar enligt tidsschemat men behöver ibland hjälp	arbetar enligt tidsschemat	arbetar effektivt och enligt tidsschemat
Iordningställande av kund- och arbetsutrymmen	iordningställer kund- och arbetsutrymmena	iordningställer kund- och arbetsutrymmen i enlighet med beställningarna	iordningställer självständigt kund- och arbetsutrymmen anpassat till bokning och situation
Arbete inom kundservice och försäljning	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artigt sätt som medlem i arbetsgruppen på arbetsplatsen, men behöver ibland vägledning	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem på ett artigt sätt enligt anvisningarna på arbetsplatsen	uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem artigt och på eget initiativ på arbetsplatsen
	tar hand om matservering från buffébord eller serveringsdiskar	tar hand om matservering från buffébord eller serveringsdiskar	tar hand om matservering från buffébord eller serveringsdiskar
	säljer och erbjuder verksamhetsställets tjänster och produkter	säljer och erbjuder obehindrat verksamhetsställets tjänster och produkter	säljer och erbjuder självständigt verksamhetsställets tjänster och produkter
	ser under handledning till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet	ser på eget initiativ till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet	ser självständigt och på ett ansvarsfullt sätt till att de produkter som säljs eller erbjuds räcker till och är av bra kvalitet
	deltar vid behov i inkvartering av logiföretagets kunder med någon annans hjälp	tar vid behov hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder enligt anvisning	tar vid behov delvis självständigt hand om arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt sorterar avfall på eget initiativ	städar på eget initiativ upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samtidigt som han/hon utför andra arbetsuppgifter samt sorterar avfall på ett noggrant sätt
	Att se till att kunderna är nöjda	tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder och tackar kunden	tar emot feedback om tjänsterna eller produkterna från kunder, tackar kunden och vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade

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

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
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 förtrogen med den egna arbetsplatsens affärskoncept eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon under handledning presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna	har gjort sig förtrogen med den egna arbetsplatsens affärs- eller verksamhetsidé i så hög grad att han eller hon presenterar de viktigaste produkterna och tjänsterna samt samarbetspartner
	verkar under handledning i enlighet med kvalitetskraven	har enligt anvisning gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa	har gjort sig förtrogen med de kvalitetskrav som ställs på arbetet och verkar enligt dessa

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

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

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

	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och kan anpassa sig till det som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt

### Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra arbetsuppgifter inom kundservice inom logi-, restaurang- eller cateringbranschen i samarbete med övriga arbetstagare på verksamhetsstället. Han eller hon iordningställer kund- och arbetsutrymmen, säljer och erbjuder verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljning och tar betalt av kunderna samt utför arbetsuppgifter inom alkoholservice. Han eller hon deltar vid behov i arbetet med att inkvartera logiföretagets kunder. 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.

## Kundservice och servering, 10 sv

### Mål

Den studerande kan

- iordningställa och utrusta kund- och arbetsutrymmena
- betjäna kunderna enligt verksamhetsställets affärsidé och verksamhetsanvisningar
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- sälja mat till kunder eller kundgrupper
- registrera försäljning och fakturera kunderna
- ståda upp och ordna kund- och arbetsutrymmena
- iaktta planen för egenkontroll
- säkerställa kundbelåtenheten

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Arbeta med kundbetjäning och försäljning

- Säkerställa kundbelåtenheten
- Iordningställa serveringsdisken eller buffébordet
- Servera drycker
- Arbeta enligt beställningarna
- Registrera och fakturera försäljning
- Fungera enligt affärs- eller verksamhetsidén
- Produkt- och näringskännedom
- Arbeta inom utskänkning
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 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.

## **Dryckeskunskap och lagstiftning, 4 sv**

### **Mål**

Den studerande kan

- iordningsställa och utrusta kund- och arbetsutrymmena
- betjäna kunderna enligt verksamhetsställets affärsidé och verksamhetsanvisningar
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- sälja drycker till kunder eller kundgrupper
- fungera i utskänkningsuppgifter
- registrera försäljning och fakturera kunderna
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmena
- iaktta planen för egenkontroll
- säkerställa kundbelåtenheten

### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift

- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Arbeta med kundbetjäning och försäljning
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Iordningställa serveringsdisken eller buffébordet
- Servera drycker
- Arbeta enligt beställningarna
- Registrera och fakturera försäljning
- Fungera enligt affärs- eller verksamhetsidén
- Produkt- och näringskännedom
- Arbeta inom utskänkning
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 övningar, prov och arbete i arbetssal i enlighet med målen.

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

### **Kundservice i restaurang, inläring i arbete, 6 sv**

#### **Mål**

Den studerande kan

- arbeta i skift, iordningsställa och utrusta kund- och arbetsutrymmena
- betjäna kunderna enligt verksamhetsställets affärsidé och verksamhetsanvisningar
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- sälja mat och drycker till kunder eller kundgrupper
- fungera i utskänkningsuppgifter
- registrera försäljning och fakturera kunderna
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmena
- iaktta planen för egenkontroll
- säkerställa kundbelåtenheten

#### **Centralt innehåll**

- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Arbeta med kundbetjäning och försäljning
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Iordningställa serveringsdisken eller buffébordet
- Servera drycker
- Arbeta enligt beställningarna
- Registrera och fakturera försäljning
- Fungera enligt affärs- eller verksamhetsidén
- Produkt- och näringskännedom
- Arbeta inom utskänkning
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 feedback på hur inläringen framskrider. Åt den studerande ges feedback på arbetet i arbetssal i enlighet med målen.

Feedback ges muntligt. Studieperioden bedöms på studiekortet enligt skalan Utförd/Ej utförd. De studerande bedömer sin inläring utgående från kraven på yrkesskicklighet, målen och bedömningskriterierna i examensdelarna. Man utvecklar de studerandes självvärderingsfärdighet genom samtal under arbetsskiften.

