

GRUNDER FÖR LÄROPLANEN
OCH FÖR FRISTÅENDE EXAMEN
INOM DEN YRKESINRIKTADE
GRUNDUTBILDNINGEN

GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN

UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR
MATSERVICE OCH KUNDBETJÄNING,
SERVICEANSVARIG

UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR
MATPRODUKTION I STORHUSHÅLL,
KOCK I STORHUSHÅLL

UTBILDNINGSSTYRELSEN 2000

© Utbildningsstyrelsen

ISBN 952-13-0821-4

Hakapaino Oy Helsingfors 2000

INNEHÅLL

DEL I

GRUNDER FÖR LÄROPLANEN	7
1 YRKESUTBILDNINGENS SYFTEN OCH MÅL	9
1.1 Den yrkesinriktade grundutbildningen och dess syften	9
1.2 Gemensamma betoningar och för alla branscher gemensam baskompetens	10
1.3 Målen för grundexamen inom cateringbranschen och för utbildningsprogrammen	
2 UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN OCH STUDIERNAS UPPBYGGNAD	13
2.1 Uppbyggnaden av grundexamen inom cateringbranschen	13
2.2 Studiernas uppbyggnad	14
3 MÅLET FÖR STUDIERNAS, DET CENTRALA INNEHÅLLET OCH BEDÖMNINGEN	16
3.1 Gemensamma studier – mål, centralt innehåll och bedömning	16
3.1.A Obligatoriska studier	16
3.1.1 Modersmålet	
3.1.1.1 Modersmålet, svenska	16
3.1.1.2 Modersmålet, finska	18
3.1.1.3 Modersmålet, samiska	18
3.1.1.4 Studier i modersmål och svenska/finska för studerande med ett främmande språk som modersmål	20
3.1.1.4.1 Studier i det egna modersmålet	20
3.1.1.4.2 Studier i svenska/finska som andraspråk	21
3.1.2 Det andra inhemska språket	24
3.1.2.1 Det andra inhemska språket, finska	24
3.1.2.2 Det andra inhemska språket, svenska	26
3.1.3 Ett främmande språk	27
3.1.3.1 Ett främmande språk, A-språk	27
3.1.3.2 Ett främmande språk, B-språk	28
3.1.4 Matematik	29
3.1.5 Fysik och kemi	30
3.1.6 Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap	32
3.1.7 Gymnastik och hälsokunskap	34
3.1.8 Konst och kultur	35

3.1 B	Valfria studier	37
	3.1.9 Valfria tilläggsstudier i de obligatoriska studierna	37
	3.1.10 Miljökunskap	37
	3.1.11 Informations- och kommunikationsteknik	38
	3.1.12 Etik	39
	3.1.13 Kulturkännedom	40
	3.1.14 Psykologi	41
	3.1.15 Företagsverksamhet	43
3.2	Yrkesinriktade studier och inläring i arbetet – mål, centralt innehåll och bedömning	45
3.2.A	Gemensamma yrkesinriktade studier i examen	45
	3.2.1 Köksfunktioner i cateringbranschen	45
	3.2.2 Kundbetjäning i cateringbranschen	50
3.2.B	Yrkesinriktade studier differentierade enligt utbildningsprogram	52
	Utbildningsprogrammet för matservice och kundbetjäning	52
	3.2.3 Service- och säljfunktioner i cateringbranschen	52
	3.2.4 Beställnings- och distributionsservice	54
	Utbildningsprogrammet för matproduktion i storhushåll	56
	3.2.5 Matproduktion i storhushåll	56
	3.2.6 Tillredning av beställda måltider och temarätter	59
3.2.C	Valfria studier	61
	3.2.7 Festservice	61
	3.2.8 Betjäning i kaféer och snackbarer	63
	3.2.9 Måltidsservice hos kunderna	65
	3.2.10 Övriga valfria studier	67
3.3	Valfria studier – mål, centralt innehåll och bedömning	67
3.4	Mål för studiehandledningen	68
3.5	Lärdomsprovet – mål och bedömning	68
4	BEDÖMNING AV DE STUDERANDE	70
4.1	Syfte och genomförande	70
4.2	Föremål och kriterier för bedömningen	72
4.3	Vitsordsskala och omvandling av vitsord	74
4.4	Yrkesprov	74
4.5	Betyg	74
4.6	Bedömning vid specialundervisning	75
4.7	Bedömning av invandrare	76

