

Examensgrunder

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen

Kunnande som examen ger

Den som avlagt grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen kan

- arbeta med planerings-, genomförande- och försäljningsuppgifter i tillredning av mat eller kundservice inom restaurangbranschen
- betjäna kunder på ett kundorienterat sätt
- använda sig av yrkesterminologi och kännedom om kulturer
- arbeta med försäljning och kundservice på ett kvalitetsmedvetet, lönsamt och resultatinriktat sätt samt enligt kraven på hygien och på ett hållbart verksamhets sätt.

I grundexamen kan den studerande specialisera sig på uppgifter inom servering eller tillredning av mat. En servitör som avlagt examen kan

- arbeta med uppgifter inom kundservice på restauranger med olika affärs- och verksamhetsidéer eller inom den offentliga sektorn
- ställa i ordning kundlokaler och lägga fram mat- och dryckesprodukter till försäljning
- presentera, sälja och servera mat och dryck.

En kock som avlagt examen kan

- arbeta med uppgifter inom tillredning av mat på restauranger med olika affärs- och verksamhetsidéer eller inom den offentliga sektorn
- tillreda välsmakande, näringsrik och hälsosam mat med beaktande av specialkost
- lägga fram maten som portioner till enskilda kunder eller ett större antal kunder.

Den som har avlagt examen kan arbeta med följande uppgifter

En servitör som avlagt kompetensområdet för kundservice arbetar på restauranger, personalrestauranger, pubar, nattklubbar, trafikstationer, caféer, snabbmats-, festservice-, eller turistföretag samt storkök.

En kock som avlagt kompetensområdet för matservice arbetar på restauranger, inom cateringbranschen, på personalrestauranger, på caféer, inom fest- och catering service, på last- och passagerarfartyg samt i storkök.

Namn på grunderna	Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen
Föreskriftens diarienummer	OPH-4420-2023
Föreskrifter som ersätts	OPH-5063-2021
Utbildningar	Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen (381142)
Kompetensområden	Kompetensområdet för kundservice (1797) Kompetensområdet för matservice (1798)
Examensbenämningar	Servitör (10067) Kock (10140)
Träder i kraft	01.08.2024
Pdf skapad	10.01.2025

Innehåll

1. Uppbyggnaden av examen.	1
2. Examensdelar.	4
2.1. Att arbeta inom restaurangverksamhet, 20 kp (107255).	4
2.2. Kundbetjäning och försäljning på restaurang, 25 kp (107250).	7
2.3. Servering av mat i portioner och av drycker, 40 kp (107258).	10
2.4. Tillredning av lunchrätter, 40 kp (107260).	13
2.5. Tillredning av mat i portioner, 25 kp (107259).	16
2.6. À la carte-matlagning, 30 kp (107262).	19
2.7. À la carte-servering, 30 kp (107246).	22
2.8. Användning av 3D-teknik inom restaurangverksamheten, 20 kp (107256).	25
2.9. Försäljning och servering av drycker, 25 kp (107254).	27
2.10. Caféservice, 15 kp (107253).	30
2.11. Gatu- och snabbmatservice, 10 kp (107257).	32
2.12. Fartygsekonomi, 20 kp (107251).	35
2.13. Användning av naturprodukter inom restaurangverksamheten, 15 kp (107263).	37
2.14. Verksamhet inom servicekök, 15 kp (107247).	40
2.15. Produktifiering av mat- eller dryckesprodukter, 15 kp (107248).	43
2.16. Matproduktion i storkök, 25 kp (107252).	45
2.17. Beställnings- och festservering, 25 kp (107261).	48
2.18. Tillredning av beställnings- och festmat, 25 kp (107264).	51
2.19. Arbete vid betjäningsskiva i en detaljhandel, 15 kp (107249).	54
2.20. Arbete som kräver spetskompetens, 15 kp (106730).	57
2.21. Verksamhet med ansvar för klimatet, 15 kp (106735).	59
2.22. Att fungera i en internationell arbetsmiljö, 15 kp (106734).	61
2.23. Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter, 5 kp (106731).	63
2.24. Planering av företagsverksamhet, 15 kp (106732).	65
2.25. Arbeta i ett företag, 15 kp (106733).	67
2.26. Kunnande i kommunikation och interaktion (12 kp i svenskspråkig utbildning), 11 kp (106727).	69
2.27. Kunnande i matematik och naturvetenskaper, 6 kp (106728).	92
2.28. Kunnande om samhälle och arbetsliv, 9 kp (106729).	97
3. Kompetensområdet för kundservice.	110
4. Kompetensområdet för matservice.	111
5. Bedömning av kunnandet.	112

6. Specialbestämmelser inom yrkesutövningen.	113
7. Bilaga 1. Värdegrund.	114
8. Bilaga 2. Lov och behörigheter.	115

1. Uppbyggnaden av examen

Omfattningen av grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen är 180 kompetenspoäng. Examen består av yrkesinriktade examensdelar (145 kompetenspoäng) och av gemensamma examensdelar (35 kompetenspoäng).

I examen ingår en obligatorisk examensdel, att verka inom restaurangverksamhet (20 kompetenspoäng), två obligatoriska examensdelar inom kompetensområdet (sammanlagt 65 kompetenspoäng) och 60 kompetenspoäng valbara examensdelar.

I grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen ingår två kompetensområden:

- kompetensområdet för kundservice (servitör) och
- kompetensområdet för matservice (kock).

YRKESINRIKTADE EXAMENSDELAR 145 KP
Obligatoriska examensdelar 20 kp
Att arbeta inom restaurangverksamhet, 20 kp
Kompetensområdet för kundservice 65 kp
Kundbetjäning och försäljning på restaurang, 25 kp
Servering av mat i portioner och av drycker, 40 kp
Kompetensområdet för matservice 65 kp
Tillredning av lunchrätter, 40 kp
Tillredning av mat i portioner, 25 kp
Valbara examensdelar 60 kp
À la carte-matlagning, 30 kp
À la carte-servering, 30 kp
Användning av 3D-teknik inom restaurangverksamheten, 20 kp
Försäljning och servering av drycker, 25 kp
Caféservice, 15 kp
Gatu- och snabbmatservice, 10 kp
Fartygsekonomi, 20 kp
Användning av naturprodukter inom restaurangverksamheten, 15 kp
Verksamhet inom servicekök, 15 kp
Produktifiering av mat- eller dryckesprodukter, 15 kp
Matproduktion i storkök, 25 kp
Beställnings- och festservering, 25 kp
Tillredning av beställnings- och festmat, 25 kp
Arbete vid betjäningsskiva i en detaljhandel, 15 kp
Arbete som kräver spetskompetens, 15 kp
Verksamhet med ansvar för klimatet, 15 kp
Att fungera i en internationell arbetsmiljö, 15 kp
Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter, 5 kp
Planering av företagsverksamhet, 15 kp
Arbeta i ett företag, 15 kp
Obligatorisk examensdel från ett annat kompetensområde 20 kp
<i>I examen kan det ingå en obligatorisk examensdel från ett annat kompetensområde inom denna grundexamen. Obereonde av omfattningen på examensdelen ska omfattningen på examensdelen på det här stället vara högst 20 kompetenspoäng.</i>
Examensdel som grundar sig på lokala krav på yrkesskicklighet 5-15 kp

<p><i>Examensdelen eller examensdelarna omfattar kunnande som grundar sig på arbetslivets lokala behov och som lämpar sig för fler än en arbetsplats. Utbildningsanordnaren namnger examensdelen utifrån en verksamhetshelhet i arbetslivet och fastställer omfattningen på den i kompetenspoäng. Utbildningsanordnaren fastställer kraven på yrkesskicklighet och bedömning av kunnandet på motsvarande sätt som i de yrkesinriktade examensdelarna.</i></p>
<p>Examensdel från en yrkesinriktad grundexamen, en yrkesexamen eller specialyrkesexamen 5-15 kp</p> <p><i>Till examen kan man välja en yrkesinriktad examensdel eller yrkesinriktade examensdelar som finns fastställda i examensgrunderna. Valet kan ske från grunderna för en annan yrkesinriktad grundexamen, en yrkesexamen eller en specialyrkesexamen.</i></p>
<p>Högskolestudier 5-15 kp</p> <p><i>Examensdelen omfattar högskolestudier som stöder det yrkesinriktade kunnandet.</i></p>
<p>Delområden av gemensamma examensdelar, gymnasiestudier eller andra studier som stöder förutsättningarna för fortsatta studier 1-25 kp</p>
<p>GEMENSAMMA EXAMENSDELAR 35 KP</p>
<p>Kunnande i kommunikation och interaktion (12 kp i svenskspråkig utbildning), 11 kp</p>
<p>Kunnande i matematik och naturvetenskaper, 6 kp</p>
<p>Kunnande om samhälle och arbetsliv, 9 kp</p>
<p>Valbara mål för kunnandet inom gemensamma examensdelar 9 kp</p> <p><i>De valbara målen för kunnandet inom de gemensamma examensdelarna omfattar 8 kp och kan vara valbara mål för kunnandet som är fastställda i examensgrunderna eller andra valbara mål som utbildningsanordnaren beslutat om och som stöder målen för kunnandet som är fastställda för den ifrågavarande examensdelen och dess delområden i examensgrunderna. I de valbara målen för kunnandet kan också ingå kunnande som den studerande förvärvat tidigare och som stöder målen för kunnandet som är fastställda för den ifrågavarande examensdelen och dess delområden i examensgrunderna.</i></p>

2. Examensdelar

2.1. Att arbeta inom restaurangverksamhet, 20 kp (107255)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- känner till regler och rutiner gällande arbetet på arbetsplatsen samt anvisningarna för dataskydd och säkerhet
- känner till och använder rengöringsmedel i arbetet och tolkar säkerhetsdatablad
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift och beaktar arbetarskydd och ergonomi
- förbereder och ställer i ordning kund- och arbetslokalerna på överenskommen sätt
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att förbereda arbetsstället och produkterna för försäljning

Den studerande

- känner till de råvaror som används samt värdet på och användningen för de produkter som tillverkas av råvarorna
- bedömer råvarornas kvalitet organoleptiskt samt meddelar om avvikelser i kvaliteten till chefen
- hanterar, förbereder och tillreder produkter av olika råvaror i den mängd som anges i tillredningsanvisningen
- använder kniv på ett säkert sätt i arbetet
- använder arbetsredskap, apparater och utrustning som behövs i arbetsuppgifterna samt nödvändig skyddsutrustning och metoder på ett säkert sätt
- undviker att matsvinn uppstår i olika situationer vid tillredningen av mat samt sorterar överskottet enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- känner till specialkost så att hen på ett tillförlitligt sätt kan berätta för kunderna vilka produkter som är lämpliga för dem
- ställer i ordning försäljningsstället och håller det rent
- ser till att de produkter som säljs är av god kvalitet och förutser hur maten räcker till
- deltar i förberedelserna inför följande arbetsskift
- går över till följande utdelade arbetsuppgift enligt arbetsschemat
- rengör arbetslokalerna i lämplig ordning och med rätt rengöringsmedel och metod
- känner till sin roll som medlem i arbetsgemenskapen och samarbetar med arbetstagarna
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling på arbetsplatsen
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Kundservice

Den studerande

- uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem enligt servicemodellen och beaktar olika kundgrupper
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- arbetar i olika situationer inom servering och kundservice

- presenterar, rekommenderar och säljer produkter
- använder betalningssystem för att registrera försäljning
- känner till de betalningssätt som används och tar emot betalningsmedel
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför uppgifter inom diskhanteringen och rengör diskrummet
- fyller, tömmer och rengör diskmaskinen
- rengör apparater, utrustning och arbetsredskap samt ser till att de fungerar och meddelar om fel i dem till chefen
- slutstädar och ställer i ordning arbets- och kundlokalerna
- sorterar vid sidan av det övriga arbetet avfall enligt anvisningen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att vara verksam på ett företag eller verksamhetsställe inom restaurangbranschen och utföra arbetsuppgifter som medlem av arbetsgruppen.

Hen ställer i ordning kund- och arbetslokaler, tillreder produkter, betjänar kunder, registrerar försäljningen samt ser till att kund- och arbetslokalerna är i ordning och trivsamma.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.2. Kundbetjäning och försäljning på restaurang, 25 kp (107250)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsskiftet

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- ser till sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift
- beaktar antalet kunder och eventuella bokningar
- tar fram utrustningen för buffén eller matlinjen och förbereder sig för att lägga fram mat och dryck
- lägger fram mat och drycker vid buffén eller matlinjen eller förbereder sig för bordsservering av mat och dryck
- ser till att restaurangens entré, skyltar och menyer är i ordning
- vet vilka faktorer priset på produkten består av
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Arbete inom kundbetjäning och försäljning av mat och dryck

Den studerande

- beaktar arbetarskyddet och ergonomin vid serveringen
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem enligt affärsidén och beaktar olika kundgrupper
- utför sina uppgifter enligt öppettiderna samt enligt tidtabellen för förhandsbeställningar och bokningar
- känner till mat och drycker samt specialkost så att hen på ett tillförlitligt sätt kan berätta för kunderna vilka produkter som är lämpliga för dem
- betjänar kunder och använder branschspecifik terminologi på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- presenterar, säljer och serverar produkter från mat- och dryckessortimentet
- sköter serveringen av mat vid buffén eller matlinjen eller serverar mat till borden
- rengör och ställer i ordning i kundlokalerna under hela arbetsskiftet
- ser till att de produkter som säljs eller serveras är av god kvalitet och räcker till
- använder vid serveringen rätt temperatur, sätt och utrustning för dryckerna som ingår i utbudet
- använder betalningssystemet, registrerar försäljningen och tar betalt av kunderna med tillgängliga betalningssätt
- utför de arbeten som hen ansvarar för och hjälper andra
- känner till sin roll som medlem i arbetsgemenskapen och samarbetar med de andra i personalen
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- känner till restaurangens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetslagstiftningen, restaurangens anvisningar och kvalitetskrav

Att servera alkoholdrycker

Den studerande

- serverar och säljer alkohol enligt bestämmelserna och anvisningarna för servering av alkohol
- handlar enligt den gällande alkohollagen
- känner till kraven på egenkontroll av verksamheten enligt alkohollagen

Att se till kundernas trivsel och serviceupplevelse

Den studerande

- tar emot respons från kunderna om tjänster och produkter och för responsen vidare enligt restaurangens anvisningar
- tar hand om kunderna under hela serviceprocessen
- lägger märke till när kunderna lämnar stället och tackar dem för besöket
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till restaurangen

Att avsluta ett arbetsskift

Den studerande

- rengör och ställer i ordning arbets- och kundlokalerna med tanke på bokningarna och behoven under följande arbetsskift
- utför uppgifter i samband med skiftbyte
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfallet enligt anvisning vid sidan av annat arbete
- deltar i redovisningen av försäljningen på restaurangen
- informerar den arbetstagare som kommer till nästa arbetsskift om kund- och försäljningssituationen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov genom att i praktiska arbetsuppgifter arbeta med kundbetjäning och utskänkning inom restaurang- eller cateringbranschen i samarbete med andra arbetstagare.