### Servering av mat i portioner och drycker, 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	- Då det gäller behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet bedöms kännedomen om mat- och umgängeskulturer på basis av uppgifter och tentamen,	- kundbetjäning, försäljning och servering, 8 sv  - vinkännedom, 6 sv  - kundbetjäning i à la carte-restaurangen, 6 sv (inläring i arbete)	Läromaterial - skriftligt - visuellt - auditivt - AV-material  Undervisningsmetoder - närundervisning - övningsuppgifter - nätundervisning

Yrkesprov	språkkunskapen visas genom ett muntligt språkprov.		Inlärningsmiljöer - utrymmen avsedda för studier - studiebesök - arbetslivet - datanätet
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			

### Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

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

### Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika kunskapsnivåer 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 och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ och på ett ändamålsenligt sätt

			arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Kundservice	iordningställer, städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	iordningställer kund- och arbetsutrymmen och ser till att de hålls välstädade under hela tiden som han/hon arbetar	iordningställer på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen i enlighet med bokningar och beställningar samt ser till att de hålls välstädade och upprätthåller ordningen under hela tiden som han/hon arbetar
	tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell	tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell	tar emot kunder på ett tillmötesgående sätt i enlighet med företagets servicemodell och situationen
	följer arbetsordningen och tidtabellen enligt anvisning	följer arbetsordningen och tidsplanen på eget initiativ	följer obehindrat arbetsordningen och tidsplanen i enlighet med kundens beställning och behov
Att se till att kunderna är nöjda	tar under handledning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder och tackar kunden samt hälsar honom/henne välkommen åter	tar enligt anvisning emot feedback om tjänsterna och produkterna från kunder, tackar kunden och hälsar honom/henne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade	ber aktivt om feedback på tjänsterna och produkterna, tackar kunden och hälsar honom/henne välkommen åter samt vidareförmedlar feedbacken till sin överordnade
Förberedelse inför skiftbyte	utför under handledning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis	utför enligt anvisning de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis	utför till största delen självständigt de arbetsuppgifter som är förknippade med byte av arbetsskift i enlighet med företagets verksamhetspraxis
Utvärdering av egen verksamhet	utvärderar styrkorna i samt utvecklingsbehoven för den egna verksamheten och arbetet	utvärderar styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen	utvärderar på eget initiativ styrkorna i den egna verksamheten och i arbetet och möjligheterna att verka inom yrkesbranschen

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Serveringssätt och serveringstekniker för mat och dryck	är förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt använder lämpliga serveringssätt	är förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt serveringssätten	har på eget initiativ gjort sig förtrogen med produkterna som är till försäljning, listan på rekommendationer och beställningsordrarna samt serveringssätten

	dukar kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt sätt	dukar kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och situationen och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt	dukar självständigt kundborden i enlighet med verksamhetsställets anvisningar och situationen och hanterar glas, porslin och bestick på ett hygieniskt och noggrant sätt
	använder passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen	använder på eget initiativ passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen	använder obehindrat passande redskap för maträtterna, dryckerna och serveringssättet under serveringen
	serverar tallriksportioner eller serverar under handledning från serveringsfat	serverar tallriksportioner eller från serveringsfat	serverar tallriksportioner eller serverar från serveringsfat i samarbete med kökspersonalen i enlighet med det som situationen kräver
	iakttar efter handledning serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen	iakttar självständigt serveringstemperaturer, serveringssätt och serveringsutrustning i enlighet med dryckesutbudet vid serveringen
	använder bricka	använder på eget initiativ bricka i situationer då det behövs	använder på ett naturligt och obehindrat sätt bricka i situationer då det behövs
Registrering av försäljning och avräkning	registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder	registrerar flinkt försäljning och tar emot betalning av kunder	registrerar självständigt försäljning och tar emot betalning av kunder i snabbt föränderliga arbetssituationer
	gör avräkning under handledning	gör avräkning enligt anvisning	gör självständigt avräkning

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Presentation av mat och dryck	är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung	är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon obehindrat presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung enligt anvisning	är så väl förtrogen med den mat och dryck som är till försäljning samt rekommendationerna att han eller hon aktivt presenterar drycker som passar tillfället och maten för kunderna samt berättar om produkternas ursprung på ett naturligt sätt
	är enligt anvisning så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi	är så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon tolkar	är så väl förtrogen med grundläggande gastronomisk terminologi att han eller hon obehindrat

	att han eller hon tolkar termerna på menyn åt kunderna	termerna på menyn åt kunderna	tolkar termerna på menyn åt kunderna
	talare om för kunderna vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	talare naturligt om för kunderna vilka av restaurangens maträtter och drycker som är lämpliga för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	rekommenderar lämpliga alternativ för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost och för samman mat och dryck till en måltidshelhet
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk
Kännedom om mat- och umgängeskultur	följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen	följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen	följer den mat- och umgängeskultur som råder i den aktuella situationen
Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning
	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Kostnadseffektiv och framgångsrik verksamhet	arbetar under handledning enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser	arbetar enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser enligt anvisningarna	arbetar på eget initiativ enligt tidtabellen och med hänsyn till övriga resurser samt på ett sätt som främjar företagets eller organisationens resultat
	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar under handledning	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett	sätter sig in i branschens kostnadsstruktur och arbetar på ett

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

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

### Sätt att visa yrkesskickligheten

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

### Genom yrkesprov visas minst

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

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

### Kundservice, försäljning och servering, 8 sv

#### Mål

Den studerande kan

- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- ta emot kunderna och betjänar dem under hela serviceprocessen
- de produkter som säljs och kvalitetskraven beträffande dem

- presentera, sälja och servera mat till kunder och kundgrupper
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- fungera i utskänkingsuppgifter
- registrera försäljning och fakturera kunder
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen
- använda sig av den gastronomiska grundvokabulären
- säkerställa kundbelåtenheten
- bedöma sitt eget arbete och sin verksamhet

### **Centralt innehåll**

- Arbeta i skift
- Betjäna kunder
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Förbereda arbetsskiftsbyte
- Bedöma sin egen verksamhet
- Använda sig av olika serveringssätt och –tekniker för mat och drycker
- Registrera och redovisa försäljning
- Presentera mat och drycker
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap i utbildning på främmande språk
- Kännedom om mat- och umgängeskulturer
- Fungera i alkoholutskänkning
- Kostnadseffektiv och resultatrik 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 övningar, prov och arbete i arbetssal i enlighet med målen.