5 ÖVRIGA BESTÄMMELSER	77
5.1. Studiehandledning	77
5.2. Inlärnin g i arbetet	78
5.3. Yrkesinriktad specialundervisning	79
5.4. Undervisning för invandrare och olika språk- och kulturgrupper	80
5.5. Läroavtalsutbildning	82
6 LÄROPLANEN	83
DEL II	85
GRUNDER FÖR FRISTÅENDE EXAMEN	83
KAPITEL 1	
FRISTÅENDE EXAMINA – SYFTE OCH MÅL	87
1.1. Fristående examina	87
1.2. Utbildning som förbereder för fristående examina	87
1.3. Allmänna grunder för bedömningen av yrkesskicklighet och examensprestationer	88
KAPITEL 2	
UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN	89
2.1 Delar som ingår i examen	89
KAPITEL 3	
GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN - KRAVEN PÅ YRKESSKICKLIGHET OCH GRUNDER FÖR BEDÖMNING	90
3.1 Kraven på yrkesskicklighet och bedömningen	90
BILAGEDEL	
UTGÅNGSPUNKTER VID UPPGÖRANDET AV GRUNDERNA FÖR LÄROPLANEN INOM DEN YRKESINRIKTADE GRUNDUTBILDNINGEN	91
1 Styrande principer vid uppgörandet av grunderna	91
2 Beskrivning av cateringbranschen och dess värdegrund	95
3 Uppgörandet av en individuell studieplan	98
4 Möjligheterna till fortsatta studier	99

GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN - GRUNDER FÖR LÄROPLANEN OCH GRUNDER FÖR FRISTÅENDE EXAMEN

En yrkesinriktad grundexamen kan avläggas som grundläggande yrkesutbildning enligt grunderna för läroplanen eller såsom fristående examen enligt grunderna för fristående examen. Del I innehåller föreskriften om läroplansgrunderna och del II föreskriften om grunderna för fristående examen. Bilagedelen innehåller information om vilka utgångspunkterna varit när grunderna utarbetats.

DEL I GRUNDER FÖR LÄROPLANEN

1

YRKESUTBILDNINGENS SYFTEN OCH MÅL

1.1 Den yrkesinriktade grundutbildningen och dess syften

Enligt vad som bestäms i lagen om yrkesutbildning (L 630/98, 2 §, 5 §) och i statsrådets beslut (SRB 213/1999) skall den grundläggande yrkesutbildningen ge de studerande vidsträckta basfärdigheter för branschens olika uppgifter samt mera specialiserat kunnande och yrkesskicklighet som förutsätts i arbetslivet inom ett delområde av examen. De studerande kan efter avlagd examen placera sig i arbetslivet, klara av de olika uppgifterna i branschen också när förhållandena förändras samt vidareutveckla sin yrkeskunskap livet igenom. I samarbete med näringslivet och arbetsplatserna bör det säkerställas att utbildningen motsvarar kraven på yrkeskunskap i arbetslivet. Utbildningen skall främja sysselsättningen och möjligheterna till självständig yrkesutövning.

En grundläggande yrkesutbildning i enlighet med dessa grunder motsvarar nivå 3 i EG:s klassificering, enligt EG-medlemsstaternas beslut om betygens jämförbarhet (85/368/EEG) och undervisningsministeriets rekommendation om den finländska yrkesinriktade utbildningens placering (25.3.1998, 55/330/97).