Hen ställer i ordning kund- och arbetslokalerna, säljer och serverar verksamhetsställets eller företagets produkter och tjänster, registrerar försäljningen och tar betalt av kunderna samt arbetar med alkoholserving.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetens kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Bedömningen av kunnande i alkoholservering kan inte anpassas. Kunnande i alkoholservering är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.3. Servering av mat i portioner och av drycker, 40 kp (107258)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift
- sätter sig in i förhandsbeställningar och bokningar samt förutser kommande kundservicesituationer
- känner till de bokningskanaler som används vid matrestaurangen
- dukar kundborden enligt anvisningarna på restaurangen och hanterar kärl och bestick hygieniskt
- känner till de produkter som säljs och rekommendationerna
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- vet hur priset på en produkt bildas
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att presentera, sälja och servera mat och dryck till kunderna

Den studerande

- beaktar arbetarskyddet och ergonomin vid serveringen
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön
- arbetar enligt serveringsprocessen
- betjänar kunderna enligt affärskonceptet
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- rekommenderar mat- och dryckesprodukter som är lämpliga för kunder med behov av specialkost
- presenterar maträtter och drycker som passar till maten samt berättar om produkternas ursprung och råvaror för kunderna
- känner till den gastronomiska terminologin på en allmän nivå så att hen kan tolka termerna på menyn för kunderna
- rekommenderar, säljer, tar emot beställningar och serverar portioner och drycker till kunderna
- använder vid serveringen redskap som lämpar sig för maträtterna, dryckerna och serveringssätten
- serverar tallriksportioner
- använder vid serveringen rätt temperatur, sätt och utrustning för dryckerna som ingår i utbudet
- följer mat- och umgängeskultur enligt typ av tillställning
- arbetar med beaktande av tidsanvändningen och andra resurser och främjar försäljningen
- hjälper till med andras uppgifter enligt arbetssituationen

- känner till sin roll som medlem i arbetsgemenskapen och samarbetar med arbetstagarna
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på restaurangen

Att servera alkoholdrycker

Den studerande

- arbetar med kundservice och försäljning enligt de bestämmelser och anvisningar som gäller servering av alkohol
- handlar enligt den gällande alkohollagen
- känner till vilka krav egenkontrollen enligt alkohollagen ställer på verksamheten

Att sköta kundserviceprocessen

Den studerande

- tar emot kunderna enligt affärskonceptet och beaktar olika kundgrupper
- använder bricka och olika serveringstekniker
- känner till de vanligaste bordsformaten och lägger bordduk vid behov
- använder betalningssystemet, registrerar försäljningen och tar betalt av kunderna med tillgängliga betalningssätt
- förutser och känner igen utmanande kundservicesituationer samt strävar efter att lösa dem
- tar emot respons från kunderna om servicen och produkterna och förmedlar responsen vidare enligt anvisningar
- känner till restaurangens kanaler för kundrespons
- tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
- uppdaterar och kommenterar vid behov diskussionen på sociala medier
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till restaurangen.

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- rengör och ställer i ordning arbets- och kundlokalerna och beaktar bokningarna och behoven under följande arbetsskift
- utför uppgifter i samband med skiftbyte
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- deltar i redovisningen av försäljningen på restaurangen
- informerar den arbetstagarare som kommer till nästa arbetsskift om kund- och försäljningssituationen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta med kundservice och alkoholservice på en restaurang.

Hen ställer i ordning kund- och arbetslokaler, presenterar, säljer, tar emot beställningar och serverar mat i portioner och drycker som kunderna beställt, utför arbetsuppgifter inom alkoholservice, registrerar försäljning, tar betalt av kunder och sköter redovisningen av försäljningen.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Bedömningen av kunnandet i servering av alkohol kan inte anpassas. Det går inte att avvika från kraven på yrkesskicklighet som gäller servering av alkohol.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.4. Tillredning av lunchrätter, 40 kp (107260)

Krav på yrkesskicklighet

Att ta emot, förvara och hantera råvaror

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- tidsplanerar och schemalägger sitt arbete och beaktar förberedelserna inför nästa arbetsskift
- tar emot och lagrar råvaror enligt anvisningarna
- hanterar råvaror och andra förnödenheter och undviker matsvinn samt rapporterar mängden matsvinn enligt anvisningarna
- bedömer organoleptiskt råvarornas färskhet och kvalitet
- tar reda på ursprung och användningsändamål för råvarorna och produkterna
- känner till priserna för råvaror och vet hur priset på produkterna bildas
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- vet hur hen ska handla vid störningar
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Tillredning av lunchrätter och bakade produkter

Den studerande

- planerar arbetsuppgifterna under sitt arbetsskift enligt anvisningar, förhandsbeställningar, uppskattat kundantal och lunchmenyn
- känner till menyn och deltar vid behov i planeringen av den
- använder enligt anvisningarna apparater, utrustning och redskap på arbetsplatsen som behövs vid tillredning av lunchrätter och bakning och ser till att de rengörs
- känner till GN-dimensioneringen som används i professionella kök
- hanterar och använder livsmedel som är förädlade i olika stadier
- tillreder lunchrätter enligt lunchmenyn och det uppskattade antalet kunder och bakverk samt använder arbetsplatsens grundrecept eller receptprogram
- använder kunskapen om principerna för en bra kost
- ändrar maten enligt kundernas specialkost och önskemål
- lägger fram lunchrätterna på linjen eller i buffén och använder vid behov GN-dimensioneringen
- ser till att maten räcker till, håller kvaliteten och är prydligt framlagd under hela lunchen
- förvarar råvaror och mat i rätt temperatur under lunchen samt ser till att det är snyggt och rent och tryggar samtidigt kundsäkerheten
- känner till hur man tillreder mat på ett lönsamt och hållbart sätt
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer med och dokumenterar temperaturerna vid tillredning, servering samt kylning och förvaring av överbliven mat
- förpackar vid behov matprodukter för avhämtning enligt anvisningarna på arbetsplatsen

- undviker att matsvinn uppstår i olika situationer vid tillredningen av mat samt hanterar överbliven mat enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- beaktar i sitt eget arbete arbetarskyddet och ergonomin
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning
- känner till sin roll som medlem i arbetsgemenskapen och samarbetar med arbetstagarna
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Kundservice

Den studerande

- berättar för kunderna om maträtterna på lunchmenyn, råvaror och ursprung enligt situationen samt om hur maträtterna lämpar sig för kunder med behov av olika kost
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- tar emot respons från kunderna om servicen och produkterna, tackar kunderna och förmedlar responsen vidare enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen.

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför uppgifter i anslutning till skiftbyte och följande arbetsskift
- rengör apparater, utrustning och arbetsredskap samt kontrollerar att de fungerar och meddelar om fel i dem till chefen
- ser till att arbetsmiljön hålls ren och prydlig under hela arbetsskiftet
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- informerar den arbetstagar som kommer till nästa arbetsskift om situationen på arbetsplatsen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov genom att utföra praktiska arbetsuppgifter inom tillredning av mat och kundservice på restaurang eller i storkök i samarbete med övriga arbetstagare.

Hen tar emot och hanterar råvaror och andra produkter, tillreder och lägger fram lunchrätter samt utför egenkontroll.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.5. Tillredning av mat i portioner, 25 kp (107259)

Krav på yrkesskicklighet

Att planera de dagliga arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger arbetsuppgifterna under sitt arbetsskift enligt antalet kunder, beställningar och förhandsbokningar
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- vet hur priset på en produkt bildas
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Tillredning av matportioner

Den studerande

- beaktar i sitt eget arbete arbetarskyddet och ergonomin
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- känner igen och använder råvaror samt bedömer deras kvalitet
- förbereder och tillreder med olika metoder komponenter i portionerna eller menyhelheterna och undviker matsvinn
- tillreder portionsrätter enligt portionskortet eller anvisningarna och beaktar produkternas smak, färg, struktur, form och portionsstorlek
- lägger fram portioner på överenskommet serveringssätt
- ändrar portionerna enligt kundernas behov av specialkost
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer med och dokumenterar temperaturerna vid tillredning, servering samt kylning och förvaring av överbliven mat
- använder och rengör apparater, utrustning och redskap som behövs vid tillredning av portionsrätter
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning
- hjälper andra arbetstagare vid behov
- känner till sin roll som medlem i arbetsgemenskapen och samarbetar med arbetstagarna
- förpackar vid behov matprodukter för avhämtning enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Kundservice

Den studerande

- betjänar kunderna enligt affärskonceptet
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och bedömer deras mervärde för servicen
- tar emot respons från kunderna om servicen och produkterna, tackar kunderna och förmedlar responsen vidare enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- betjänar kunderna jämlikt och artigt
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- ser till att arbetsmiljön hålls ren och prydlig under hela arbetsskiftet
- rengör apparater, utrustning och arbetsredskap samt kontrollerar att de fungerar och meddelar om fel i dem
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- informerar andra arbetstagare om eventuella ändringar och behov
- utför uppgifter i anslutning till skiftbyte och följande arbetsskift enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- informerar den arbetstagare som kommer till nästa arbetsskift om situationen på arbetsplatsen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

De studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta vid en restaurang eller personalrestaurang med uppgifter inom tillredning av mat eller i ett storkök med tillredning av mat för representationskunder i samarbete med övriga arbetstagare.

Hen förbereder, tillreder och lägger fram matportioner som kunderna beställt, planerar och schemalägger sina arbetsuppgifter, följer planen för egenkontroll samt deltar i kundservicen.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.6. À la carte-matlagning, 30 kp (107262)

Krav på yrkesskicklighet

Att planera de dagliga arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift enligt förhandsbeställningar och bokningar
- följer anvisningarna för egenkontroll, följer upp och dokumenterar temperaturerna vid tillredning, servering och förvaring
- är medveten om hur produkternas försäljningspris bildas
- är insatt i prisnivån på råvaror
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Förberedelse och tillredning av la carte-rätter

Den studerande

- planerar de uppgifter som hen ansvarar för och klarar av att handla flexibelt i nya arbetssituationer
- känner till vilka råvaror som är i säsong och använder dem
- känner till nationella och internationella matkulturer och använder kunskaperna i sitt arbete
- känner igen, väljer och hanterar råvaror som ingår i maträtter på à la carte-menyn
- känner till gastronomiska rätter och använder gastronomisk terminologi
- förbereder och tillreder med olika metoder komponenter i portionerna eller menyhelheterna och undviker matsvinn
- tillreder samtidigt maträtter på à la carte-restaurangen enligt portionskortet eller anvisningarna på restaurangen i den ordning som kunderna gjort sina beställningar
- ändrar portionerna enligt kundernas behov av specialkost
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning
- samarbetar med den övriga personalen
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- använder och rengör apparater, utrustning och redskap som behövs vid tillredning av à la carte-maträtter
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- förpackar vid behov försäljningsprodukter enligt anvisningarna på restaurangen
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på restaurangen

Kundservice

Den studerande

- känner till maträtterna på à la carte-menyn så att hen kan presentera dem för kunderna
- berättar hur matprodukterna på restaurangen lämpar sig för kunder med behov av specialkost

- betjänar kunderna enligt affärskonceptet och beaktar olika kundgrupper
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- tar emot respons från kunderna om tjänster och produkter, tackar kunderna och förmedlar responsen vidare enligt anvisningarna på restaurangen
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- ser till att apparater, utrustning och arbetsredskap rengörs samt kontrollerar att de fungerar och meddelar vidare om fel i dem
- ser till att arbetsmiljön hålls ren och prydlig under hela arbetsskiftet
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- sätter sig in i förhandsbeställningarna för följande arbetsskift och förbereder de produkter som behövs
- informerar den arbetstagare som kommer till följande arbetsskift om situationen på arbetsplatsen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra praktiska uppgifter i ett yrkesprov genom att utföra mångsidiga arbetsuppgifter inom tillredning av mat på en à la carte-restaurang i samarbete med övrig personal.

Hen förbereder, tillreder och lägger fram à la carte-rätter (för-, huvud- och efterrätter samt måltidshelheter) enligt menyn och genom att använda sig av portionskort samt drar nytta av principerna för gastronomi.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.7. À la carte-servering, 30 kp (107246)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger uppgifter under sitt arbetsskift enligt det uppskattade antalet kunder och förhandsbokningar
- känner till de bokningskanaler som används vid restaurangen
- ställer i ordning och utrustar kund- och arbetslokalerna enligt förhandsbeställningarna
- dukar kundborden enligt anvisningarna
- hanterar kärl och bestick hygieniskt
- vet hur priset på en produkt bildas
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att presentera, rekommendera och sälja mat och dryck

Den studerande

- uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem enligt servicemodellen och beaktar olika kundgrupper
- känner till de produkter som säljs och hur de kan rekommenderas
- betjänar kunder med branschspecifik terminologi på finska, svenska eller samiska och på minst ett främmande språk
- presenterar, rekommenderar och säljer mat och drycker
- rekommenderar tillförlitligt mat- och dryckesprodukter som är lämpliga för kunder med behov av specialkost
- känner till rekommendationerna för användning, tillverkningsmetoderna och serveringssätten för dryckesprodukter
- kan berätta för kunderna om mat- och dryckesprodukter på restaurangen och deras ursprung
- känner till nationella och internationella produkter på restaurangen, mat- och drycktrender och säsong produkter
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- uppdaterar och kommenterar diskussionen i sociala medier vid behov
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- känner till gastronomi och tolkar termerna på à la carte-menyn och namnen på maträtterna enligt affärskonceptet på restaurangen
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på restaurangen

Att servera maträtter och drycker på à la carte-menyn

Den studerande

- arbetar enligt serveringsprocessen
- väljer redskap som lämpar sig för serveringssätten
- serverar mat och dryck på lämpligt sätt och använder bricka
- serverar och bär tallriksportioner på ändamålsenliga sätt och portionerar ut mat vid behov
- deltar vid behov i fatsservering och tillredning av mat inför kunderna i restaurangen

- samarbetar med den övriga personalen
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön
- förutser och känner igen utmanande kundservicesituationer samt strävar efter att lösa dem
- använder betalningssystemet, registrerar försäljningen och tar betalt av kunderna med tillgängliga betalningssätt
- känner till kanalerna för kundrespons på restaurangen
- tar emot respons från kunderna om servicen och produkterna och förmedlar responsen vidare enligt anvisningarna
- tackar kunderna och önskar dem välkomna åter
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till restaurangen
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på restaurangen

Att servera alkoholdrycker

Den studerande

- arbetar med kundservice och försäljning enligt de bestämmelser och anvisningar som gäller servering av alkohol
- handlar enligt den gällande alkohollagen
- känner till vilka krav egenkontrollen enligt alkohollagen ställer på verksamheten

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför uppgifter i samband med skiftbyte enligt anvisningarna på restaurangen
- rengör och ställer i ordning kund- och arbetslokalerna
- beaktar i sitt arbete bokningarna och behoven under följande arbetsskift
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- redovisar försäljningen enligt anvisningarna på restaurangen
- informerar den arbetstagare som kommer till nästa arbetsskift om kund- och försäljningssituationen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra praktiska uppgifter i ett yrkesprov genom att utföra uppgifter i samband med servering i en à la carte-restaurang med ett brett sortiment av drycker och där mångsidiga serveringssätt används.