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

## Vinkännedom, 6 sv

### Mål

Den studerande kan

- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- ta emot kunderna och betjäna dem under hela serviceprocessen
- de produkter som säljs och kvalitetskraven beträffande dem
- presentera, sälja och servera mat till kunder och kundgrupper
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- fungera i utskänkningsuppgifter
- registrera försäljning och fakturera kunder
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen
- använda sig av den gastronomiska grundvokabulären
- säkerställa kundbelåtenheten
- bedöma sitt eget arbete och sin verksamhet

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Betjäna kunder
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Förbereda arbetsskiftsbyte
- Bedöma sin egen verksamhet
- Använda sig av olika serveringssätt och –tekniker för mat och drycker
- Att registrera och redovisa försäljning
- Att presentera mat och drycker
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap i utbildning på främmande språk
- Kännedom om mat- och umgängeskulturer
- Fungera i alkoholutskänkning
- Kostnadseffektiv och resultatrik 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 övningar, prov och arbete i arbetsal i enlighet med målen.

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

## Kundservice i à la carte-restaurangen, inläring i arbete, 6 sv

### Mål

Den studerande kan

- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- ta emot kunderna och betjäna dem under hela serviceprocessen
- de produkter som säljs och kvalitetskraven beträffande dem
- presentera, sälja och servera mat och drycker till kunder och kundgrupper
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- fungera i utskänkningsuppgifter
- registrera försäljning och fakturera kunder
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen
- använda sig av den gastronomiska grundvokabulären
- säkerställa kundbelåtenheten
- bedöma sitt eget arbete och sin verksamhet

### Centralt innehåll

- Arbeta i skift
- Betjäna kunder
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Förbereda arbetsskiftsbyte
- Bedöma sin egen verksamhet
- Använda sig av olika serveringssätt och –tekniker för mat och drycker
- Registrera och redovisa försäljning
- Presentera mat och drycker
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap i utbildning på främmande språk
- Kännedom om mat- och umgängeskulturer
- Fungera i alkoholutskänkning
- Kostnadseffektiv och resultatrik 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 övningar, prov och arbete i arbetsal i enlighet med målen.

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

## Valbara examensdelar

### 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  - Bedömningsmetoder Yrkesprov	- Då det gäller behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet visas språkkunskapen genom ett muntligt språkprov.	- kaféprodukter och – service, 7 sv - kundbetjäning i kafé, 3 sv (inläring i arbete)	Läromaterial - skriftligt - visuellt - auditivt - AV-material  Undervisningsmetoder - närundervisning - övningsuppgifter - nätundervisning
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			Inlärningsmiljöer - utrymmen avsedda för studier - studiebesök - arbetslivet - 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 kunskapsnivåer 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	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	planerar och schemalägger enligt anvisning arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger självständigt och på ett ändamålsenligt sätt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
Iordningställande av kund- och arbetsutrymmen	iordningställer med någon annans hjälp kaféets kund- och arbetsutrymmen	iordningställer enligt anvisning kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt funktioner	iordningställer på eget initiativ kaféets kund- och arbetsutrymmen enligt situation
	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen med någon annans hjälp	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen enligt anvisning	städar upp och ordnar på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen
Att tillreda kaféprodukter och betjäna kunder	förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter enligt anvisningarna	förbereder, tillreder och lägger fram kaféprodukter på eget initiativ	förbereder, tillreder och lägger självständigt fram kaféprodukter enligt affärskonceptet
	uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och vågar kommunicera med dem i servicesituationer	uppmärksammar kundernas ankomst, uppträder artigt och kommunicerar med dem på ett serviceinriktat sätt	uppmärksammar kundernas ankomst, 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 arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis	informerar arbetstagaren på nästa skift om hur situationen ser ut när det gäller kunder och försäljning i enlighet med kaféets verksamhetspraxis

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

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1 Den studerande	Goda G2	Berömliga B3
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 pridförteckningen och märker ut det enligt anvisning	söker självständigt upp produktens rätta försäljningspris i pridförteckningen och märker ut det
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
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 överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser samt förbinder sig till arbetsplatsens verksamhet
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt

#### Sätt att visa yrkesskickligheten

Den studerande 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 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.

## Kaféprodukter och –service, 7 sv

### **Mål**

Den studerande kan

- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- tillreda, förbereda och sätta fram kaféets produkter och se till att de håller en hög kvalitet
- rekommendera, sälja och servera kaféets mat- och dryckesprodukter
- registrera försäljning och fakturera kunder
- fungera i kundbetjäning
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen
- iaktta planen för egenkontroll
- säkerställa kundbelåtenheten

### **Centralt innehåll**

- Planera arbetsuppgifterna under ett arbetsskift
- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Tillreda kaféets produkter och betjäna kunderna
- Utföra uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- Tillreda kaféets produkter och sätta fram dem
- Använda kassasystemet och kaféets apparatur
- Utnyttja produktkännedom
- Tillredning och användning samt serveringssätt för dryckesprodukter
- Prissättning av produkter
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 övningar, prov och arbete i arbetsal i enlighet med målen.

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

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

### **Mål**

Den studerande kan

- iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- tillreda, förbereda och sätta fram kaféets produkter och se till att de håller en hög kvalitet
- använda och rengöra kaféets maskiner och apparater
- rekommendera, sälja och servera kaféets mat- och dryckesprodukter
- registrera försäljning och fakturera kunder
- fungera i kundbetjäning
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen
- iakta planen för egenkontroll
- säkerställa kundbelåtenheten

### **Centralt innehåll**

- Planera arbetsuppgifterna under ett arbetsskift
- Iordningställa kund- och arbetsutrymmen
- Tillreda kaféets produkter och betjäna kunderna
- Utföra uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- Tillreda kaféets produkter och sätta fram dem
- Använda kassasystemet och kaféets apparatur
- Utnyttjande av produktkännedom
- Tillredning och användning samt serveringssätt för dryckesprodukter
- Prissättning av produkter
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 övningar, prov och arbete i arbetsmiljö i enlighet med målen.