Utbildningen skall sporra de studerande till egna aktiviteter och personlighetsutveckling och stödja beredskapen för fortsatta studier genom att erbjuda mångsidiga valfria studier. Inom utbildningen bör man skapa en öppen och positiv inlärningsmiljö, där de studerande kan växa till ansvars- och pliktmedvetna medborgare och medarbetare.

I undervisningen skall man ta hänsyn till olikheter i de studerandes inlärningsförmåga och målsättningar samt vid behov utveckla stödåtgärder i samråd med hemmen och med sakkunniga utanför skolan. En positiv individuell utveckling och sund självkänsla skall understödjas.

Utbildningen skall främja demokrati, jämställdhet mellan könen på alla samhällsområden och allmän jämlikhet i arbetslivet och samhället.

1.2 Gemensamma betoningar och för alla branscher gemensam baskompetens

1 Gemensamma betoningar

Utbildningen skall ge färdigheter som ökar den i alla branscher behövliga yrkesbildningen samt medborgarfärdigheter som hjälper de studerande att följa med förändringarna i samhället och i arbetslivet och att verka under nya förhållanden. Utbildningen skall ge de studerande färdigheter i

- internationalism
- främjande av en hållbar utveckling
- utnyttjande av teknologi och informationsteknik
- företagsamhet
- högklassig och kundinriktad verksamhet
- konsumentkunskap
- arbetarskydd och hälsa.

Internationalismen innebär att de studerande klarar sig i en mångkulturell miljö, att de är toleranta och språkkunniga så att de kan delta i studentutbyte och placera sig på den alltmer internationella arbetsmarknaden.

Främjandet av en hållbar utveckling innebär att de studerande känner till den hållbara utvecklingens principer och motiveras att verka för dem i studier och arbete samt såsom medborgare. De känner till och iakttar miljövänliga arbets- och handlingssätt och kan i synnerhet identifiera de vanligaste problemavfallen och hanteringen av dem. De uppskattar naturens mångformighet, förstår den hållbara utvecklingens ekonomiska, sociala och kulturella dimensioner och kan främja dessa värden i sin verksamhet.

Utnyttjandet av teknologi och informationsteknik avser att de studerande har de basfärdigheter som behövs i informationssamhället och förutsättningar att använda data- och kommunikationstekniken mångsidigt i sitt arbete och såsom medborgare. De studerande skall förstå hur den teknologiska utvecklingen påverkar den egna branschen och dess framtid och kunna tillämpa ny teknik i sitt arbete.

Företagsamheten går ut på att de studerande utvecklar sig till initiativrika, pliktmedvetna, driftiga och uppslagsrika arbetstagare och yrkesutövare eller företagare som sätter värde på sitt arbete.

Kvalitativ och kundinriktad verksamhet innebär att de studerande lär sig de kvalitetsstyrningsmetoder som behövs och allmännast används inom yrkesområdet. De kan beakta kundernas förväntningar och individuella behov och sköta kundservicesituationer av olika slag.

Konsumentkunskapen syftar till att de studerande kan beakta konsumentlagstiftningens bestämmelser och i arbetet och som medborgare agera i enlighet med konsumenternas rättigheter, skyldigheter och ansvar. Både som konsument och i sitt yrkesliv skall de studerande kunna bete sig på sätt som främjar produktionen, sysselsättningen och samhällsekonomin.

Arbetarskydd och hälsa går ut på att de studerande känner till föreskrifter och anvisningar om arbetarskydd i sin bransch och iakttar dem. De kan uppskatta och utveckla en trygg, sund och trivsamt arbetsmiljö. De kan identifiera de faror och hälsorisker som förekommer i arbetet och skydda sig mot dem, samt bekämpa riskmomenten. De kan planera en ergonomiskt riktig arbetsmiljö samt dra försorg om sin egen hälsa och upprätthålla sin arbets- och funktionsförmåga.