Hen ställer i ordning kund- och arbetslokaler, presenterar, säljer och serverar maträtterna och måltidshelheterna på menyn samt drycker som passar till dessa, utför uppgifter inom alkoholservering, registrerar och gör avräkning på försäljningen samt tar betalt av kunder.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Bedömningen av kunnandet i servering av alkohol kan inte anpassas. Det går inte att avvika från kraven på yrkesskicklighet som gäller servering av alkohol.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.8. Användning av 3D-teknik inom restaurangverksamheten, 20 kp (107256)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger arbetsuppgifterna enligt antalet beställningar
- känner igen, väljer och hanterar råvaror som är lämpade för 3D-utskrift i varierande arbetssituationer
- gör förberedelser så att produkterna uppfyller de fastställda kraven på produkterna
- förstår principerna för vad man kan göra med 3D-utskrift och förstår vilka krav hållfasthetsläran ställer på produkterna
- väljer och ritat eller laddar rätt form
- väljer rätt massa och kontrollerar dess smak
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- vet hur priset på en produkt bildas
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att tillverka produkter med 3D-skrivare

Den studerande

- startar eller förbereder apparaten för användning
- väljer lämpligt skrivhuvud
- sätter in massan i apparaten och skriver ut produkten
- tar ut den färdiga produkten ur apparaten och förvarar produkten i rätt förhållanden
- rengör och stänger av apparaten och övrig utrustning
- förpackar vid behov produkten
- beaktar i sitt eget arbete arbetarskyddet och ergonomin
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Produktutveckling

Den studerande

- testar i ett team en ny produkt, bedömer hur den fungerar och hur intressant den är
- utför i teamet de korrigeringar som behövs i samband med produktifieringen
- bedömer hur väl den arbetsprocess hen planerat fungerar
- arbetar enligt ett hållbart verksamhetssätt

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta vid ett företag som använder sig av 3D-utskrift.

Hen produktifierar i teamet en 3D-utskrivna produkt som går att sälja och som passar målgruppen. Hen skriver ut produkter enligt beställning.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.9. Försäljning och servering av drycker, 25 kp (107254)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsskiftet

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift
- känner till kanalerna för bokningar och respons på restaurangen
- ser till att drycker förvaras enligt anvisningarna på restaurangen
- känner till de dryckesprodukter och de vanligaste dryckesblandningarna som säljs och hur de rekommenderas
- ställer i ordning och utrustar kund-, arbets- och försäljningslokalerna enligt anvisningarna på restaurangen
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att rekommendera, sälja och servera drycker

Den studerande

- uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem enligt servicemodellen och beaktar olika kundgrupper
- tar hand om kundernas trivsel under hela serviceprocessen
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin vid serveringen
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön
- känner till restaurangens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- uppdaterar och kommenterar vid behov kommunikationen på sociala medier
- känner till dryckesprodukter och specialkost så att hen på ett tillförlitligt sätt kan berätta för kunderna vilka produkter som är lämpliga för dem
- presenterar, rekommenderar, säljer och serverar drycker och andra produkter
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- förbereder och blandar dryckesblandningar
- använder redskap och utrustning som används vid tillverkning och servering av drycker samt rengör redskapen och utrustningen vid sidan av arbetet
- serverar drycker och dryckesblandningar med rätt temperatur i lämpliga glas
- använder betalningssystemet, registrerar försäljningen och tar betalt av kunderna med tillgängliga betalningssätt
- förutser och känner igen utmanande kundservicesituationer samt strävar efter att lösa dem
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning
- tackar kunderna och hälsar dem välkomna åter
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på restaurangen
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till restaurangen

Att servera alkoholdrycker

Den studerande

- serverar och säljer alkohol enligt de bestämmelser och anvisningar som gäller servering av alkohol
- handlar enligt den gällande alkohollagen
- känner till vilka krav egenkontrollen enligt alkohollagen ställer på verksamheten

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför uppgifter i samband med skiftbyte enligt anvisningarna på restaurangen
- redovisar försäljningen enligt anvisningarna på restaurangen
- rengör och ställer i ordning i kund- och arbetslokalerna
- beaktar i sitt arbete bokningarna och behoven under följande arbetsskift
- informerar andra arbetstagare om förändringar
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- informerar arbetstagare som börjar sitt arbetsskift om kund- och försäljningssituationen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta med kundservice och servera alkoholdrycker på en restaurang för dryck och umgänge i samarbete med den övriga personalen.

Hen rekommenderar, säljer, blandar till och serverar drycker och följer bestämmelserna för alkoholservering och övriga anvisningar. Hen registrerar försäljning och tar betalt samt ser till kund- och personalsäkerheten.

Bedömningen av kunnandet i servering av alkohol kan inte anpassas. Det går inte att avvika från kraven på yrkesskicklighet som gäller servering av alkohol.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.10. Caféservice, 15 kp (107253)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift
- förbereder och ställer i ordning kund- och arbetslokalerna på överenskommet sätt
- tillreder caféprodukter av råvaror av olika förädlingsgrad
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- använder maskiner och apparater på caféet och rengör dem
- lägger fram produkterna enligt anvisningen och affärskonceptet samt ser till att de är av bra kvalitet och räcker till
- anger det pris och den produktinformation som behövs
- känner till planen för egenkontroll på caféet och följer den
- känner till caféets kanaler i sociala medier och bedömer deras mervärde för servicen
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att betjäna kunder, sälja produkter och registrera försäljning

Den studerande

- uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem enligt servicemodellen och beaktar olika kundgrupper
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- presenterar, rekommenderar och säljer produkterna på caféet
- använder betalningssystemet, registrerar försäljningen och tar betalt av kunderna med tillgängliga betalningssätt
- berättar tillförlitligt om produkter som lämpar sig för kunder med behov av specialkost
- känner till hur man tillreder olika typer av kaffe, te och andra drycker och tillreder dem enligt kundernas beställningar
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sina arbetsuppgifter
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning
- ser till att kund- och arbetslokalerna är i ordning under hela arbetsskiftet
- tar emot respons om tjänster och produkter och förmedlar responsen vidare enligt anvisningen
- packar vid behov mat- och dryckesprodukter för avhämtning enligt anvisningen
- undviker uppkomsten av matsvinn och sorterar överskottet av matprodukter enligt anvisningar
- lägger märke till när kunderna lämnar stället och tackar för besöket
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på caféet
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till caféet

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- rengör och ställer i ordning kund- och arbetslokalerna
- förbereder följande arbetsskift och beaktar förhandsbeställningar, bokningar och behov
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- deltar i redovisningen av försäljningen på caféet
- informerar enligt anvisningarna på caféet den arbetstagare som kommer till nästa arbetsskift om kund- och försäljningssituationen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetet enligt instruktioner • arbetar på ett samarbetsvilligt sätt • behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner • använder grundläggande information som behövs i arbetet • ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner • arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt • behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner • använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt • ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt • arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer • hanterar vanliga problemlösningssituationer • använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt • arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer • hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder • tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer • arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer • tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt • presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande • förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta med arbetsuppgifter i ett café i samarbete med övriga arbetstagare.

Hen ställer i ordning kund- och arbetslokalerna, tillreder produkter och ställer fram dem, säljer produkter, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetslokalerna är i ordning och trivsamma.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.11. Gatu- och snabbmatsservice, 10 kp (107257)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete
- ställer i ordning och städar upp arbetsstället inför försäljningen
- ställer fram produkter, råvaror och tillbehör som hör till försäljningsdisken
- känner till planen för egenkontroll och följer den
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att tillreda gatu- och snabbmatsprodukter

Den studerande

- förbereder och tillreder gatu- och snabbmatföretagets produkter och beaktar åtgången
- använder företagets maskiner och apparater och rengör dem
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sina arbetsuppgifter
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- bedömer åtgången, ser till att produkterna räcker till och är av god kvalitet samt tillreder vid behov mer
- tillreder produkter enligt specialkost
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling

Att betjäna kunder, sälja produkter och registrera försäljning

Den studerande

- uppmärksammar kundernas ankomst, betjänar dem enligt affärskonceptet och beaktar olika kundgrupper
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- presenterar, rekommenderar och säljer produkter

- använder betalningssystemet, registrerar försäljningen och tar betalt av kunderna med tillgängliga betalningssätt
- berättar tillförlitligt om produkter som lämpar sig för kunder med behov av specialkost
- packar produkter för avhämtning enligt anvisningarna på företaget
- tar emot respons från kunderna om tjänster och produkter och förmedlar responsen vidare enligt anvisningen
- ser till att kund- och arbetslokalerna är i ordning under hela arbetsskiftet
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till snabbmatsföretaget
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på företaget

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför förberedande uppgifter i anslutning till skiftbyte eller följande arbetsskift enligt anvisningarna
- rengör maskiner, apparater och arbetsredskap samt kontrollerar att de är i skick och meddelar om brister i dem till chefen
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- slutstädar och ställer i ordning arbets- och kundlokalerna
- informerar den arbetstagare som kommer till följande arbetsskift om situationen på arbetsplatsen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov i kundservice och tillredning av mat på ett gatu- och snabbmatsföretag i samarbete med andra arbetstagare.

Hen ställer i ordning kund- och arbetslokalerna, ställer fram produkter på försäljningsdisken, förbereder eller tillreder produkter, säljer produkter, registrerar försäljning samt ser till att kund- och arbetslokalerna är i ordning och trivsamma.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.12. Fartygsekonomi, 20 kp (107251)

Krav på yrkesskicklighet

Att arbeta i fartygets arbetsmiljö

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- arbetar enligt principerna för sakligt bemötande i fartygets arbetsgemenskap
- vet vilka arbetsuppgifter hen har inom arbetsgemenskapen på fartyget och arbetar enligt fartygstypens rutiner och avbytarsystem
- planerar och schemalägger uppgifterna under sitt arbetsskift enligt verksamheten på fartyget
- använder yrkesterminologin för arbete på fartyg enligt sin arbetsbeskrivning
- känner till grunderna för verksamheten inom sjöfart och fartygsekonomi
- känner till lagstiftningen inom branschen och handlar enligt den
- följer internationella avtal och bestämmelser om fartygsekonomi
- genomgår säkerhetsutbildning
- följer fartygets säkerhetsföreskrifter och säkerhetsanvisningar samt deltar aktivt i räddnings- och brandövningar
- beaktar arbetarskyddet inom fartygsekonomin och är beredd på att arbetsförhållandena inom sjöfarten är föränderliga
- arbetar som medlem i fartygsgemenskapen i samarbete med medlemmar i arbetsgemenskapen och kunder med olika kulturell bakgrund och tillägnar sig den sociala kulturen i fartygsgemenskapen

Att arbeta i fartygskök

Den studerande

- tar fram nödvändiga råvaror och redskap
- utför uppgifter inom lagring och lagerkontroll
- utför de uppgifter inom tillredning av mat som hör till arbetsskiftet
- använder de livsmedel och rengöringsmedel som hen behöver
- ser för sin del till skyddet av havsmiljön och förstår dess betydelse för sjöfartens utveckling
- använder och rengör maskiner och apparater och arbetsredskap
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- arbetar ergonomiskt och beaktar arbetarskyddet

Kundservice

Den studerande

- ställer i ordning personalens och passagerarnas hytter, mässen, salonger och andra gemensamma rum i fartyget
- ställer i ordning lokalerna för matservering och sköter matserveringen för fartygets personal
- deltar vid behov i kundservicen för passagerarna och beaktar olika kundgrupper
- ser till att lokalerna är trivsamma och i ordning
- bemöter passagerarna och fartygets personal på ett artigt och jämlikt sätt
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

- tar emot respons från kunder och personal

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- rengör och ställer i ordning lokalerna
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete och rengör redskapen för tillredning och servering av mat
- beaktar i sitt arbete förberedelserna inför nästa skift och arbetsdag

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetet enligt instruktioner • arbetar på ett samarbetsvilligt sätt • behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner • använder grundläggande information som behövs i arbetet • ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner • arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt • behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner • använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt • ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt • arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer • hanterar vanliga problemlösningssituationer • använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt • arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer • hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder • tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer • arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer • tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt • presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande • förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att i ett yrkesprov utföra praktiska arbetsuppgifter inom rengöring, kundservice och tillredning av mat inom fartygsekonomin.

Hen ställer i ordning kund-, inkvarterings- och arbetslokaler för både fartygets personal och passagera och ser till att all utrustning finns i lokalerna. Hen tillreder produkter samt ser till att kund- och arbetslokalerna är i ordning och trivsamma.

Den studerande avlägger säkerhetsutbildning med godkänt resultat.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.13. Användning av naturprodukter inom restaurangverksamheten, 15 kp (107263)

Krav på yrkesskicklighet

Att planera mat- och dryckesprodukter gjorda av naturprodukter

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- planerar sitt arbete enligt principerna för hållbar utveckling och kundernas förväntningar
- kommer med idéer, planerar och sammanställer mat- och dryckesprodukter av naturprodukter enligt årstid
- erbjuder olika alternativ för kunderna
- identifierar säkra råvaror från naturen som enligt lag lämpar sig för försäljning
- känner till råvaror som är typiska för regionen
- väljer råvaror från naturen som lämpar sig för situationen
- följer gällande bestämmelser om livsmedel och ekologiska livsmedel
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att tillreda mat- och dryckesprodukter gjorda av naturprodukter

Den studerande

- bedömer färskhet och kvalitet på råvarorna från naturen organoleptiskt
- tar emot, förvarar och hanterar råvaror och andra tillbehör och undviker matsvinn
- använder tillredningsmetoder och redskap samt serveringskärl som lämpar sig för produkterna och verksamhetsmiljön
- förbereder och tillreder mat eller dryck av råvaror från naturen och den lokala miljön
- känner till de vanligaste specialkosterna och tillreder produkter enligt dem på ett kundsäkert sätt
- lägger fram mat- eller dryckesprodukter och ser till att de räcker till
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling på sin arbetsplats

Kundservice

Den studerande

- uppmärksammar kundernas ankomst och betjänar dem enligt affärskonceptet och beaktar olika kundgrupper
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- berättar om insamlingen och tillgången på naturprodukter under olika årstider
- presenterar och serverar mat eller dryck som tillverkats av naturprodukter åt kunderna
- ber om respons på produkterna och utvecklar produkterna utifrån responsen
- tar emot och förmedlar respons om servicen samt tackar kunderna
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på företaget

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför uppgifter i samband med skiftbyte enligt anvisningarna
- informerar den arbetstagare som kommer till nästa arbetsskift om situationen på arbetsplatsen
- ser till att arbetsmiljön hålls ren och i ordning under hela arbetsskiftet
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov i tillredning av mat eller kundservice inom restaurangservice i samarbete med de andra arbetstagarna. Hen planerar mat- eller dryckesprodukter, skaffar och hanterar råvaror, tillreder och lägger fram mat eller drycker som tillverkats av naturprodukter.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.14. Verksamhet inom servicekök, 15 kp (107247)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsskiftet

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- tar emot mat och tillbehör som anländer med transport samt kontrollerar innehållet och temperaturer
- organiserar produkter och redskap så att de ligger på sin plats
- beställer mat och tillbehör från varuleverantörer och tillagningskök genom att använda överenskomna beställningskanaler
- känner till reglerna och rutinerna för arbetet på arbetsplatsen samt anvisningarna för dataskydd och säkerhet
- vet hur hen ska handla vid störningar
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att tillreda matprodukter