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

### Försäljning och servering av drycker, 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>- barfunktioner, 7 sv</li> <li>- kundbetjäning i utskänkningsrestaurang, 3 sv (inläring i arbete)</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>- övningsuppgifter</li> <li>- nätundervisning</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			<p>Inlärmingsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen avsedda för studier</li> <li>- studiebesök</li> <li>- arbetslivet</li> <li>- datanätet</li> </ul>

### Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

- iordningställer försäljnings-, kund- och arbetsutrymmen och ser till att all utrustning finns
- rekommenderar, säljer och serverar dryckesvaror och andra produkter

- arbetar inom kundservice
- drar nytta av branschspecifikt språk i betjäningen av kunderna
- blandar till och serverar de mest sålda drinkarna
- serverar alkoholhaltiga drycker enligt utskänkingsbestämmelserna
- registrerar försäljning och tar emot betalning av kunder
- gör en avräkning för sitt skift och övriga arbetsuppgifter relaterade till byte av arbetsskift
- städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmena samt ser till att utrymmena är trivsamma
- arbetar i samarbete med den övriga personalen

### Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika kunskapsnivåer 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
	planerar och schemalägger arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger på eget initiativ arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift	planerar och schemalägger självständigt arbetsuppgifterna för sitt arbetsskift
	iordningställer kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget med någon annans hjälp	iordningställer kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget	iordningställer på eget initiativ kund-, arbets- och försäljningsutrymmen och ser till att all utrustning finns på överenskommet sätt på företaget
Försäljning och servering av drycker	uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder i enlighet med företagets servicemodell	uppmärksammar kundernas ankomst och uppträder i enlighet med företagets servicemodell samt agerar i samspel med kunderna	uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem utan dröjsmål i enlighet med företagets servicemodell och ser till att de trivs under hela serviceprocessen
	presenterar och säljer drycker och övriga produkter	presenterar, rekommenderar och säljer drycker och övriga produkter	presenterar, rekommenderar och säljer drycker och övriga produkter och strävar efter att öka försäljningen
	registrerar försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och deltar i utförandet av individuell avräkning under	registrerar försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och utför individuell avräkning enligt anvisning	registrerar självständigt och noggrant försäljning, tar betalt av kunder med olika betalningsmedel och utför individuell avräkning

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

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Att förvara, blanda till och servera drycker	tar hand om förvaring av drycker enligt anvisning	tar på eget initiativ hand om förvaring av drycker	tar självständigt hand om förvaring av drycker
	serverar enligt anvisning drycker vid rätt temperatur i lämpliga glas	serverar drycker vid rätt temperatur i lämpliga glas	serverar på eget initiativ drycker vid rätt temperatur i lämpliga glas
	blandar till och serverar under handledning de bäst säljande drinkarna med lämpliga metoder	blandar till och serverar enligt anvisning de bäst säljande drinkarna med lämpliga metoder	blandar till och serverar självständigt de bäst säljande drinkarna med lämpliga metoder
Användning och rengöring av redskap och utrustning	använder enligt anvisning redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem	använder på eget initiativ redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem	använder självständigt redskap och utrustning för tillblandning och servering av drycker samt rengör dem under arbetets gång

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

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Lärande och problemlösning	planerar sitt arbete, men behöver handledning i nya situationer eller när	planerar det egna arbetet och kan agera enligt anvisning i nya situationer	planerar självständigt de uppgifter som ligger på hans/hennes ansvar och

	arbetsmiljön förändras	eller när arbetsmiljön förändras	kan agera flexibelt i nya situationer eller när arbetsmiljön förändras
	utvärderar resultatet av arbetet och tar emot feedback	utvärderar resultatet av arbetet under arbetets gång, tar emot feedback och handlar enligt den	utvärderar resultatet av arbetet, motiverar sin utvärdering och utvecklar sina arbetsinsatser med utgångspunkt i den feedback han/hon fått
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd	fungerar som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd	fungerar aktivt som medlem i arbetsgruppen vid arbetet med att servera alkoholdrycker på restaurang med utskänkningstillstånd
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	tar hand om säkerheten i arbetsmiljön	tar hand om säkerheten i arbetsmiljön och upprätthåller den	tar på ett ansvarsfullt sätt hand om säkerheten i arbetsmiljön
		känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten	känner till sin egen roll i upprätthållandet av säkerheten
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser
	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt
	sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt	sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt	sorterar i enlighet med ett hållbart verksamhetssätt

### Sätt att visa yrkesskickligheten

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

### I yrkesproven påvisas

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

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

## Barfunktioner, 7 sv

### Mål

Den studerande kan

- utrusta och iordningställa försäljnings-, arbets- och kundutrymmen
- rekommendera, sälja och servera dryckesprodukter och andra produkter
- fungera i kundbetjäning
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- tillreda och servera de mest sålda dryckesblandningarna
- servera alkoholdrycker genom iakttagande av utskänkningsbestämmelserna
- registrera försäljning och fakturera kunder
- göra arbetsskiftsredovisning och övriga arbeten i anslutning till arbetsskiftsbyte
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen samt se till att lokalerna är trivsamma
- samarbeta med den övriga personalen

### Centralt innehåll

- Planera arbetsuppgifterna under ett arbetsskift
- Servering och försäljning av drycker
- Tillredning av dryckesblandningar
- Kund- och personalsäkert arbetssätt
- Säkerställande av kundbelåtenheten
- Utförande av uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- Förvaring, tillredning och servering av drycker
- Användning och rengöring av redskap och apparater
- Fungera i utskänknings
- Utnyttjande av produktkännedom
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 övningar, prov och arbete i arbetssal 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.