2 För alla branscher gemensam baskompetens

Utbildningen skall ha som mål att hos de studerande utveckla följande färdigheter som behövs i alla branscher:

- inlärningsfärdigheter
- problemlösningssförmåga
- interaktions- och kommunikationsfärdigheter
- samarbetsfärdigheter
- etiska och estetiska färdigheter.

Inlärningsfärdigheterna skall utbildningen främja genom att ge de studerande beredskap för livslångt lärande och lust att utveckla sig själva. De bör kunna utvärdera sin egen inläring och sitt kunnande och planera sina studier. De skall lära sig att skaffa, organisera och bedöma kunskap och att tillämpa tidigare inhämtad kunskap i nya situationer.

Problemlösningssförmågan utvecklas genom att de studerande under utbildningen får färdigheter i att handla flexibelt, innovativt och nyskapande i sitt arbete och i problemsituationer.

Interaktions- och kommunikationsfärdigheterna skall främjas i utbildningen så att de studerande kan klara av olika slags interaktiva situationer i arbetslivet. De skall övas i att sköta förhandlingar och i att kommunicera muntligt och skriftligt samt i att använda sig av informationsteknik i samband med utbyte och förmedling av information.

Samarbetsfärdigheterna skall utbildningen utveckla så att de studerande blir vana att agera tillsammans med andra bl.a. i team och att vara flexibla och uppmärksamma i sina människorelationer. De skall kunna identifiera egna och andras känslolägen och beakta dem på ett konstruktivt sätt i sin verksamhet.

Etiska och estetiska färdigheter skall utbildningen främja genom att vänja de studerande vid att hantera och lösa etiska problem, vara medvetna om sina egna värderingar och kulturbetingade skönhetsvärden och beakta dem i sin verksamhet. De studerande bör kunna handla ansvarsfullt och rättsinriktat och hålla sig till ingångna överenskommelser. I sitt arbete bör de iaktta yrkesetiken, såsom tystnadsplikt, datasekretess och konsumentskyddsbestämmelser.

1.3

Målen för grundexamen inom cateringbranschen och för utbildningsprogrammen

Det allmänna målet för grundexamen inom cateringbranschen är kundcentrerad grundläggande yrkesskicklighet inom cateringbranschen samt god kännedom om storhushållsteknologi, näringsfrågor och resultatinriktad verksamhet. De som har avlagt denna examen skall kunna producera dagliga måltider och kunna ge representations- och festservice för olika kundgrupper. Examinanderna skall kunna planera, bedöma och utveckla sin verksamhet. De skall i sitt arbete iaktta kraven på god livsmedelshygien och på egenkontroll samt kraven på arbetarskydd och kundtrygghet. De skall kunna arbeta enligt principerna för en hållbar utveckling. De skall vara service- och säljinriktade och samarbetsvilliga och kunna anpassa sig till olika situationer. De skall kunna betjäna sina kunder på de båda inhemska språken och på minst ett främmande språk.

De som har avlagt grundexamen inom cateringbranschen skall ha mångsidiga färdigheter för uppgifter som gäller matproduktion, rengöring, kundbetjäning och distribution i olika typer av storhushåll, t.ex. personal- och elevmatsalar, sjukhus och vårdinrättningar, servicehus för äldre, daghem och skolor, inom försvarsmakten, i kaféer och snackbarer samt i företag som ger festservice. Dessutom skall de utgående från det utbildningsprogram som de har valt vara specialiserade antingen för matlagning inom cateringbranschen eller för ansvariga uppgifter inom kundbetjäning.

De som har avlagt *utbildningsprogrammet för matservice och kundbetjäning (serviceansvarig)* skall utom de grundläggande färdigheterna ha specialiserade färdigheter för kundbetjäning och försäljningsuppgifter inom cateringbranschen. De serviceansvariga skall kunna sköta försäljning, servering och distribution av maträtter och drycker, mottagning av matbeställningar samt förpackning, skötsel av kärl och distribution i samband med mattransporterna. De serviceansvariga skall kunna sköta beställnings- och representationsservering. De skall känna till både den nationella och den internationella mat-, dryckes- och umgängeskulturen. De skall vara lyhörda för situationens krav, ha god organisations- och interaktionsförmåga samt sinne för försäljning.