Den studerande

- planerar och schemalägger arbetsuppgifterna under sitt arbetsskift och beaktar arbetarskydd och ergonomi
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön
- använder maskiner, apparater, arbetsredskap och distributionsanordningar i serviceköket samt rengör dem efter användningen
- värmer eller tillreder mat vid behov och tillreder frukost- eller mellanmålsprodukter, tillbehör eller bakverk
- tillreder eller ändrar rätterna enligt den specialkost som behövs
- kontrollerar maträtter som tillretts enligt specialkost utgående från beställningen
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling på arbetsplatsen
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- ger respons om matprodukterna, mängden och kvaliteten till tillagningsköket
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning

Att dela ut och lägga fram mat

Den studerande

- lägger fram maten för servering och delar vid behov ut kärl och mat vid utdelningsstället
- delar ut maten enligt specialkost rätt och på ett säkert sätt till kunden
- rengör transportkärlen
- undviker uppkomsten av matsvinn när maten delas ut och läggs fram samt sorterar överskottet enligt anvisningarna på arbetsplatsen

Kundservice

Den studerande

- arbetar med kundservice enligt verksamhetsidén på arbetsplatsen och beaktar olika kundgrupper
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- berättar för kunderna med behov av specialkost om produkternas lämplighet

- känner till matkulturer och seder samt näringsrekommendationer så att hen kan presentera matprodukter och ge kunderna råd
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- städar och ställer i ordning arbetsmiljön
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- ställer redskap och kärl på sina egna platser
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- informerar om arbetssituationen åt nästa arbetsskift

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov inom kundservice i ett servicekök. Hen tar emot, förbereder, tillreder eller värmer upp produkter och sätter fram maten för servering till kunderna.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.15. Produktifiering av mat- eller dryckesprodukter, 15 kp (107248)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför produktifieringen

Den studerande

- tar reda på och identifierar behovet av nya mat- eller dryckesprodukter
- samlar in och skaffar information från mångsidiga informationskällor
- tillämpar och använder kännedom om kundgrupper och säsongsväxlingar i produktifieringen
- känner till de råvaror som behövs och kanalerna för att skaffa dem
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer den gällande alkohollagen och planen för egenkontroll
- känner till en verksamhet som är lönsam och som grundar sig på hållbar utveckling

Att komma med idéer och produktifiera mat- eller dryckesprodukter

Den studerande

- kommer med idéer, planerar, testar och väljer de produkter som ska utvecklas
- utvecklar mat eller drycker som lämpar sig för nya behov
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- beaktar i planeringen olika kundgrupper och deras behov samt affärskonceptet på arbetsplatsen
- beaktar tillgängliga resurser eller ger förslag på ytterligare behov av resurser
- prissätter mat- eller dryckesprodukter och förstår vilka faktorer som påverkar prisbildningen och lönsamheten
- använder mångsidiga informationskällor och metoder för informationssökning vid produktifieringen
- samarbetar vid behov med leverantörerna
- testar tillsammans med arbetsgruppen nya mat- eller dryckesprodukter, bedömer deras hållbarhet, funktion och om de kan väcka intresse
- gör en varudeklaration för produkten
- utför det arbete som behövs för att utveckla produktifieringen i arbetsgruppen

Att utarbeta marknadsföringsmaterial

Den studerande

- utarbetar och dokumenterar material och meddelanden för att marknadsföra mat- eller dryckesprodukter
- presenterar mat- eller dryckesprodukter
- skapar och uppdaterar presentationsmaterial
- deltar i genomförandet av marknadsföringen av mat- eller dryckesprodukter i olika kanaler
- uppdaterar, kommenterar och korrigerar kommunikation som sker via sociala medier

Att tillreda mat- och dryckesprodukter

Den studerande

- tillreder och lägger fram de mat- eller dryckesprodukter som hen utvecklat
- tar emot respons från kunderna om produkterna
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetet enligt instruktioner • arbetar på ett samarbetsvilligt sätt • behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner • använder grundläggande information som behövs i arbetet • ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner • arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt • behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner • använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt • ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt • arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer • hanterar vanliga problemlösningssituationer • använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt • arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer • hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder • tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer • arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer • tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt • presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande • förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att i en arbetsgrupp produktifiera mat- eller dryckesprodukter som lämpar sig för målgruppen för ett företag, ett popup-evenemang eller något annat evenemang inom restaurangbranschen.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Bedömningen av kunnandet i servering av alkohol kan inte anpassas. Det går inte att avvika från kraven på yrkesskicklighet som gäller servering av alkohol.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.16. Matproduktion i storkök, 25 kp (107252)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsskiftet

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- tar emot och förvarar livsmedel och matprodukter
- utökar och minskar antalet portioner i recepten genom att använda grundrecept eller receptprogram inom branschen
- planerar skedena i tillredningen av maträtterna, arbetet i serie, ordningen på sina arbetsuppgifter och tajmningen till en fungerande helhet
- arbetar enligt planeringen i de dagligen växlande momenten i tillredningen av maten
- känner till reglerna och rutinerna för det egna arbetet på arbetsplatsen samt anvisningarna för dataskydd och säkerhet
- vet hur hen ska handla vid störningar
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att tillreda matprodukter

Den studerande

- använder maskiner, utrustning och arbetsredskap i storkök ekonomiskt och säkert
- delar upp tillredningen i olika moment med hänsyn till belastningen på utrustningen i köket
- hanterar råvarorna till maten i storköket på ett ändamålsenligt sätt och undviker matsvinn
- använder ersättande produkter i stället för råvaror som saknas enligt överenskomna anvisningar
- tillreder stora portionsmängder med lämpliga metoder samt tillreder mat och bakverk enligt standardrecept och genom att använda GN-dimensionerade kärl
- tillreder rätt mängd mat enligt kundbeställningen och portionsstorleken
- vet olika produktionsmetoder i storköket
- tillreder näringsrik och god mat
- tolkar innehållsdeklarationerna för råvaror och fabrikat så väl att hen kan använda råvaror som är lämpliga vid tillagning av specialkost
- håller arbetsplatsen i ordning under hela arbetet
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Att lägga fram mat för servering och förpacka mat

Den studerande

- lägger fram maträtter enligt anvisningen
- packar och skickar vid behov mat och tillbehör för transport samt rengör transportkärnen
- sätter ihop en modellportion enligt näringsrekommendationerna

- undviker uppkomsten av matsvinn när maten delas ut och läggs fram samt sorterar överskottet enligt anvisningarna på arbetsplatsen

Kundservice

Den studerande

- arbetar med kundservice enligt verksamhetsidén på arbetsplatsen och beaktar olika kundgrupper
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- uppträder artigt mot kunderna i en servicesituation
- ger vid behov kunderna råd om sammansättningen av en hälsosam måltid enligt näringsrekommendationerna
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför förberedande uppgifter i anslutning till skiftbyte eller följande arbetsskift
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- väljer och använder städredskap och städmaskiner som passar och behövs i arbetet samt kan använda rengöringsmedel
- städar och ställer i ordning arbets- och kundlokalerna
- informerar om nästa arbetsskift om arbetssituationen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att i samarbete med andra arbetstagare utföra uppgifter inom tillredning av mat i ett storkök.

Hen förbereder och tillreder med maskiner och utrustning stora portioner av mat och bakverk i storköket. Hen beaktar kundernas behov och näringsrekommendationerna. Hen lägger fram mat och förpackar vid behov portionerna för serviceköken.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.17. Beställnings- och festservering, 25 kp (107261)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- sätter sig in i beställningsordrar och förhandsuppgifterna om beställningarna och tar reda på vilken typ av tillställningar det är
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- känner till mat- och dryckeskultur och seder och bruk i olika länder
- planerar och schemalägger sitt arbete enligt tidsplanen
- förbereder och utrustar lokaler så att de motsvarar typen av tillställning
- känner till de vanligaste bordsformaten och lägger borddukar
- dukar bord enligt typ av tillställning
- informerar andra arbetstagare om eventuella ändringar
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Arbete inom beställnings- och festservering samt kundservice

Den studerande

- tar emot och uppmärksammar kunderna under hela serviceprocessen
- följer den mat- och umgängeskultur som råder på den aktuella tillställningen och arbetar med hänsyn till typ av tillställning
- följer tidsplanen för tillställningen och ändrar vid behov sitt arbetssätt
- hanterar kärl avsedda för servering hygieniskt och omsorgsfullt
- väljer redskap och utrustning som lämpar sig för serveringssätten och ser till att de fungerar
- ordnar bufféns startpunkter och maträtter i rätt ordning i samarbete med kökspersonalen
- serverar tallriksportioner
- serverar, portionerar ut och lägger upp matportioner enligt typ av tillställning
- vet principerna för att ordna ett dryckesbord
- serverar drycker enligt typ av tillställning
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- berättar för kunderna om de beställda dryckerna och maträtterna samt om hur dessa passar kunder med behov av specialkost
- förutser och känner igen utmanande kundservicesituationer samt strävar efter att lösa dem
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

Att servera alkoholdrycker

Den studerande

- arbetar med kundservice och försäljning enligt de bestämmelser och anvisningar som gäller servering av alkohol
- handlar enligt den gällande alkohollagen
- känner till vilka krav egenkontrollen enligt alkohollagen ställer på verksamheten

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- städar och ställer i ordning arbets- och kundlokalerna och beaktar behoven inför kommande tillställningar
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- utför arbetsuppgifter i anslutning till att avsluta en tillställning enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- tar emot respons om hur tillställningen lyckats och om kundnöjdheten och vidarebefordrar informationen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta med servering och alkoholserving i samarbete med de övriga arbetstagarna på förhandsbokade beställnings- och festtillställningar som ett företag eller verksamhetsställe inom restaurangbranschen ordnar.

Hen förbereder sig för beställningarna utifrån beställningsordrarna, serverar mat- och dryckesprodukter enligt typ av tillställning samt ser till att kund- och arbetslokaler är i ordning och trivsamma.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Bedömningen av kunnandet i servering av alkohol kan inte anpassas. Det går inte att avvika från kraven på yrkesskicklighet som gäller servering av alkohol.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.18. Tillredning av beställnings- och festmat, 25 kp (107264)

Krav på yrkesskicklighet

Att sätta sig in i beställningsordrar och planera skedena för tillredning av maten

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- bekantar sig med beställningsordern och anvisningarna för tillställningarna
- planerar, tidsplanerar och schemalägger arbetsuppgifterna under sitt arbetsskift enligt antalet kunder och beställningsordern
- känner till nationella och internationella matkulturer och använder dem i sitt arbete
- känner till portionsstorleken för olika kundgrupper och ändrar recepten enligt detta
- prissätter produkten vid behov
- känner till arbetsplatsens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att förbereda och tillreda beställnings- och festmat

Den studerande

- identifierar och använder råvaror samt bedömer deras kvalitet
- organiserar och tidsplanerar sin uppgift inom tillredningen av maten enligt tidsplanen för tillställningen så att hen säkerställer kvaliteten på produkterna samt ekonomin
- förbereder och tillreder maträtter och bakverk och undviker matsvinn
- tillreder produkter som lämpar sig för den specialkost som beställts
- följer överenskomna portionsstorlekar
- packar vid behov matvaror i transport- och serveringskärl som lämpar sig för transport och gör de överenskomna märkningarna
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt arbete
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- ändrar sitt sätt att arbeta vid brådska och rusning
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Att lägga fram beställnings- och festmat

Den studerande

- färdigställer och lägger fram tillställningens maträtter på det serveringssätt som överenskommit med kunden
- följer tidsplanen för tillställningen och ändrar vid behov sitt arbetssätt
- ordnar bufféns startpunkter och maträtter i rätt ordning och beaktar antalet matgäster

- ser till att maten räcker till och serveringskärnen fylls på under hela tillställningen
- lägger fram beställningsmat på tallrikar eller fat
- arbetar med kundservice på överenskommet sätt
- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- presenterar matprodukterna vid servering
- tar emot respons om tjänster och produkter, tackar för responsen och förmedlar den vidare enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- förutser och känner igen utmanande servicesituationer samt strävar efter att lösa dem
- utför de arbeten som hen ansvarar för under arbetsskiftet och hjälper andra
- förpackar vid behov matprodukter för avhämtning enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunder och till arbetsplatsen

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- förbereder och tillreder produkter för följande arbetsskift eller följande dags förhandsbeställningar
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid sidan av annat arbete
- städar och håller ordning i arbetsmiljön
- beaktar vid verksamhet i kundens lokaler vad lokalen normalt används till samt respekterar överenskomna anvisningar och privatliv
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen
- rengör transportkärnen enligt anvisningarna

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att tillreda mat i samarbete med de övriga arbetstagarna vid tillställningar och fester som bokats på förhand på ett företag eller verksamhetsställe inom restaurangbranschen.

Hen förbereder, tillreder och lägger fram beställnings- och festmat av hög kvalitet enligt beställningsordern och typ av tillställning.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.19. Arbete vid betjäningsskiv i en detaljhandel, 15 kp (107249)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig inför arbetsuppgifterna

Den studerande

- kommer i tid till arbetsskiftet och är redo att arbeta när skiftet börjar
- tar hand om sitt yttre samt sköter sin personliga hygien
- tidsplanerar och schemalägger sitt arbete och i vilken ordning hen utför arbetsuppgifterna, håller tidsplanen och kan sköta arbetet i serie
- känner till affärens affärskoncept eller verksamhetsidé
- känner till affärens kanaler i sociala medier och använder dem i sitt arbete
- söker reda på, planerar samt bearbetar affärens egna recept
- ordnar en ändamålsenlig och ergonomiskt trygg arbetsmiljö för sig själv
- följer säkerhetsföreskrifterna och anvisningarna i affären
- vet hur man ska handla i situationer där livräddande första hjälpen krävs

Att ta emot, förvara och hantera råvaror

Den studerande

- tar emot och förvarar råvaror och andra livsmedel
- känner igen och hanterar de vanligaste råvarorna i affären och undviker matsvinn
- bedömer råvarornas färskhet och kvalitet organoleptiskt och meddelar om avvikelser

Att förbereda och lägga fram produkter till försäljning

Den studerande

- identifierar och lägger fram produkter enligt anvisningarna i affären
- hanterar fisk, kött och andra produkter och tillhör från servicedisken och undviker matsvinn samt rapporterar mängden matsvinn enligt anvisningarna
- förpackar de produkter som kunderna beställt
- följer arbetssätten för hållbar och ansvarsfull utveckling

Att sälja produkter och ge kunderna råd

Den studerande

- betjänar kunder och använder terminologin inom branschen på svenska, finska eller samiska och på minst ett främmande språk
- berättar för kunderna om produkternas ursprung
- berättar om produktsortimentet i servicedisken för kunderna
- rekommenderar och berättar om lämpliga sätt att tillreda råvaran eller färdiga recept för den
- rekommenderar råvaror och produkter enligt säsong och berättar för kunden om dem
- tillämpar information så att hen tar fram olika produktalternativ för kunderna och gör samtidigt merförsäljning
- använder vågen, prissätter och förpackar produkter som kunderna köper
- följer med åtgången av de framlagda produkterna samt sätter fram mer produkter vid behov i försäljningsdisken

- säkerställer att kunderna är nöjda med servicen och produkterna samt vidarebefordrar respons enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- beaktar arbetarskyddet och ergonomin i sitt eget arbete
- upprätthåller den allmänna säkerheten i arbetsmiljön och informerar om de faror och risker som hen observerar
- ser vid sidan av det övriga arbetet till att kund- och arbetslokalerna är i ordning och städade
- följer hygienlagstiftningen och planen för egenkontroll
- iakttar tystnadsplikten i förhållande till kunderna och företaget
- följer arbetslagstiftningen, anvisningarna och kvalitetskraven på arbetsplatsen

Att avsluta arbetsskiftet

Den studerande

- utför uppgifter i anslutning till skiftbyte
- använder skyddsutrustning, arbetsredskap och arbetsmetoder enligt anvisningarna på ett säkert och ansvarsfullt sätt
- ser till att maskiner, apparater och arbetsredskap rengörs och att de fungerar och meddelar om fel i dem till chefen
- städar och ställer i ordning arbetsmiljön när arbetsskiftet avslutas
- utför uppgifter inom diskhanteringen vid behov vid sidan av annat arbete
- sorterar avfall vid sidan av annat arbete enligt anvisningen

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet genom att utföra praktiska uppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta med kundserviceuppgifter i kött- och fiskdisken i en detaljhandel samt genom att delta i att förbehandla och lägga fram råvarorna och andra produkter.