## Kundservice i utskänkningsrestaurang, inläring i arbete, 3 sv

### Mål

Den studerande kan

- utrusta och iordningställa försäljnings-, arbets- och kundutrymmen
- rekommendera, sälja och servera dryckesprodukter och andra produkter
- fungera i kundbetjäning
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i kundbetjäningen
- tillreda och servera de mest sålda dryckesblandningarna
- servera alkoholdrycker genom iakttagande av utskänkingsbestämmelserna
- registrera försäljning och fakturera kunder
- göra arbetsskiftsredovisning och övriga arbeten i anslutning till arbetsskiftsbyte
- städa upp och ordna kund- och arbetsutrymmen samt se till att lokalerna är trivsamma
- samarbeta med den övriga personalen

### Centralt innehåll

- Planera arbetsuppgifterna under ett arbetsskift
- Servering och försäljning av drycker
- Tillredning av dryckesblandningar
- Kund- och personalsäkert arbetssätt
- Säkerställande av kundbelåtenheten
- Utförande av uppgifter i anslutning till arbetsskiftsbyte
- Förvaring, tillredning och servering av drycker
- Användning och rengöring av redskap och apparater
- Fungera i utskänkningen
- Utnyttjande av produktkännedom
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 övningar, prov och arbete i arbetsmiljö i enlighet med målen.

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

## Beställnings- och festservering, 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>- beställningsfunktioner, 7 sv</li> <li>- kundbetjäning i beställningsrestaurang, 3 sv (inläring i arbete)</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>- övningsuppgifter</li> <li>- nätundervisning</li> </ul>
Om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna tillsammans.			<p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen avsedda för studier</li> <li>- studiebesök</li> <li>- arbetslivet</li> <li>- datanätet</li> </ul>

## Krav på yrkesskicklighet

Den studerande

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

## Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika kunskapsnivåer 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		
Förberedelse inför kundservice på tillställningen eller festen	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och ser till att se presentabel ut till det yttre	kommer till arbetsskiftet klädd på det sätt som arbetsuppgiften kräver och har ett presentabelt yttre
	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem	respekterar arbetstiderna och avtalar vid behov om avsteg från dem i enlighet med företagets eller verksamhetsställets verksamhetspraxis
	sätter sig in i förhandsuppgifterna om tillställningen, instruktionerna, serveringssättet och övriga detaljer enligt anvisningarna	sätter sig in i förhandsuppgifterna, instruktionerna, serveringssättet och övriga detaljer	sätter sig in i förhandsuppgifterna, instruktionerna, serveringssättet och övriga detaljer på eget initiativ
	iordningställer kund- och arbetsutrymmena och ser till att all utrustning finns enligt anvisning	iordningställer kund- och arbetsutrymmena på eget initiativ	iordningställer på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen enligt typ av tillställning
	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön i bekanta situationer	tar hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och upprätthåller säkerhet och ergonomi i arbetsmiljön	tar på ett självständigt sätt hänsyn till säkerheten i planeringen av det egna arbetet och tillämpar det han/hon lärt sig även i oväntade situationer
Arbete inom kundservice	tar emot kunderna på ett vänligt sätt	tar emot kunderna på ett vänligt sätt	tar emot kunderna på ett vänligt och artigt sätt anpassat till situationen
	serverar enligt anvisning mat och dryck på ett sätt som passar tillställningen	serverar mat och dryck på ett sätt som passar tillställningen	serverar mat och dryck på ett sätt som passar tillställningen
	städar upp och ordnar enligt anvisning kund- och arbetsutrymmen	städar upp och ordnar kund- och arbetsutrymmen	städar upp och ordnar på eget initiativ kund- och arbetsutrymmen
Att se till att kunderna är nöjda	ber enligt anvisning om feedback på tjänsterna eller produkterna på ett sätt som passar tillställningen	ber om feedback på tjänsterna eller produkterna på ett sätt som passar tillställningen samt vidareförmedlar informationen	ber självständigt om feedback på tjänsterna eller produkterna på ett sätt som passar tillställningen samt vidareförmedlar informationen
	uppmärksammar att kunderna lämnar tillställningen på ett	uppmärksammar att kunderna lämnar tillställningen på ett	uppmärksammar att kunderna lämnar tillställningen på ett

	vänligt sätt	vänligt sätt	vänligt sätt i enlighet med typ av tillställning
--	--------------	--------------	--

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
2. Behärskande av arbetsmetoder, -redskap och material	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Användning av serveringssätt för mat och dryck	hanterar glas, porslin och bestick för serveringen på ett hygieniskt och noggrant sätt	hanterar glas, porslin och bestick för serveringen på ett hygieniskt och noggrant sätt	hanterar glas, porslin och bestick för serveringen på ett hygieniskt och noggrant sätt
	serverar enligt anvisning tallriksportioner, serverar, portionerar ut och lägger upp matportioner i enlighet med typ av tillställning	serverar tallriksportioner, serverar, portionerar ut och lägger upp matportioner i enlighet med typ av tillställning	serverar obehindrat och naturligt tallriksportioner, serverar, portionerar ut och lägger upp matportioner i enlighet med typ av tillställning
	serverar drycker på tillställningen på överenskommet sätt	serverar drycker på tillställningen på överenskommet sätt	serverar självständigt drycker på tillställningen på överenskommet sätt
Användning av serveringsredskap och kontroll av deras funktion	väljer de viktigaste redskapen och utrustningen som är anpassade till serveringssätten samt ser till att de fungerar	väljer enligt anvisning redskap och utrustning som är anpassade till serveringssätten samt ser på eget initiativ till att de fungerar	väljer på eget initiativ redskap och utrustning som är anpassade till serveringssätten samt använder dem i varierande arbetssituationer