De som har avlagt *utbildningsprogrammet för matproduktion i storhushåll (kock i storhushåll)* skall utom de grundläggande färdigheterna ha specialiserade färdigheter för matlagning inom cateringbranschen samt för planering av matsedlar och portioner, hantering av livsmedel och tillredning av specialdieter för storhushåll. Kockar i storhushåll skall behärska det praktiska kunnandet och den teknologi som krävs vid matlagningen. De skall ha såväl förmåga som vilja att kundcentrerat och ekonomiskt tillreda smaklig mat. Dessutom skall kockar i storhushåll känna till både den nationella och den internationella matkulturen.

2 UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN OCH STUDIERNAS UPPBYGGNAD

2.1 Uppbyggnaden av grundexamen inom cateringbranschen

Statsrådet har beslutat om examinas uppbyggnad (SRB 213/1999) och undervisningsministeriet om examinas omfattning, utbildningsprogrammen och examensbenämningarna (5/011/1999). I förordningen om yrkesutbildning (F 811/ 98, 2 §) har stadgats om studiernas omfattning och i lagen om yrkesutbildning (L 639/98, 30 §, 31 §) om tillgodoräknande av studier och studietiden.

2.2. Studiernas uppbyggnad

GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN		120 SV
GEMENSAMMA STUDIER		20 SV
Obligatoriska studiehelheter 1 - 8	17 sv	
Valfria studiehelheter 1 - 15	3 sv	
YRKESINRIKTADE STUDIER		90 SV
I studierna ingår minst 20 sv inlärn timer i arbetet		
GEMENSAMMA YRKESINRIKTADE STUDIER I EXAMEN		40 SV
Studiehelheter 1, 2		
YRKESINRIKTADE STUDIER DIFFERENTIERADE ENLIGT UTBILDNINGSPROGRAM		50 SV
UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR MATSERVICE OCH KUNDBETJÄNING		50 SV
Obligatoriska studier	30 sv	
Studiehelheter 3, 4		
Valfria studier	20 sv	
Studiehelheter 7-9, av vilka minst en skall väljas		
Övriga valfria studier 10		
UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR MATPRODUKTION I STORHUSHÅLL		50 SV
Obligatoriska studier	30 sv	
Studiehelheter 5, 6		
Valfria studier	20 sv	
Studiehelheter 7-9, av vilka minst en skall väljas		
Övriga valfria studier 10		
VALFRIA STUDIER		10 SV

I studierna ingår minst 1,5 sv studiehandledning och ett lärdomsprov vars omfattning är minst 2 sv. En studieveckas motsvarar en studerandes arbetsinsats på 40 timmar.

STUDIEHELHETER INOM DE GEMENSAMMA STUDIerna

	Obligatoriska	Valfria
1. Modersmålet	4 sv	0 - 3
2. Det andra inhemska språket	2 sv	0 - 3
3. Ett främmande språk	2 sv	0 - 3
4. Matematik	3 sv	0 - 3
5. Fysik och kemi	2 sv	0 - 3
6. Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap	1 sv	0 - 3
7. Gymnastik och hälsokunskap	2 sv	0 - 3
8. Konst och kultur	1 sv	0 - 3
9. Valfria tilläggsstudier i de obligatoriska studierna, se ovan punkterna 1-8		
10. Miljökunskap		0 - 3
11. Informations- och kommunikationsteknik		0 - 3
12. Etik		0 - 3
13. Kulturkännedom		0 - 3
14. Psykologi		0 - 3
15. Företagsverksamhet		0 - 3
Totalt	17 sv	3

I utbildning med finska som undervisningsspråk är de obligatoriska studiernas omfattning 16 studieveckor och de valfria studiernas omfattning 4 studieveckor. Studierna i det andra inhemska språket omfattar en studievecka.