Den studerande tar emot, förvarar och hanterar råvaror i kött- eller fiskdisken, tillreder och lägger fram produkter som ska säljas samt arbetar med kundservice.

Den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat.

Bedömningen av hygienkompetensen kan inte anpassas. Hygienkompetens är ett krav på yrkesskicklighet som man inte kan avvika från.

Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskicklighet individuellt på andra sätt.

Därtill avlägger den studerande de lov och behörigheter som arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet förutsätter.

2.20. Arbete som kräver spetskompetens, 15 kp (106730)

Krav på yrkesskicklighet

Utveckling av kunnandet

Den studerande

- utvärderar sitt eget kunnande och identifierar sina styrkor och utvecklingsområden samt ger motiveringar
- utarbetar en utvecklingsplan för sin egen del, så att den stöder utvecklingen till spetskompetens inom branschen
- utvecklar sitt kunnande och sitt sätt att arbeta utifrån respons
- arbetar i föränderliga situationer
- arbetar långsiktigt genom att utveckla sitt arbete
- arbetar som en del av teamet och delar med sig av sitt kunnande till de andra.

Arbete med uppgifter som kräver spetskompetens inom branschen

Den studerande

- väljer arbetsmetoder, arbetsredskap och material samt använder dem i förändringssituationer
- provar nya arbetsmetoder i sitt arbete
- inhämtar och tillämpar den information som behövs i arbetet
- arbetar kostnadseffektivt och så att det främjar företagets resultat
- främjar användningen av nya arbetssätt och -metoder i arbetsgemenskapen
- stärker och skapar nya kundkontakter
- följer arbetarskyddsbestämmelserna och -anvisningarna i sitt arbete.
- förutser risker och meddelar om riskfaktorer i arbetet
- säkerställer kundsäkerheten
- arbetar ergonomiskt riktigt och ser till sin arbetsförmåga
- håller sin arbetsmiljö ren och snygg.

Att beakta kvalitetskraven

Den studerande

- sätter upp sina mål och planerar sitt eget arbete och sin tidsplan på ett realistiskt sätt
- arbetar enligt företagets eller organisationens kvalitetskrav
- upptäcker avvikelser i kvaliteten och söker lösningar till dem
- arbetar enligt företagets och organisationens principer för hållbar utveckling.

Arbete i nätverk inom branschen

Den studerande

- kommunicerar med kunderna och i arbetsgemenskapen på svenska eller finska och på minst ett främmande språk
- känner till de centrala nationella och internationella nätverken inom branschen
- använder sig av nätverken i sitt arbete.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov genom att utföra krävande arbetsuppgifter inom den egna branschen. Kunnandet kan också visas i nationella och internationella tävlingssituationer eller i träning inför tävlingssituationerna. Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

Avvikelse från kraven på yrkesskicklighet eller en anpassning av bedömningen är inte möjliga i denna examensdel.

2.21. Verksamhet med ansvar för klimatet, 15 kp (106735)

Krav på yrkesskicklighet

Att utreda utgångspunkterna för klimatförändringen

Den studerande

- förstår klimatförändringen som fenomen och hur människans verksamhet påverkar den samt behovet av lösningar
- känner till särdragen i den finländska verksamhetsmiljön gällande begränsningen av klimatförändringen och anpassningen till den
- känner till centrala faktorer som inverkar på klimatförändringen inom den egna branschen
- känner igen sätt att begränsa klimatförändringen och anpassa sig till den i sitt eget arbete.

Att presentera effekter och lösningar på klimatförändringen

Den studerande

- utreder vilken klimatpåverkan organisationens verksamhet, produkt eller tjänst har
- föreslår och tar fram idéer till praktiska lösningar för att begränsa klimatförändringen och anpassa sig till den
- bedömer och jämför genomförbarheten och ekonomin i de påtänkta klimatlösningarna
- föreslår praktiskt genomförbara och motiverade lösningar för utvecklingen av sitt eget arbete, verksamheten i arbetsgemenskapen och produkter eller tjänster som minskar klimatpåverkan.

Att stöda verksamhet med ansvar för klimatet

Den studerande

- informerar om klimatlösningar i sin arbetsgemenskap
- organiserar verksamhet, genom vilka man utvecklar klimatmedvetenhet och klimatfrågor i arbetsgemenskapen
- inspirerar med sin egen verksamhet andra till klimatansvar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i praktiska arbetsuppgifter i ett yrkesprov genom att arbeta på ett klimatansvarigt sätt i sin egen bransch. Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

2.22. Att fungera i en internationell arbetsmiljö, 15 kp (106734)

Krav på yrkesskicklighet

Att förbereda sig för arbete i en internationell arbetsmiljö.

Den studerande

- söker information om och bekantar sig med en internationell arbetsmiljö och den kommande arbetsuppgiften
- bekantar sig med kulturen och samhället i länder som är relaterade till arbetsuppgiften
- sköter de arrangemang och dokument som behövs i internationella arbetsuppgifter
- tar reda på och kommer överens om målen och innehållet för arbetsuppgiften
- tar i beaktande de krav, behov och tidtabell som arbetsmiljön och -uppgiften förutsätter.

Interaktion i en internationell arbetsmiljö

Den studerande

- fungerar i växelverkan med en internationell arbetsgemenskap och med internationella kunder
- använder branschens centrala ordförråd på ett främmande språk
- delar med sig av sitt kunnande i en internationell arbetsmiljö
- använder olika kommunikationskanaler på ett ansvarsfullt sätt
- fungerar med människor från olika kulturella bakgrunder
- fungerar enligt arbetskulturen.

Att arbeta i en internationell miljö

Den studerande

- följer gemensamt överenskomna arbetstider och arbetssätt
- fungerar flexibelt i olika situationer
- följer författningar och anvisningar relaterade till arbetsuppgiften
- beaktar risker i samband med hälsa och säkerhet
- fungerar på ett ansvarsfullt och etiskt sätt
- fungerar på ett sätt som främjar jämställdhet och jämlikhet.

Att använda och dela det internationella kunnande

Den studerande

- bedömer betydelsen av det kunnandet som hen förvärvat i internationella uppgifter för sin karriär
- använder sig av sitt internationella kunnande i arbetet
- utvärderar hur arbetsmetoder och verksamhetskulturer i länder i samband med arbetsuppgiften inverkar på hur smidigt arbetet sker och på slutresultatet
- delar med sig av sitt internationella kunnande i arbetsgemenskapen.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningsmetoder• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov i praktiska arbetsuppgifter genom att arbeta i en internationell arbetsmiljö eller i ett projekt utomlands eller hemma. Till de delar den yrkesskicklighet som examensdelen förutsätter inte kan bedömas utifrån yrkesprovet, kompletteras påvisandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

2.23. Förberedelse för arbetsplatshandledaruppgifter, 5 kp (106731)

Krav på yrkesskicklighet

Att verka som kontaktperson

Den studerande

- sätter sig in i examensgrunderna inom den egna branschen och förstår kopplingen mellan arbetsuppgifterna och examensgrunderna
- sätter sig in i arbetsfördelningen mellan utbildningsanordnaren och arbetsplatsen i anordnandet av yrkesutbildning
- utreder möjligheterna att ordna utbildning och yrkesprov på arbetsplatsen
- informerar om anordnandet av yrkesutbildning på arbetsplatsen tillsammans med utbildningsanordnaren
- arbetar i interaktion med olika studerande och arbetstagare.

Förberedelse inför handledningssituationer

Den studerande

- sätter sig in i den personliga utvecklingsplanen för kunnandet som gäller den studerande som handleds
- deltar i planeringen av förvärvandet av kunnande på arbetsplatsen
- deltar i introduktionen av arbetarskydd, arbetsplatsens instruktioner och rutiner för den studerande som handleds
- planerar handledningen av och tidsplanen för den studerande
- följer med olika handledningssituationer
- använder digitala verktyg på ett ändamålsenligt sätt
- utvärderar sin egen handledningskompetens och preciserar sina utvecklingsbehov.

Respons på utvecklingen av kunnandet

Den studerande

- jämför det förvärvade kunnandet med de uppställda målen
- ger konstruktiv respons på utvecklingen av kunnandet
- beaktar i responsen de studerande som är i behov av särskilt stöd samt studerande från olika språk- och kulturgrupper.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov genom att verka som kontaktperson på arbetsplatsen och öva och förbereda sig inför handlednings- och responsituationer. Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

2.24. Planering av företagsverksamhet, 15 kp (106732)

Krav på yrkesskicklighet

Att söka fram och komma med idéer till möjligheter för affärsverksamhet

Den studerande

- kartlägger företag och kunder inom den bransch hen valt
- bedömer utifrån kartläggningen möjligheterna för affärsverksamhet
- förstår kraven på och betydelsen av hållbar utveckling för affärsverksamheten.

Att utveckla affärsidén och utarbeta en affärsverksamhetsplan

Den studerande

- utreder utvecklingsutsikterna för marknaden och konkurrenssituationen
- kartlägger affärsidéer och väljer den mest genomförbara av dem
- gör en plan över företagets funktioner
- beräknar intäkterna och kostnaderna för företagsverksamheten och planerar finansieringen
- beaktar verksamhetsområdets lagstiftning i planeringen.

Att skapa nätverk med intressentgrupperna

Den studerande

- väljer intressentgrupper som är centrala för verksamheten
- presenterar företagets verksamhetsmodell på ett kundorienterat sätt för en central intressentgrupp.

Att utarbeta dokumenten för grundandet av ett företag

Den studerande

- väljer en lämplig företagsform
- beräknar den nödvändiga finansieringen
- utreder de centrala dokumenten för grundandet av ett företag och utarbetar dem.

Utvärdering av styrkor och kunnandet

Den studerande

- kartlägger sina styrkor i att verka som företagare
- lyfter fram det kunnande hen behöver i företagsverksamheten.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov i praktiska arbetsuppgifter genom att på egen hand eller i grupp utarbeta en affärsverksamhetsplan för sin utvecklade affärsidé. Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov kompletteras visandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

2.25. Arbeta i ett företag, 15 kp (106733)

Krav på yrkesskicklighet

Att planera affärsverksamheten i ett företag

Den studerande

- inhämtar den information som behövs i planeringen av de olika delområdena i företagets affärsverksamhet
- gör en kundorienterad åtgärdsplan och preciserar företagets mål
- gör upp budgetar och en finansieringsplan och är medveten om företagarens ställning
- identifierar de centrala riskerna med företagsverksamhet
- förstår kraven på och betydelsen av hållbar utveckling för affärsverksamheten.

Att skapa samarbetsnätverk som främjar affärsverksamheten

Den studerande

- skaffar centrala samarbetspartner för affärsverksamheten
- kommer överens om samarbetet med samarbetspartnerna
- ingår vid behov samarbetsavtal och beaktar ansvar och skyldigheter.

Att utöva företagsverksamhet

Den studerande

- utövar företagsverksamhet på egen hand eller som del av ett samarbetsnätverk
- sköter det delområde av affärsverksamheten som man kommit överens om
- löser på ett kundorienterat sätt problemsituationer som gäller företagets verksamhet
- följer verksamhetsområdets lagstiftning.

Att utvärdera och utveckla verksamheten i ett företag

Den studerande

- sätter upp mål för sin verksamhet i enlighet med företagets strategiska mål
- ger konstruktiva och motiverade förslag på utveckling av företagets verksamhet och beaktar kvalitets- och kostnads mål
- beaktar i sina planer kundernas och intressentgruppernas förväntningar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt• behöver i vissa situationer ytterligare instruktioner• använder grundläggande information som behövs i arbetet• ändrar sitt arbete utgående från respons
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetet på eget initiativ och enligt instruktioner• arbetar på ett samarbetsvilligt och interaktivt sätt• behöver endast i ett fåtal situationer ytterligare instruktioner• använder information som behövs i arbetet på ett ändamålsenligt sätt• ändrar sitt arbete utgående från respons och egna observationer
Goda 3	<ul style="list-style-type: none">• genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt sätt och tar initiativ i interaktionssituationer• hanterar vanliga problemlösningssituationer• använder information som behövs i arbetet på ett mångsidigt sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt
Goda 4	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt i interaktionssituationer• hanterar problemlösningssituationer genom att använda mångsidiga problemlösningssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet på ett mångsidigt och välgrundat sätt• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none">• planerar och genomför arbetshelheten på ett självständigt sätt med beaktande av övriga aktörer• arbetar på ett samarbetsvilligt och konstruktivt sätt även i utmanande interaktionssituationer• tillämpar information som behövs i arbetet i problemlösningssituationer på ett mångsidigt och kritiskt sätt• presenterar motiverade utvecklingsförslag gällande arbetet och verksamhetsmiljön• utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande• förstår betydelsen av sitt eget arbete som en del av en större helhet.

Sätt att visa yrkeskunnande

Den studerande visar sin yrkesskicklighet i ett yrkesprov i praktiska arbetsuppgifter genom att utöva företagsverksamhet. Till de delar som den yrkesskicklighet som krävs i examensdelen inte kan bedömas genom ett yrkesprov, kompletteras visandet av yrkesskickligheten individuellt på andra sätt.

2.26. Kunnande i kommunikation och interaktion (12 kp i svenskspråkig utbildning), 11 kp (106727)

I svenskspråkig utbildning har kunnande i kommunikation och interaktion en omfattning på 12 kompetenspoäng.

Delområdet kommunikation och interaktion på modersmålet ska avläggas och undervisas, så att modersmålet är svenska, finska eller samiska enligt utbildningsanordnarens undervisnings- och examensspråk. Delområdet kommunikation och interaktion på modersmålet kan enligt den studerandes beslut avläggas och undervisas även i form av svenska eller finska som den studerandes andraspråk, romani, teckenspråk eller något annat språk som är den studerandes modersmål om utbildningsanordnaren erbjuder denna möjlighet.

Kommunikation och interaktion på modersmålet, svenska

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Att fungera i olika kommunikationssituationer

Den studerande

- kommunicerar i enlighet med situationen och målgruppen
- ställer upp mål för sin kommunikation
- motiverar sina åsikter och påståenden
- fungerar i samarbets- och grupsituationer
- presenterar fenomen eller företeelser från den egna branschen med hjälp av branschens begrepp
- förstår betydelsen av språk och kommunikation i arbetslivet och samhället.