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
3. Behärskande av den kunskap som ligger till grund för arbetet	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Att verka enligt mat- och umgängeskulturen	arbetar enligt etiketten	arbetar enligt etiketten med hänsyn till typ av tillställning	arbetar obehindrat enligt etiketten med hänsyn till typ av tillställning
	följer enligt anvisning den mat- och umgängeskultur som råder på den aktuella tillställningen samt tidtabellen	följer den mat- och umgängeskultur som råder på den aktuella tillställningen samt tidtabellen	följer på ett naturligt sätt den mat- och umgängeskultur som råder på den aktuella tillställningen samt följer självständigt tidtabellen
Arbete inom alkoholservice	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning	arbetar i enlighet med de fastställda bestämmelserna och riktlinjerna för alkoholservice i arbetet inom kundservice och försäljning
	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning	är förtrogen med gällande alkohollagstiftning
Att dra nytta av produktkännedom	berättar i enlighet med typ av tillställning för kunderna om maten och dryckerna	berättar i enlighet med typ av tillställning för kunderna om maten och dryckerna	berättar självständigt i enlighet med typ av tillställning för kunderna

	samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost	om maten och dryckerna samt deras lämplighet för kunder som följer de vanligaste typerna av specialkost
Behärskande av branschspecifikt språk hos finskspråkiga	betjänar kunderna på finska och klarar sig behjälpligt på svenska samt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på finska och sköter servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk	betjänar kunderna på finska och sköter smidigt servicesituationen på svenska samt på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos svenskspråkiga	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen på finska och klarar sig behjälpligt på ett främmande språk i servicesituationen	betjänar kunderna på svenska och sköter servicesituationen smidigt på finska samt sköter servicesituationen på ett främmande språk	betjänar kunderna på svenska och finska och sköter smidigt servicesituationen på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk hos personer med ett annat språk	sköter servicesituationen på finska eller svenska och klarar sig behjälpligt på ett annat främmande språk i servicesituationen	sköter servicesituationen på finska eller svenska samt på ett främmande språk och klarar sig behjälpligt på det andra inhemska språket	betjänar kunderna på finska eller svenska och sköter smidigt servicesituationen på det andra inhemska språket och på ett främmande språk
Behärskande av branschspecifikt språk i utbildning på ett främmande språk	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt kan hjälpa kunden vidare på ett annat språk i en servicesituation	sköter utöver på undervisningsspråket servicesituationen på finska eller svenska samt på ett annat språk	betjänar utöver på undervisningsspråket kunderna på finska eller svenska samt sköter smidigt servicesituationen på ett annat språk

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
4. Nyckelkompetenser för livslångt lärande	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
Lärande och problemlösning	kan handla enligt anvisningarna	handlar ansvarsfullt och anpassar sitt agerande efter givna anvisningar	handlar ansvarsfullt och anpassar på eget initiativ sitt agerande i enlighet med feedback
Interaktion och samarbete	fungerar som medlem i arbetsgruppen	fungerar under handledning som medlem i arbetsgruppen och i samarbete med övrig personal på tillställningen	fungerar aktivt som medlem i arbetsgruppen och i samarbete med övrig personal på tillställningen
Hälsa, säkerhet och funktionsförmåga	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll	följer planen för egenkontroll
	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt	arbetar ergonomiskt
Yrkesetik	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser	följer regler och bestämmelser enligt kollektivavtalet och andra överenskomna regler och bestämmelser

---

	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt	uppför sig på ett bra sätt och som situationen kräver
	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt	iakttar reglerna för tystnadsplikt

### **Sätt att visa yrkesskickligheten**

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

I yrkesproven påvisas

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

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

### **Beställningsfunktioner, 7 sv**

#### **Mål**

Den studerande kan

- sätta sig in i förhandsuppgifterna om beställningen och ta reda på vilken typ av tillställning det är fråga om
- iordningställa kund- och arbetsmiljön för tillställningen och festen enligt typ av tillställning samt se till att allt är på plats
- tillämpa obehindrat serveringssätt som passar tillställningen
- samarbeta med köket och övrig erforderlig personal
- arbeta inom kundservice
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i betjäningen av kunderna
- iaktta planen för egenkontroll och utskänkingsbestämmelserna
- städa upp och ordna kund- och arbetsmiljön samt se till att utrymmena är trivsamma

#### **Centralt innehåll**

- Förbereda sig för att betjäna kunderna på tillställningen eller festen
- Arbeta i kundservice
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Använda sig av serveringssätt för mat och drycker
- Använda serveringsredskap och se till att de fungerar

- Verksamhet enligt olika mat- och umgängeskulturer
- Fungera i utskänkningsen
- Utnyttja produktkännedom
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 övningar, prov och arbete i arbetssal i enlighet med målen.

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

### **Kundservice i beställningsrestaurang, inläring i arbete, 3 sv**

#### **Mål**

Den studerande kan

- sätta sig in i förhandsuppgifterna om beställningen och ta reda på vilken typ av tillställning det är fråga om
- iordningsställa kund- och arbetsmiljön för tillställningen och festen enligt typ av tillställning samt se till att allt är på plats
- tillämpa obehindrat serveringssätt som passar tillställningen
- samarbeta med köket och övrig erforderlig personal
- arbeta inom kundservice
- utnyttja branschspecifik språkkunskap i betjäningen av kunderna
- iaktta planen för egenkontroll och utskänkingsbestämmelserna
- städa upp och ordna kund- och arbetsmiljön samt se till att utrymmena är trivsamma

#### **Centralt innehåll**

- Förbereda sig för att betjäna kunderna på tillställningen eller festen
- Arbeta i kundservice
- Säkerställa kundbelåtenheten
- Använda sig av serveringssätt för mat och drycker
- Använda serveringsredskap och se till att de fungerar

- Verksamhet enligt olika mat- och umgängeskulturer
- Fungera i utskänkningsen
- Utnyttja produktkännedom
- Branschspecifik språkkunskap hos finskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos svenskspråkiga
- Branschspecifik språkkunskap hos personer med andra modersmål
- Branschspecifik språkkunskap 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 övningar, prov och arbete i arbetssal i enlighet med målen.

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

## 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 uttrycksätt
Skriftlig kommunikation	producerar under handledning skrivna texter som är centrala för yrkeskompetensen	producerar skrivna texter som är centrala för yrkeskompetensen	skriver målinriktat och bearbetar sina texter enligt sina egna bedömningar och respons från andra
	behärskar de grundläggande principerna för	använder flytande satsstrukturer och meningar och strukturerar texten	känner till de centrala normerna för språkbruket och kan finslipa språkdräkten i sina egna texter

	rättskrivning		
	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 kundbetjäningssituationer 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 bedömningsskalan 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 avsedda för undervisning
Beslut om bedömningen av examensdelen tar läraren eller lärarna.			