Att använda texter från olika källor och att bedöma om texten är tillförlitlig

Den studerande

- känner till de textgenrer och medier som används inom den egna branschen och i arbetslivet
- tolkar olika texters mål och det viktigaste innehållet
- använder informationskällor och bedömer om de är tillförlitliga
- gör anteckningar och sammanfattar det centrala utifrån vad hen hört, läst och sett
- följer upphovsrätten och hänvisar sina källor.

Att producera olika texter

Den studerande

- kommunicerar målmedvetet genom att uttrycka sina känslor, tankar och åsikter
- producerar texter enligt den egna branschens och arbetslivets normer för texter
- behärskar skriftspråkets normer
- använder ändamålsenlig informations- och kommunikationsteknik samt multilitteracitet i sin kommunikation.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att känna till former och betydelser av språk och litteratur

Den studerande

- är medveten om och beaktar betydelsen av språklig, kulturell och identitetsmässig mångfald
- bekantar sig med olika litteraturgenrer
- läser och analyserar skönlitteratur.

Att tolka och producera olika texter

Den studerande

- bekantar sig med olika textgenrer och analyserar deras uttryckssätt
- producerar och tolkar texter ensam och tillsammans med andra
- ger och tar emot konstruktiv respons på texter hen producerat
- bearbetar sina texter utifrån responsen.

Att utveckla förmågan att uppträda och arbeta i grupp

Den studerande

- ger både spontana och förberedda presentationer samt åskådliggör sin presentation
- främjar gruppens arbete och värdesätter andras synpunkter
- följer arbetslivets rutiner för möten och förhandlingar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kommunikation och interaktion på modersmålet, samiska

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Att fungera i olika kommunikationssituationer på samiska

Den studerande

- kommunicerar i enlighet med situationen och målgruppen
- ställer upp mål för sin kommunikation
- motiverar sina åsikter och påståenden
- fungerar i samarbets- och grupsituationer
- presenterar fenomen eller företeelser från den egna branschen med hjälp av branschens begrepp
- förstår betydelsen av språk och kommunikation i arbetslivet och samhället.

Att använda texter från olika källor och att bedöma om texten är tillförlitlig

Den studerande

- känner till de texter och medier som används inom den egna branschen och i arbetslivet
- tolkar olika texters mål och det viktigaste innehållet
- använder informationskällor och bedömer om de är tillförlitliga
- gör anteckningar och sammanfattar det centrala utifrån vad hen hört, läst och sett
- följer upphovsrätten och hänvisar sina källor.

Att producera olika texter på samiska

Den studerande

- kommunicerar målmedvetet genom att uttrycka sina känslor, tankar och åsikter
- producerar texter med anknytning till den egna branschen och arbetslivet
- känner till praxis inom skriftspråket
- använder ändamålsenlig informations- och kommunikationsteknik samt multilitteracitet i sin kommunikation.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att känna till former och betydelser av språk och litteratur

Den studerande

- är medveten om och beaktar betydelsen av språklig, kulturell och identitetsmässig mångfald
- bekantar sig med olika litteraturgenrer
- läser och analyserar skönlitteratur.

Att tolka och producera olika texter på samiska

Den studerande

- bekantar sig med olika textgenrer och analyserar deras uttryckssätt
- producerar och tolkar texter ensam och tillsammans med andra
- ger och tar emot konstruktiv respons på texter hen producerat
- bearbetar sina texter utifrån responsen.

Att utveckla förmågan att uppträda och arbeta i grupp

Den studerande

- ger både spontana och förberedda presentationer samt åskådliggör sin presentation
- främjar gruppens arbete och värdesätter andras synpunkter
- följer arbetslivets rutiner för möten och förhandlingar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kommunikation och interaktion på modersmålet, romani

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Att fungera i olika kommunikationssituationer på romani

Den studerande

- kommunicerar i enlighet med situationen och målgruppen
- ställer upp mål för sin kommunikation
- motiverar sina åsikter och påståenden
- fungerar i samarbets- och grupsituationer
- presenterar fenomen eller företeelser från den egna branschen med hjälp av branschens begrepp
- förstår betydelsen av språk och kommunikation i arbetslivet och samhället.

Att använda texter från olika källor och att bedöma om texten är tillförlitlig

Den studerande

- känner till de textgenrer och medier som används inom den egna branschen och i arbetslivet
- tolkar olika texters mål och det viktigaste innehållet
- använder informationskällor och bedömer om de är tillförlitliga
- gör anteckningar och sammanfattar det centrala utifrån vad hen hört, läst och sett
- följer upphovsrätten och hänvisar sina källor.

Att producera olika texter på romani

Den studerande

- kommunicerar målmedvetet genom att uttrycka sina känslor, tankar och åsikter
- producerar texter enligt den egna branschens och arbetslivets normer för texter
- behärskar skriftspråkets normer
- använder ändamålsenlig informations- och kommunikationsteknik samt multilitteracitet i sin kommunikation.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att känna till former och betydelser av språk och litteratur

Den studerande

- är medveten om och beaktar betydelsen av språklig, kulturell och identitetsmässig mångfald
- bekantar sig med olika litteraturgenrer
- läser och analyserar skönlitteratur.

Att tolka och producera olika texter på romani

Den studerande

- bekantar sig med olika textgenrer och analyserar deras uttryckssätt
- producerar och tolkar texter ensam och tillsammans med andra
- ger och tar emot konstruktiv respons på texter hen producerat
- bearbetar sina texter utifrån responsen.

Att utveckla förmågan att uppträda och arbeta i grupp

Den studerande

- ger både spontana och förberedda presentationer samt åskådliggör sin presentation
- främjar gruppens arbete och värdesätter andras synpunkter
- följer arbetslivets rutiner för möten och förhandlingar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kommunikation och interaktion på modersmålet, teckenspråk

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Att i olika kommunikationssituationer använda teckenspråk

Den studerande

- kommunicerar i enlighet med situationen och målgruppen
- ställer upp mål för sin kommunikation
- motiverar sina åsikter och påståenden
- fungerar i samarbets- och grupsituationer
- presenterar fenomen eller företeelser från den egna branschen med hjälp av branschens begrepp
- förstår betydelsen av språk och kommunikation i arbetslivet och samhället.

Att använda teckenspråkiga texter från olika källor och att bedöma om texten är tillförlitlig

Den studerande

- känner till de textgenrer och medier som används inom den egna branschen och i arbetslivet
- tolkar olika texters mål och det viktigaste innehållet
- använder informationskällor och bedömer om de är tillförlitliga
- gör anteckningar och sammanfattar det centrala utifrån presentationer och vad hen sett
- följer upphovsrätten och hänvisar sina källor.

Att producera olika teckenspråkiga texter

Den studerande

- kommunicerar målmedvetet genom att uttrycka sina känslor, tankar och åsikter
- producerar texter enligt den egna branschens och arbetslivets normer för texter
- producerar texter enligt strukturen i teckenspråket
- använder ändamålsenlig informations- och kommunikationsteknik samt multilitteracitet i sin kommunikation.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Kännedom om det svenska teckenspråket samt former och betydelse av litteratur på teckenspråket

Den studerande

- är medveten om och beaktar betydelsen av språklig, kulturell och identitetsmässig mångfald
- bekantar sig med olika genrer av litteratur på teckenspråket
- ser på och analyserar texter på teckenspråk.

Att tolka och producera olika tecknade texter

Den studerande

- bekantar sig med olika textgenrer och analyserar deras uttryckssätt
- producerar och tolkar teckenspråkiga texter ensam och tillsammans med andra
- ger och tar emot konstruktiv respons på tecknade texter
- redigerar sina teckenspråkiga texter utifrån responsen.

Att utveckla förmågan att uppträda och arbeta i grupp

Den studerande

- ger både spontana och förberedda presentationer samt åskådliggör sin presentation
- främjar gruppens arbete och värdesätter andras synpunkter
- följer arbetslivets rutiner för möten och förhandlingar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kommunikation och interaktion på modersmålet, svenska för teckenspråkiga

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Att fungera i olika kommunikationssituationer på svenska genom att vid behov använda tolk

Den studerande

- kommunicerar i enlighet med situationen och målgruppen
- ställer upp mål för sin kommunikation
- motiverar sina åsikter och påståenden
- fungerar i samarbets- och gruppsituationer
- presenterar fenomen eller företeelser från den egna branschen med hjälp av branschens begrepp
- förstår betydelsen av språk och kommunikation i arbetslivet och samhället.

Att använda texter från olika källor och att bedöma om texten är tillförlitlig

Den studerande

- känner till de textgenrer och medier som används inom den egna branschen och i arbetslivet
- tolkar olika texters mål och det viktigaste innehållet
- använder informationskällor och bedömer om de är tillförlitliga
- gör anteckningar och sammanfattar det centrala utifrån vad hen hört eller fått tolkat, läst och sett
- följer upphovsrätten och hänvisar sina källor.

Att producera olika texter på svenska genom att vid behov använda tolk

Den studerande

- kommunicerar målmedvetet genom att uttrycka sina känslor, tankar och åsikter
- producerar texter enligt den egna branschens och arbetslivets normer för texter
- använder huvudsakligen språkets grundstrukturer
- använder ändamålsenlig informations- och kommunikationsteknik samt multilitteracitet i sin kommunikation.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att känna till former och betydelser av språk och litteratur

Den studerande

- är medveten om och beaktar betydelsen av språklig, kulturell och identitetsmässig mångfald
- bekantar sig med olika litteraturgenrer
- läser och analyserar skönlitteratur.

Att tolka och producera olika texter

Den studerande

- bekantar sig med olika textgenrer och analyserar deras uttryckssätt
- producerar och tolkar texter ensam och tillsammans med andra
- ger och tar emot konstruktiv respons på texter hen producerat
- bearbetar sina texter utifrån responsen.

Att utveckla förmågan att uppträda och arbeta i grupp

Den studerande

- ger både spontana och förberedda presentationer genom att vid behov använda tolk samt åskådliggör sin presentation
- främjar gruppens arbete och värdesätter andras synpunkter
- följer arbetslivets rutiner för möten och förhandlingar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kommunikation och interaktion på modersmålet, studerandes eget modersmål

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Att fungera i olika kommunikationssituationer på sitt eget modersmål

Den studerande

- kommunicerar i enlighet med situationen och målgruppen
- ställer upp mål för sin kommunikation
- motiverar sina åsikter och påståenden
- fungerar i samarbets- och gruppsituationer
- presenterar fenomen eller företeelser från den egna branschen med hjälp av branschens begrepp
- förstår betydelsen av språk och kommunikation i arbetslivet och samhället.

Att använda texter från olika källor och att bedöma om texten är tillförlitlig

Den studerande

- känner till de textgenrer och medier som används inom den egna branschen och i arbetslivet
- tolkar olika texters mål och det viktigaste innehållet
- använder informationskällor och bedömer om de är tillförlitliga
- gör anteckningar och sammanfattar det centrala utifrån vad hen hört, läst och sett
- följer upphovsrätten och hänvisar sina källor.

Att producera olika texter på sitt eget modersmål

Den studerande

- kommunicerar målmedvetet genom att uttrycka sina känslor, tankar och åsikter
- producerar texter enligt den egna branschens och arbetslivets normer för texter
- behärskar skriftspråkets normer
- använder ändamålsenlig informations- och kommunikationsteknik samt multilitteracitet i sin kommunikation.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att känna till former och betydelser av språk och litteratur

Den studerande

- är medveten om och beaktar betydelsen av språklig, kulturell och identitetsmässig mångfald
- bekantar sig med olika litteraturgenrer
- läser och analyserar skönlitteratur.

Att tolka och producera olika texter på sitt eget modersmål

Den studerande

- bekantar sig med olika textgenrer och analyserar deras uttryckssätt
- producerar och tolkar texter ensam och tillsammans med andra
- ger och tar emot konstruktiv respons på texter hen producerat
- bearbetar sina texter utifrån responsen.

Att utveckla förmågan att uppträda och arbeta i grupp

Den studerande

- ger både spontana och förberedda presentationer samt åskådliggör sin presentation
- främjar gruppens arbete och värdesätter andras synpunkter
- följer arbetslivets rutiner för möten och förhandlingar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kunnande och interaktion på modersmålet, svenska som andraspråk

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Att fungera i olika kommunikationssituationer

Den studerande

- kommunicerar i enlighet med situationen och målgruppen
- ställer upp mål för sin kommunikation
- motiverar sina åsikter och påståenden
- fungerar i samarbets- och grupsituationer
- presenterar fenomen eller företeelser från den egna branschen med hjälp av branschens begrepp
- förstår betydelsen av språk och kommunikation i arbetslivet och samhället
- utvecklar målmedvetet sina kunskaper i svenska.

Att använda texter från olika källor och att bedöma om texten är tillförlitlig

Den studerande

- känner till de textgenrer och medier som används inom den egna branschen och i arbetslivet
- tolkar olika texters mål och det viktigaste innehållet
- använder informationskällor och bedömer om de är tillförlitliga
- gör anteckningar och sammanfattar det centrala utifrån vad hen hört, läst och sett
- följer upphovsrätten och hänvisar sina källor.

Att producera olika texter

Den studerande

- kommunicerar målmedvetet genom att uttrycka sina känslor, tankar och åsikter
- producerar texter enligt den egna branschens och arbetslivets normer för texter
- använder huvudsakligen språkets grundläggande strukturer
- använder skriftspråkets normer på ett ändamålsenligt sätt
- använder ändamålsenlig informations- och kommunikationsteknik samt multilitteracitet i sin kommunikation.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att känna till former och betydelser av språk och litteratur

Den studerande

- är medveten om och beaktar betydelsen av språklig, kulturell och identitetsmässig mångfald
- bekantar sig med olika litteraturgenrer
- läser svensk litteratur.

Att tolka och producera olika texter

Den studerande

- bekantar sig med olika textgenrer och analyserar deras uttryckssätt
- producerar och tolkar texter ensam och tillsammans med andra
- ger och tar emot konstruktiv respons på texter hen producerat
- bearbetar sina texter utifrån responsen.

Att utveckla förmågan att uppträda och arbeta i grupp

Den studerande

- ger både spontana och förberedda presentationer samt åskådliggör sin presentation
- främjar gruppens arbete och värdesätter andras synpunkter

- följer arbetslivets rutiner för möten och förhandlingar.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kommunikation och interaktion på det andra inhemska språket, finska

Obligatoriska mål för kunnandet, 2 kp

Att använda det finska språket i muntliga och skriftliga kommunikationssituationer

Den studerande

- använder sina färdigheter i finska muntligt och skriftligt i olika slags kommunikationssituationer
- uttrycker sig ändamålsenligt med beaktande av situation och i växelverkan med andra
- analyserar, tolkar och producerar texter och instruktioner
- fördjupar sin uppfattning om de egna färdigheterna i finska och utvecklar sina strategier för språkstudier.

Att söka och använda information från olika finskspråkiga källor

Den studerande

- söker information från olika källor på finska
- granskar kritiskt och använder olika typer av informationskällor på ett mångsidigt sätt i sin kommunikation.

Att förstå betydelsen av att kunna finska i situationer och sammanhang som anknyter till arbetslivet

Den studerande

- förstår betydelsen av det finska språket i vardagen och inom arbetslivet
- utvecklar sina färdigheter i finska i olika slags kommunikationssituationer med anknytning till arbetsliv.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att diskutera och argumentera målinriktat och ändamålsenligt

Den studerande

- tar aktivt del av diskussioner
- uttrycker, formulerar och motiverar sina åsikter i växelverkan med andra
- värdesätter och tar andras åsikter i beaktande i diskussion.

Att tolka och producera texter som anknyter till arbetsliv

Den studerande

- uttrycker och tolkar texter som anknyter till det egna yrkesområdet
- producerar ändamålsenliga texter som behandlar den egna inriktningen och yrkesområdet.

Att utveckla strategier för språkstudier

Den studerande

- utvecklar sina färdigheter för språkstudier och lär sig att använda ändamålsenliga hjälpmedel för studierna och för att utveckla sina kunskaper.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Kommunikation och interaktion på ett främmande språk

Obligatoriska mål för kunnandet, 3 kp

Att använda ett främmande språk i olika kommunikationssituationer

Den studerande

- klarar av muntliga kommunikationssituationer
- producerar texter som behövs i kommunikationen
- diskuterar om sina arbetsuppgifter
- producerar texter som gäller branschen
- tolkar texter som gäller branschen
- utvärderar och utvecklar sin språkkunskap.

Att skaffa information från olika källor på främmande språk

Den studerande

- letar från olika källor efter information på ett främmande språk som behövs för verksamheten
- utvärderar och väljer information utifrån ändamålsenlighet, tillförlitlighet och aktualitet.

Att fungera i en miljö med språklig och kulturell mångfald

Den studerande

- känner till hur språket och kulturen hen studerar påverkar kommunikationssituationer
- kommunicerar i en flerspråkig och mångkulturell miljö
- bemöter människor jämlikt och med högaktning.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Kommunikation på ett främmande språk i arbetslivssituationer

Den studerande

- klarar av många olika kommunikationssituationer som gäller arbetet
- uttrycker sig på det sätt som situationen kräver.

Att fungera som en aktiv medborgare i olika samband på främmande språk

Den studerande

- fungerar som en aktiv medborgare genom att använda det främmande språket
- kommunicerar på ett främmande språk i arbetet och i vardagen och förstår sina rättigheter och skyldigheter
- beaktar i sin verksamhet de centrala dragen i olika kulturer.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Verksamhet i den digitala miljön

Obligatoriska mål för kunnandet, 2 kp

Val och användning av utrustning för informations- och kommunikationsteknik

Den studerande

- väljer utrustning och applikationer som är lämpliga för användningsändamålet
- använder ändamålsenliga digitala apparater.

Användning av digitala tjänster och applikationer

Den studerande

- söker, hanterar och delar information i olika former
- bedömer om det digitala innehållet är säkert
- använder de vanligaste applikationerna för textbehandling, kalkylprogram och presentationsgrafik
- använder ändamålsenliga digitala tjänster och applikationer i sina arbetsuppgifter.

Att arbeta ansvarsfullt och säkert

Den studerande

- iakttar anvisningar om dataskydd och datasäkerhet
- skyddar sina personliga uppgifter och sin integritet
- känner igen de vanligaste cyber- och datasäkerhetshoten
- använder meddelandetjänster och sociala medier på ett ansvarsfullt sätt
- använder och delar digitalt innehåll och beaktar upphovsrätten
- känner till hur användning av digitala apparater och applikationer påverkar hälsan och välbefinnandet.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att använda digitala miljöer och applikationer

Den studerande

- identifierar de sociala nätverk som är centrala för arbetet
- använder plattformar och tjänster för att arbeta gemensamt
- bygger upp en professionell identitet på nätet.

Att producera och dela digitala innehåll

Den studerande

- producerar och delar digitalt innehåll på ett ansvarsfullt sätt i yrkesrelaterade nätverk
- använder eller bearbetar innehåll och beaktar användar- och upphovsrättigheter.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Konst och kreativt uttryck

Obligatoriska mål för kunnandet, 1 kp

Förstår kulturens och konstens betydelse för välbefinnandet

Den studerande

- använder olika former av kultur och konst i sitt arbete
- känner igen exempel på lokal och nationell kultur och konst
- förstår hur konst och kultur påverkar välbefinnandet.

Uttrycker sig själv genom konst och kreativt uttryck

Den studerande

- utvecklar sitt eget kreativa uttryck
- uttrycker sig själv genom konst och kreativt uttryck självständigt eller tillsammans med andra.

Uttrycker sig kreativt genom att skriva

Den studerande

- provar på olika metoder för kreativt skrivande
- använder olika fiktiva texter i sitt skrivande
- använder skönlitteratur som stöd för sitt arbete.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Observerar och samlar information om kulturmiljön och fenomen i den

Den studerande

- observerar sin kulturmiljö
- samlar information om fenomen i sin kulturmiljö ur ett fritt valt perspektiv.

Planerar och provar att genomföra ett verk, en produkt eller en tjänst genom kreativt uttryck

Den studerande

- planerar ett verk, en produkt eller en tjänst genom metoder för kreativt uttryck
- provar att genomföra ett verk, en produkt eller en tjänst genom kreativt uttryck.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

2.27. Kunnande i matematik och naturvetenskaper, 6 kp (106728)

Matematik och tillämpad matematik

Obligatoriska mål för kunnandet, 4 kp

Grundläggande matematik i arbetslivet och vardagen

Den studerande

- utför grundläggande räkneoperatiner med heltal, decimaltal och bråktal
- räknar procenträkning
- utför beräkningar i ekonomisk matematik (inkomster, utgifter, placeringar, lån och skatter)
- omvandlar måttenheter
- löser förstgradsekvationer
- utför de vanligaste area- och volymlräkningarna
- räknar med skala
- använder geometrin i en rätvinklig triangel för att lösa praktiska problem.

Att använda logisk slutledningsförmåga, matematiska metoder och hjälpmedel för att lösa matematiska problem

Den studerande

- beskriver enkla problem genom förstgradsekvationer och ofullständiga andragradsekvationer, löser dem och tolkar resultaten
- använder räknare, kalkylprogram och andra hjälpmedel för att lösa problem
- söker från tabeller och grafer information som behövs för att lösa problem
- hanterar och konkretiserar statistiskt material
- fastställer och tolkar nyckeltal (medelvärde, typvärde och median) i statistiskt material
- observerar samband mellan storheter samt proportionaliteter.

Att bedöma resultatens korrekthet och storleksordning samt den använda lösningsmetoden

Den studerande

- kontrollerar att beräkningarna är riktiga
- kontrollerar att resultatets enhet och siffernoggrannhet är logiska
- bedömer om lösningsmetoden som användes är ändamålsenlig.

Att utvärdera matematiskt kunnande och identifiera dess betydelse

Den studerande

- identifierar sina egna styrkor samt utvecklingsområden i sitt matematiska kunnande
- förstår matematikens betydelse som arbetsredskap i arbets- och vardagslivet.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att lösa matematiska problem genom slutledningar, ekvationer och grafer

Den studerande

- använder andragradsekvationer, ekvationspar, tabeller och grafer för att lösa matematiska problem
- känner igen en exponentiell modell och löser enkla exponentialekvationer
- använder trigonometri med rät- och snedvinkliga trianglar för att lösa matematiska problem.

Att inhämta, gruppera och tolka matematisk information

92

Den studerande

- använder statistik, tabeller och grafiska framställningar för att identifiera och jämföra matematisk information
- känner till begreppet normalfördelning och hur ett normalfördelat material framställs grafiskt
- samlar in, grupperar och analyserar tabeller och grafisk information från olika källor.

Att producera information utifrån statistiskt material samt beräkning av sannolikheter

Den studerande

- tar fram och tolkar lägesmått och standardavvikelse samt väntevärden för en diskret fördelning utifrån statistiskt material
- förstår betydelsen av sannolikhetsberäkningar och beräknar klassiska sannolikheter.

Att bedöma lösningarnas riktighet och resultatens storleksordning

Den studerande

- kontrollerar att matematiska lösningar är riktiga
- bedömer storleksordningen av matematiska resultat.

Att tillämpa ekonomisk matematik

Den studerande

- gör kostnads- och lönsamhetsjämförelser
- drar slutsatser utifrån kostnads- och lönsamhetsjämförelserna.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Fysikaliska och kemiska fenomen och tillämpning av dem

Obligatoriska mål för kunnandet, 2 kp

Att identifiera beroendeförhållanden mellan fysikaliska begrepp och storheter samt utföra räkneoperationer

Den studerande

- beskriver och förklarar vanliga fysikaliska fenomen (rörelse, kraft, energi, värme och elektricitet) med hjälp av centrala begrepp
- kopplar samman vanliga egenskaper och storheter som anknyter till fysikaliska fenomen
- löser enkla räkneuppgifter som anknyter till likformig rörelse och energi.

Att identifiera beroendeförhållanden mellan kemiska begrepp och storheter samt utföra räkneoperationer

Den studerande

- beskriver och förklarar vanliga kemiska fenomen (grundämnen och föreningar, blandningar, kemiska reaktioner och bindningar, oxidation och reduktion samt syror och baser) med kemiska begrepp
- kopplar samman vanliga egenskaper och storheter som anknyter till kemiska fenomen
- löser enkla räkneuppgifter som gäller substansmängd och koncentration.

Tillämpning av och kunnande inom kemi och fysik i arbetslivet och i vardagen

Den studerande

- förstår varför fysik och kemi behövs i vardags- och arbetslivet
- förstår vilka fysikaliska lagbundenheter och säkerhetsperspektiv som bör beaktas i vardags- och arbetslivet
- beaktar egenskaperna hos de kemiska ämnen som används i vardags- och arbetslivet samt eventuella miljörisker
- identifierar miljökonsekvenserna av fenomen och ämnen
- använder säkerhetsdatablad för kemikalier
- hanterar kemiska ämnen utan att orsaka fara för sig själv, andra eller miljön
- identifierar sina egna styrkor och utvecklingsområden i fråga om kunnandet i fysik och kemi.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att utföra experimentella mätningar och observationer av fysikaliska och kemiska fenomen

Den studerande

- utför experimentella mätningar och observerar fenomen inom mekanik och energi samt lagbundenheter med hjälp av lämpliga metoder och redskap
- utför experimentella mätningar och observerar kemiska fenomen och lagbundenheter som berör syror och baser, oxidation och reduktion samt organisk kemi med hjälp av lämpliga metoder och redskap.

Hantering av experimentella mätresultat och analys av observationer

Den studerande

- presenterar centrala mätresultat med tabeller och grafiska framställningar
- behandlar mätresultat med matematiska metoder och skapar modeller för observerade fenomen
- definierar eventuella felkällor i mätresultat och anger resultaten med lämplig noggrannhet
- bedömer tillförlitligheten hos mätresultat
- drar slutsatser utifrån mätresultat.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

2.28. Kunnande om samhälle och arbetsliv, 9 kp (106729)

Att verka i samhället och som medborgare

Obligatoriska mål för kunnandet, 2 kp

Att verka i det finländska samhället

Den studerande

- känner till medborgarnas grundläggande rättigheter och skyldigheter
- följer principerna om jämställdhet och likabehandling
- fungerar som en aktiv medborgare och använder mångsidiga påverkningssätt.

Att använda samhällets tjänster och att vara konsument

Den studerande

- känner till och kan använda samhällets tjänster
- känner till sina rättigheter och skyldigheter som konsument
- är en ansvarsfull konsument
- inhämtar den information hen behöver i konsumentfrågor.

Att planera den egna ekonomin och bedöma ekonomiska risker

Den studerande

- utvärderar och identifierar faktorer som påverkar den egna ekonomiska situationen
- följer upp sina inkomster och utgifter
- planerar inköp
- jämför olika finansieringsalternativ
- ställer upp personliga ekonomiska mål
- förutser riskfaktorer som påverkar den egna ekonomin i olika livssituationer.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att delta och påverka i samhället

Den studerande

- söker information om möjligheter till samhällelig påverkan
- följer det samhälleliga beslutsfattandet
- deltar i samhällelig påverkan.

Att bedöma branschens betydelse i samhället

Den studerande

- följer den samhälleliga diskussionen inom branschen
- bedömer branschens betydelse i samhället och dess framtidsutsikter.

Samhällsekonomin grunder och centrala aktörer

Den studerande

- följer de ekonomiska nyheterna
- förstår hur utvecklingen av den samhälleliga och ekonomiska situationen påverkar i allmänhet och i fråga om arbetsplatser och sysselsättning inom den egna branschen
- förstår samhällsekonomin grunder, grundläggande begrepp och centrala aktörer.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Att verka i arbetslivet

Obligatoriska mål för kunnandet, 2 kp

Att analysera situationen på arbetsmarknaden och behov av kunnande inom branschen

Den studerande

- analyserar situationen på arbetsmarknaden inom branschen
- känner till de centrala principerna i arbetsmarknadssystemet
- känner till de centrala yrkesmässiga nätverken inom branschen
- känner till det kunnande som krävs i olika arbetsuppgifter inom branschen.

Att ingå ett arbetsavtal med en arbetsgivare

Den studerande

- sätter sig in i den egna branschens arbetsvillkor och den centrala arbetslagstiftningen
- granskar innehållet i arbetsavtalet, vid behov med hjälp av en sakkunnig.

Att vara en del av en arbetsgemenskap

Den studerande

- följer de angivna arbetstiderna och de överenskomna verksamhetssätten samt arbetar flexibelt i olika situationer
- följer i sitt arbete anvisningarna om utseende och klädsel
- använder i sitt arbete ändamålsenliga skyddskläder och följer arbetarskyddsanvisningarna
- arbetar som en del av mångfaldig och mångkulturell arbetsgemenskap.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att vara medlem i en arbetsgemenskap

Den studerande

- identifierar sin egen roll som medlem i arbetsgemenskapen
- arbetar i enlighet med arbetsplatsens verksamhetskultur
- följer och utvecklar de överenskomna verksamhetssätten.

Att fungera i olika interaktions- och grupsituationer i arbetslivet

Den studerande

- fungerar konstruktivt i olika interaktionssituationer i arbetslivet
- utvecklar sina interaktionsfärdigheter utifrån respons
- fungerar i grupsituationer enligt sin egen arbetsuppgift och arbetsplatsens verksamhetskultur
- använder ändamålsenlig psykologisk kunskap för att främja det egna och arbetsgemenskapens välbefinnande.

Att utreda arbetsuppgifterna inom branschen på den nationella och internationella arbetsmarknaden

Den studerande

- söker självständigt information om arbetsplatser inom den egna branschen på den nationella och den internationella arbetsmarknaden
- hittar arbetsplatser som är lämpliga för hen själv på den nationella och den internationella arbetsmarknaden.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Färdigheter i studie- och karriärplanering

Obligatoriska mål för kunnandet, 1 kp

Att identifiera egna intressen, möjligheter och behov av stöd

Den studerande

- följer med sina framsteg i lärandet och i sitt förvärvande av kunnande samt identifierar eventuella behov av stöd
- identifierar sina intresseområden och möjligheter inom yrkesområdet
- tar reda på och identifierar sina styrkor, färdigheter och utvecklingsområden
- utvärderar sitt eget lärande och kunnande regelbundet.

Att göra val gällande den egna examen och karriären

Den studerande

- tar reda på alternativ som är lämpliga för hen själv och som stöder den egna karriärplanen genom att använda olika informationskällor och digitala handledningstjänster
- känner till uppbyggnaden av examen, de prestationer som krävs och de valmöjligheter som främjar placeringen i arbetslivet och den egna karriärplanen
- följer med hur avläggandet av examen framskrider
- använder ändamålsenliga lärmiljöer för förvärvandet av kunnande.