		- 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
	Den studerande		
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 branschens innehåll	förstår texter om den egna branschen eller allmänna ämnen samt texter som kräver en viss slutledning, kan söka och sammanställa information från flera texter med en längd av några sidor	förstår självständigt texter också om abstrakta ämnen, som kan gälla även arbete inom den egna branschen eller arbetarskyddet, uppfattar snabbt textens innehåll och dess nödvändighet och tillämpar den i olika uppgifter
Skriftlig	skriver en kort, bunden	skriver texter både om bekanta	skriver tydliga och detaljerade

kommunikation	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	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	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 språk-situationer	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 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 - muntlig framställning eller talsituation	Examensdelen ersätter följande gymnasiekurser: Skola och fritid		Studiematerialer - skriftligt - muntligt - AV-material  Undervisningsmetoder - uppträning av ordförråd - kundbetjäningssituation framförd genom dialog nätundervisning  Inlärningsmiljöer - utrymmen som är avsedda för undervisning - stifta bekantskap med kulturobjekt - arbetslivet - datanät
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

## Mål

Den studerande

- klarar av rutinmässiga arbetsuppgifter i hotell-, restaurang- och cateringbranschen och vardagssituationer på det andra inhemska språket
- förstår de båda nationalspråkens och kulturens betydelse i det mångkulturella Finland.

## Bedömning

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

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

## 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
<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 framställan eller diskussions-tillfälle</li> </ul>	<p>Examensdelen ersätter följande gymnasiekurser: <i>De unga och deras värld</i> och <i>Studier och arbete (ENG1)</i></p>	-	<p>Studiematerial</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>- framställande undervisningsmetoder</li> <li>- parvis diskussioner</li> <li>- grupparbeten</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

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

## Bedömning

I tabellen har bedömningskriterier för tre olika nivåer av 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 information från material och anvisningar som gäller det egna arbetet med handledning och genom att använda ordböcker	söker information om den egna branschen genom att använda ordböcker och i någon mån även andra, t.ex. elektroniska, informationskällor	söker mångsidigt information om den egna branschen, tillämpar sina kunskaper och färdigheter samt motiverar sitt avgörande
Textförståelse samt skriftlig kommunikation	förstår korta och enkla skriftliga meddelanden som gäller det egna arbetet	förstår skriftliga anvisningar om produkter och processer i det egna arbetet och den egna branschen genom att använda hjälpmedel och ställer preciserande frågor samt kan fungera enligt dem	förstår skriftliga anvisningar om produkter och processer i det egna arbetet och den egna branschen samt respons som getts för arbetet
	skriver enkla och korta texter som gäller det egna arbetet med handledning och efter modell	skriver efter modell enkla och korta texter som gäller det egna arbetet	skriver vanliga personliga meddelanden och korta texter samt fyller i enkla dokument som gäller det egna arbetet
Interaktion och att fungera i språkbrukssituationer i arbetslivet	förstår korta och enkla muntliga meddelanden som gäller den egna branschens arbete och kan fungera enligt dem	förstår de vanligaste muntliga meddelandena om produkter och processer i det egna arbetet och den egna branschen och kan fungera enligt dem	förstår de centrala tankegångarna i ett vanligt tal i normalt tempo och fungerar enligt dem
	berättar kort om sig själv och arbetsuppgifterna i sin bransch genom att svara på frågor som ställts till honom/henne i förutsägbara och bekanta arbetssituationer	berättar om sig själv och sina arbetsuppgifter så, att han/hon blir förstådd och deltar i diskussionen, om samtalspartnern talar långsamt och använder enkla konstruktioner	berättar i bekanta situationer om sin arbetsplats och sitt arbete och normer och sätt som hör ihop med det samt tar vid behov reda på motsvarande saker i andra länder

			skaffar sig tilläggsanvisningar om sitt arbete genom att fråga
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 inlärnings sätt.

**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
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			

		- arbetslivet - studiebesök - datanät
--	--	---

## 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.

## Bedömning

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

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

			används inom branschen
Matematiska metoder och problemlösning samt bedömning av resultaten	löser centrala matematiska problem i anslutning till arbetsuppgifterna genom att antingen dra slutsatser av grafisk framställning eller göra beräkningar samt kan bedöma resultatens storleksklass	löser matematiska problem som hör ihop med yrket med matematiska metoder samt bedömer riktigheten i resultaten	tillämpar matematiska metoder vid lösning och uppställning av matematiska problem som hör ihop med yrkesbranschen samt bedömer metodernas pålitlighet och noggrannhet
Användning av räkneapparat och dator	använder räkneapparat och dator för att lösa elementära matematiska uppgifter som hör ihop med arbetsuppgifterna	använder smidigt räkneapparat och dator för att lösa matematiska uppgifter som hör ihop med yrket	använder tillämpat räkneapparaten 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 räkneapparat, dator och vid behov övriga matematiska hjälpmedel för att lösa matematiska problem.

### **Centrala innehåll**

- Användning av räkneapparat 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

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		
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	hanterar, förvarar och förstör på rätt sätt kemikalier som behövs i de egna arbetsuppgifterna och beaktar olika ämnens egenskaper och	hanterar, förvarar och förstör på rätt sätt kemikalier som behövs i de egna arbetsuppgifterna och beaktar olika ämnens egenskaper och	hanterar, förvarar och förstör på rätt sätt kemikalier som behövs i de egna arbetsuppgifterna och beaktar olika ämnens egenskaper och miljörisker också i föränderliga