Att under avläggandet av examen inhämta information om olika möjligheter till vidareutbildning och om utbildningsutbud

Den studerande

- använder informationskällor, handledningstjänster och ansökningssystem för vidareutbildning och för att planera framtiden
- söker information om olika alternativ för vidareutbildning som är lämpliga för hen själv och utarbetar en karriärplan
- bekantar sig med inträdeskraven, ansökningsförfarandet och antagningskriterierna för vidareutbildning.

Förberedelser för att hitta ett arbete och presentera sitt kunnande under avläggandet av examen

Den studerande

- bekantar sig med de möjligheter och arbetsmiljöer som arbetslivet erbjuder samt kartlägger karriäralternativ som är lämpliga för hen själv
- synliggör sitt eget kunnande och sina styrkor då hen är arbetssökande och presenterar sitt kunnande på ett omfattande sätt
- söker arbetsplatser och använder olika ansökningssystem och ansökningsmetoder
- uppdaterar sin karriärplan med tanke på anställning.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Företagsamhet och företagarinriktad verksamhet

Obligatoriska mål för kunnandet, 1 kp

Att arbeta i enlighet med företagets mål

Den studerande

- förstår betydelsen av företagsverksamhet i samhället
- arbetar kundorienterat och ekonomiskt
- förstår betydelsen av sitt eget arbetssätt i arbetsgemenskapen.

Att utvärdera en affärsidé och möjligheterna att genomföra den

Den studerande

- framför en affärsidé med beaktande av kundernas behov
- finner de centrala tjänster och informationskällor som stöder grundande av ett företag
- tar reda på vilka nätverk som behövs för att genomföra affärsidén
- bedömer de ekonomiska förutsättningarna för att genomföra en affärsidé
- bedömer sina färdigheter att verka som företagare
- utreder risker och möjligheter i affärsverksamheten.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Upprätthållande av arbetsförmågan och välbefinnandet

Obligatoriska mål för kunnandet, 2 kp

Att ta vara på sin hälsa och funktionsförmåga

Den studerande

- söker mångsidig information om hälsan i sin åldersklass och om möjligheterna att främja sin egen hälsa och funktionsförmåga
- utarbetar en mångsidig plan för främjande av sin egen hälsa och sitt eget välbefinnande som uppdateras enligt situationen, och som beaktar betydelsen av motion, näring, återhämtning, sömn, psykiskt välbefinnande, nikotinfrihet och drogfrihet, sexuell hälsa och mänskliga relationer för upprätthållandet av studie- och arbetsförmågan
- främjar aktivt sin hälsa och sitt välbefinnande, och utvärderar realistiskt även utifrån respons hur planen förverkligats och hur målen uppnåtts.

Att utvärdera verksamhetsmiljön samt säkerhet och sundhet i verksamheten

Den studerande

- följer de överenskomna anvisningarna för säkerhet och hälsofrämjande tillsammans med andra och bedömer eventuella behov av att utveckla sitt arbetssätt
- främjar sin arbetsförmåga och beaktar i sitt arbete belastningsfaktorerna i yrket på ett mångsidigt sätt
- tar reda på hur ergonomi inverkar på arbetsförmågan i olika arbetsmiljöer.

Att främja studie- och arbetsförmågan samt välbefinnandet genom motion

Den studerande

- söker mångsidig information om fördelarna med och kraven på motion för hälsan samt studie- och arbetsförmågan och beaktar informationen i sin plan för främjande av den fysiska funktionsförmågan och beaktar också de branschspecifika kraven på att upprätthålla sin studie- och arbetsförmåga
- utvecklar de fysiska egenskaper och ergonomiska färdigheter som krävs för studie- och arbetsförmågan
- rör på sig och gör sitt bästa i alla motionssituationer för att främja sin studie- och arbetsförmåga.

Att förebygga olyckor och att ge första hjälp

Den studerande

- är försiktig och förebygger olyckor
- ger första hjälpen och tillkallar ytterligare hjälp i rätt tid
- förhindrar genom sitt agerande uppkomsten av fler olyckor.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att upprätthålla och främja arbetsförmågan och välbefinnandet genom motion

Den studerande

- följer, utvärderar och upprätthåller sin fysiska funktionsförmåga samt deltar aktivt i motionssituationer genom att främja principerna för rent spel
- tillämpar mångsidigt de motoriska grundfärdigheter och färdigheter i motionsgrenar som behövs för att motionera
- utvärderar välgrundat sin kapacitet och kraven på arbetsförmåga i förhållande till sin funktionsförmåga

Att främja gemenskapen i läroanstalten och de studerandes välbefinnande och delaktighet

Den studerande

- deltar aktivt som medlem i en studerandegrupp samt planerar och deltar i motions- och andra aktiviteter samt evenemang som de studerande ordnar på ett sätt som främjar välbefinnandet och delaktigheten

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

Främjande av hållbar utveckling

Obligatoriska mål för kunnandet, 1 kp

Principerna för hållbar utveckling

Den studerande

- känner till de centrala målen för ekologiska, ekonomiska, sociala och kulturella aspekter av hållbar utveckling och hur dessa påverkar varandra
- förstår betydelsen av människans verksamhet på klimatförändringen
- förstår naturens mångfald och identifierar nödvändigheten av hållbar användning av naturresurser på nationell och global nivå
- identifierar i sitt eget liv och i arbetet riktlinjerna för hållbar utveckling.

Kolneutralitet och cirkulär ekonomi

Den studerande

- förstår principerna för kolneutralitet och cirkulär ekonomi
- identifierar energi- och materialeffektiviteten för en produkt eller tjänst.

Etiska aspekter i verksamheten

Den studerande

- identifierar etiska val som ingår i arbetet
- utvärderar egna och andras lösningar ur etisk synvinkel.

Valbara mål för kunnande, 3 kp

Att bedöma hållbar utveckling

Den studerande

- bekantar sig med arbetsplatsens eller branschens verksamhet med tanke på hållbar utveckling
- bedömer faktorer som påverkar hållbar utveckling på arbetsplatsen eller inom branschen
- ger förslag i fråga om utvecklingsbehov gällande hållbar utveckling.

Planering av verksamhetssätt för hållbar utveckling

Den studerande

- fastställer mål för främjande av hållbar utveckling och lösning av problem på arbetsplatsen eller inom branschen
- väljer metoder och verksamhetssätt som främjar hållbar utveckling
- schemalägger uppgifter och fastställer resurser
- planerar det samarbete som behövs.

Att fungera som en aktiv aktör inom hållbar utveckling

Den studerande

- genomför verksamhetssätt för hållbar utveckling på arbetsplatsen eller inom branschen
- visar exempel inom hållbar utveckling och uppmuntrar andra att arbeta för hållbar utveckling
- informerar om behov av förändring i verksamhetssätten.

Att bedöma framgångarna i verksamhet för hållbar utveckling

Den studerande

- bedömer hur verksamhetssätten eller produkterna har förändrats på arbetsplatsen eller inom branschen

- presenterar utvecklingsbehov för främjande av hållbar utveckling i framtiden.

Bedömning

Den studerande	
Nöjaktiga 1	<ul style="list-style-type: none"> • behöver tidvis stöd i rutinmässiga situationer • handlar korrekt i bekanta interaktionssituationer • känner till de grundläggande begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder grundläggande information på ett rutinmässigt sätt • utvärderar sin prestation
Nöjaktiga 2	<ul style="list-style-type: none"> • handlar huvudsakligen på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i bekanta interaktionssituationer • känner till de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder den grundläggande informationen på ett ändamålsenligt sätt • utvärderar sin prestation och identifierar sina styrkor och mål för utveckling
Goda 3	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga situationer • handlar på ett samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser vanliga problemsituationer • behärskar de centrala begreppen och kunskaperna inom delområdet • använder information på ett mångsidigt sätt • utvärderar sin prestation och ger förslag till utveckling av sin verksamhet
Goda 4	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i vanliga interaktionssituationer • löser problemsituationer genom att använda mångsidiga metoder • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet samt känner till särdragen i delområdet • tillämpar information på ett mångsidigt och välgrundat sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt samt identifierar sina styrkor och utvecklingsområden
Berömliga 5	<ul style="list-style-type: none"> • handlar på ett systematiskt och självständigt sätt i rutinmässiga och varierande situationer • handlar på ett konstruktivt och samarbetsvilligt sätt i varierande interaktionssituationer • löser problemsituationer genom mångsidiga sätt och ger utvecklingsförslag • behärskar begreppen och kunskaperna inom delområdet på ett brett och djupgående sätt • tillämpar information på ett mångsidigt, välgrundat och kritiskt sätt • utvärderar sin prestation på ett realistiskt sätt och presenterar motiverade lösningar för utvecklingen av sitt kunnande

3. Kompetensområdet för kundservice

En servitör som avlagt examen kan

- arbeta med uppgifter inom kundservice på restauranger med olika affärs- och verksamhetsidéer eller inom den offentliga sektorn
- ställa i ordning kundlokaler och lägga fram mat- och dryckesprodukter till försäljning
- presentera, sälja och servera mat och dryck.

4. Kompetensområdet för matservice

En kock som avlagt examen kan

- arbeta med uppgifter inom tillredning av mat på restauranger med olika affärs- och verksamhetsidéer eller inom den offentliga sektorn
- tillreda välsmakande, näringsrik och hälsosam mat med beaktande av specialkost
- lägga fram maten som portioner till enskilda kunder eller ett större antal kunder.

5. Bedömning av kunnandet

De yrkesinriktade examensdelarna bedöms på skalan 1–5 enligt kraven på yrkesskicklighet och bedömningskriterierna. Den studerandes kunnande bedöms per examensdel. Vitsordet för examensdelen fastställs enligt den nivå i bedömningsskalan som främst beskriver den studerandes kunnande som helhet.

De gemensamma examensdelarna bedöms på skalan godkänd/underkänd. Delområdena av de gemensamma examensdelarna bedöms på skalan 1–5 enligt kraven på yrkesskicklighet och bedömningskriterierna. Vitsordet för delområdet av den gemensamma examensdelen fastställs enligt den nivå i bedömningsskalan som främst beskriver den studerandes kunnande som helhet.

6. Specialbestämmelser inom yrkesutövningen

Yrkeskompetens inom sjöfartsbranschen

Behörighet som ekonomibiträde enligt gällande förordningar om fartygsbemanning och besättningens behörighet kan man, utöver examensdelen som är obligatorisk för alla i grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen (Att arbeta inom restaurangverksamhet), uppnå genom att fullfölja ur de valbara examensdelarna Fartygsekonomi samt ur grundexamen inom sjöfartsbranschen examensdelen Säkerhets- och skyddskompetens. Behörighet som fartygskock kan uppnås genom att utöver ovanstående fullfölja de examensdelar som är obligatoriska inom kompetensområdet för matproduktion (Tillredning av lunchrätter och Tillredning av mat i portioner).

Hygienkompetens

För arbetsuppgifter inom restaurang- och cateringbranschen krävs ett hygienpasstest som avlagts med godkänt resultat. Personer som arbetar inom livsmedelsbranschen och som hanterar oförpackade livsmedel som lätt förstörs ska ha ett hygienpass.

Efter ändringen i livsmedelslagen (1397/2019, 27 §) kan hygienpasset inte längre beviljas på basis av en lämplig examen eller utbildning inom livsmedelsbranschen, utan alla bör avlägga ett hygienpasstest. Testet anordnas av Livsmedelsverket. Ändringen har varit i kraft sedan 1.1.2020. Ett hygienpass som beviljats på basis av en examen eller utbildning före 31.12.2019 gäller fortfarande efter lagändringen.

Enligt examensgrunderna ska den studerande följa lagstiftningen som gäller hygien. Examensbetyget utfärdas endast om den studerande avlägger Livsmedelsverkets officiella hygienpasstest med godkänt resultat eller hen har avlagt hygienpasset redan innan studierna inleds.

Servering av alkoholhaltiga drycker

En studerande som har fyllt 16 år får anlitas för servering av alkoholdrycker enligt grunderna för grundexamen enbart under ledning av en utbildare/arbetsplatshandledare som genomgått erforderlig utbildning och som fyllt 18 år. Serveringen av alkoholdrycker enligt grunderna för grundexamen sker antingen på läroanstaltens restaurang eller på arbetsplatser under utbildarens eller arbetsplatshandledarens övervakning och vägledning.

I grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen uppnås behörighet för servering av alkoholhaltiga drycker i kompetensområdet för kundservice i de obligatoriska examensdelarna Kundservice och försäljning i en restaurang och Servering av mat i portioner och av drycker. Kunskaperna om alkoholservering kan fördjupas genom de valbara examensdelarna À la carte-servering, Försäljning och servering av drycker samt Beställnings- och festservering.

I kompetensområdet för mattjänster kan man uppnå kunskaper om alkoholservering i den valbara examensdelen Försäljning och servering av drycker eller examensdelar som erbjuds lokalt. Då ska examensdelen utöver kunnande om alkoholservering även innehålla arbetsuppgifter i alkoholservering inom branschen.

Examen ger behörighet enligt det som avses i alkohollagen om tillräcklig yrkesskicklighet när det gäller alkoholservering i en restaurang med utskänkningstillstånd.

7. Bilaga 1. Värdegrund

Det kunnande som yrkesutbildningen ger utvecklar individerna, arbetslivet och samhället. Yrkesutbildningen ger individer och gemenskaper färdigheter att fatta beslut som grundar sig på etisk och kritisk reflektion, kunskap och förmåga att sätta sig in i andras position.

Yrkesutbildningen främjar jämlikhet och likabehandling samt välmående och demokrati. Respekt för de mänskliga rättigheterna, tolerans, olikhet och kulturell mångfald ses som en rikedom och de utgör en del av utbildningen. Öppenhet skapar trygghet och förtroende.

Yrkesutbildningen grundar sig på arbetslivets kompetensbehov och erbjuder olika sätt att utveckla kunnandet utgående från den studerandes behov och livssituation. Förändringar i verksamhetsmiljöerna innebär även förändringar i yrkena och den enskilda individens ansvar för utvecklingen av sitt kunnande ökar. Yrkesutbildningen svarar på ett flexibelt och effektivt sätt på förändringar i kompetensbehoven hos individerna, arbetslivet och samhället.

I yrkesutbildningen förstår man nödvändigheten av en hållbar livsstil och man bygger kompetensbasen på en ekonomi som främjar välmåendet både för miljön och medborgarna. Yrkesutbildningen ökar förståelsen för en hållbar användning av naturresurserna, begränsningen av klimatförändringen och anpassningen till den samt för bevarandet av naturens mångfald. Ett säkert arbete, en företagsande attityd och hantering av ekonomin utgör en del av yrkesskickligheten. Internationaliseringen och det globala ansvaret ökar.

Värdegrunden genomförs i verksamhetskulturen, förvärvandet och påvisandet av kunnandet samt i lärmiljöerna inom yrkesutbildningen.

8. Bilaga 2. Lov och behörigheter

Ett krav i examen är att den studerande avlägger de behörigheter och lov som författningar och arbetslivet förutsätter och som är nödvändiga för att visa det kunnande som kraven på yrkesskicklighet eller målen för kunnandet förutsätter.