dem i arbetet	miljörisiker i sitt arbete, men behöver delvis handledning	miljörisiker i bekanta arbetssituationer	arbetssituationer
	tolkar delvis med handledning de vanligaste produktmärkningarna	tolkar de vanligaste produktmärkningarna	tolkar självständigt olika slags produktmärkningarna inom branschen
	beräknar med handledning halter och ämnesmängder samt skaffar enligt anvisning information ur kemikaliers skyddsinformationsblad	beräknar halter och ämnesmängder samt skaffar information ur skyddsinformationsblad	beräknar smidigt halter och ämnesmängder i olika slags arbetssituationer i enlighet med den information han/hon hämtat ur olika informationskällor
Observation och mätning	utför mätningar genom att använda de vanligaste mätmetoderna och -instrumenten i en handledd arbetssituation	utför mätningar genom att självständigt använda de vanligaste mätmetoderna och -instrumenten och kan bedöma mätresultatens tillförlitlighet	använder smidigt de lämpligaste metoderna och instrumenten vid mätningar, utför mätningar systematiskt och omsorgsfullt och kan bedöma observationernas och mätningarnas noggrannhet och tillförlitlighet
	sparar mätningar och observationer enligt anvisningarna och presenterar dem i form av tabeller och grafer samt räknar vid behov ut resultat, men behöver till vissa delar handledning	kan analysera mätningar och observationer samt dra slutsatser av resultaten	kan rapportera och presentera resultaten samt bedöma 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 självmant 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 arbetssätt

### **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 arbetssätt

### 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	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

- skriftligt prov eller portfolio			- eventuella - företagsbesök och/eller besök av föreläsare - nätundervisning
Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.			Inlärningsmiljöer - utrymmen som är avsedda för undervisning - arbetslivet - datanät

### 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

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>		
Deltagande i läroanstalten och på arbetsplatsen för inläring i arbetet	deltar med handledning i skötseln av gemensamma angelägenheter	deltar på överenskommet sätt i skötseln av gemensamma angelägenheter samt känner till den samhälleliga beslutsprocessen	deltar självständigt skötseln av gemensamma angelägenheter samt känner till den samhälleliga beslutsprocessen
Bedömning av verksamhetsmöjligheterna	bedömer med handledning sina möjligheter att verka som medborgare och konsument	bedömer sina möjligheter att verka som medborgare och konsument	bedömer sina möjligheter att verka som aktiv medborgare och konsument

	känner till vilka påverkningsmöjligheter, rättigheter och skyldigheter en studerande har	känner till de centrala påverkningsmöjligheterna, rättigheterna, förmånerna och skyldigheterna för studerande och medborgare	känner till de centrala demokratiska påverkningsmöjligheterna, rättigheterna, förmånerna och skyldigheterna för studerande och medborgare
	skaffar information om konsumentens centrala rättigheter och skyldigheter	känner till konsumentens centrala rättigheter och skyldigheter	känner till konsumentens centrala rättigheter och skyldigheter
Användning av samhällets tjänster	använder de tjänster som studerande behöver och förstår vilken andel en medborgare har i finansieringen av dem	använder tjänster som samhället erbjuder och förstår vilken andel en medborgare har i finansieringen av dem	använder självständigt tjänster som samhället erbjuder och förstår vilken andel en medborgare har i finansieringen av dem
Skötsel av den egna ekonomin	gör 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
<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>- Hur målen förverkligats bedöms på gymnastiklektionerna och/eller med prestationer ,vilka antecknas i dagboken.</li> </ul>	<p>Färdighet och kondition (GY 1) studierna i Gymnastik i de examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gymnastik (1,5 sv) utförs under året jämnt periodiserat</li> </ul>	<p>Studiematerial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motionsredskap</li> <li>- skriftligt material</li> <li>- AV-material</li> </ul> <p>Undervisningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- närundervisning</li> <li>- individuellt arbete</li> <li>- grupp- och lagarbete</li> <li>- nätundervisning</li> </ul> <p>Inlärningsmiljöer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utrymmen som är avsedda för undervisning</li> <li>- motionsställen</li> <li>- naturen</li> <li>- datanät</li> </ul>
<p>Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.</p>			

### 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

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 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

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. [Direktiv: Hit kopieras nedanstående tabell i sin helhet från examens grunder. Uppställningen granskas såsom radernas inriktning.]

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	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

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

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

### 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
Examensdelen bedömmas genom att använda de i examensgrunderna definierade bedömningsgrunderna och bedömningskriterierna. Vitsordsskala 1 - 3	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	-	Studiematerialer - litteratur - material på nätet  Undervisningsmetoder - aktivitetsinriktade metoder - simuleringar

<p>Bedömningsmetoder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- av läraren given skriftlig, visuell eller muntlig uppgift</li> </ul>	<p>kompletterar yrkeskompetensen</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- föreläsningar</li> <li>- muntliga övningar</li> <li>- besök</li> <li>- nätundervisning</li> </ul>
<p>Beslut om bedömningen av examensdelen bestämmer läraren eller lärarna.</p>			<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>

## 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

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. [Direktiv: Hit kopieras nedanstående tabell i sin helhet från examens grunder. Uppställningen granskas såsom radernas inriktning.]

Föremål för bedömning	Bedömningskriterier		
	Nöjaktiga N1	Goda G2	Berömliga B3
	Den studerande		
Utnyttjande av konst och kultur	deltar i konst- och kulturevenemang	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 examensgrunder. 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 examens grunder. 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).

Examensdelarna beskrivs såsom i den första modellen. Man beslutar examensspecifikt vilka examensdelar som individuellt fördjupar yrkesskickligheten som i ifrågavarande examen verkställs. Man har för VYI utarbetat gemensamma examensdelar som finns i elektronisk form på Intranet på länken Intranet / Lp / Gemensam bricka. Därifrån kan de kopieras hit. För sådana examensdelar som innefattas i studierna och som varken finns i examens grunder eller på VYI:s gemensamma bricka, bör målen, kriterierna och föremålen för bedömning utarbetas. För detta ändamål finns allmänna bedömningskriterier i läroplanen. På basen av dessa kan utbildningsanordnaren definiera de lokalt planerade examensdelarnas yrkeskompetenskrav, bedömningskriterier och sätten att påvisa yrkeskompetens. Innan man utarbetar nya examensdelar bör dessa godkännas av utbildningsledaren. De nya examensdelarna sätts också på VYI:s gemensamma bricka. Om delegationen redan tidigare har godkänt en examensdel i ämnet, bör denna användas istället för att utarbeta en ny helhet.]