YRKESINRIKTADE STUDIEHELHETER

	Obligatoriska	Valfria
1. Köksfunktioner i cateringbranschen	30 sv	
2. Kundbetjäning i cateringbranschen	10 sv	
3. Service- och säljfunktioner i cateringbranschen	10 sv	
4. Beställnings- och distributionsservice	20 sv	
5. Matproduktion i storhushåll	20 sv	
6. Tillredning av beställda måltider och temarätter	10 sv	
7. Festservice		10 sv
8. Betjäning i kaféer och snackbarer		10 sv
9. Måltidsservice hos kunderna		10 sv
10. Övriga valfria studier		10 sv

VALFRIA STUDIER

Se kapitel 3.3.

3 MÅLET FÖR STUDIerna, DET CENTRALA INNEHÅLLET OCH BEDÖMNINGEN

3.1 Gemensamma studier - mål, centralt innehåll och bedömning

3.1.A Obligatoriska studier

3.1.1. MODERSMÅLET, 4 SV

3.1.1.1 Modersmålet, svenska

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall i olika samarbetsituationer, t.ex. då de arbetar i team, samt inom kundservice, kunna handla och uttrycka sig på det sätt som situationen kräver.

De studerande skall förstå de centrala begreppen och kunna urskilja och förstå det väsentliga innehållet i texter som hör till cateringbranschen. De studerande bör ytterligare kunna analysera texter och dra slutsatser av det de läst. De studerande skall kunna använda sig av olika kunskapskällor, både böcker och IT-material, och kunna analysera, tolka, och förhålla sig kritiskt till den information de får samt förmedla den vidare i tal och skrift. De skall också kunna utvärdera sina egna kunskaper i modersmålet och fortlöpande utveckla dem.

De studerande skall kunna delta i och begära ordet i diskussioner inom en studie- eller arbetsgemenskap; aktivt lyssna på andra och uttrycka sina tankar klart och redigt. De skall bidra till att bygga upp en god atmosfär och till att föra diskussionen framåt. De skall kunna vara artiga och flexibla vid verbal och icke-verbal kommunikation och kunna anpassa sitt språkbruk till situationen. De skall även kunna tolka och utnyttja nonverbala kommunikationsmedel och visa tolerans gentemot olika talare och olika sätt att kommunicera.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att lära sig hantera information och utveckla den kommunikativa kompetensen.

De studerande skall kunna använda grundterminologin inom cateringbranschen och inom kundservice, och vara så vana vid olika sätt att ut-

trycka sig, både muntligt och skriftligt, att de kan producera texter inom sitt yrkesområde och inom den arbetsgemenskap de verkar i. De kan t.ex. skriva dokument, rapporter och promemorior och den skriftliga delen av lärdomsprovet. De skall klara av muntlig kommunikation som telefon-ärenden, diskussioner, förhandlingar och möten samt referat och rapporter. De studerande skall veta hur de skall kommunicera vid arbetsintervjuer och kunna utforma de dokument som behövs för detta.

De studerande skall kunna utnyttja facktidsskrifter och andra informationskällor inom cateringbranschen. De skall kunna förmedla information, både muntligt och skriftligt till andra så att budskapet är tydligt och klart och språkbehandlingen god. De skall hela tiden utveckla sina kommunikations- och interaktionsfärdigheter och medverka till att utveckla kommunikationen på sin arbetsplats.

▲ **Centralt innehåll:**
att behärska olika språksituationer i arbetslivet

De studerande skall känna till sina språkliga rötter och förstå språkets och kulturens betydelse för individens identitet och för ett smidigt samarbete mellan personer och intressegrupper i arbetslivet. De skall inse nyttan av litteratur, teater, film och andra medier. De skall kunna analysera och tolka både faktatexter och skönlitterära texter. De skall känna till det svenska språkets ställning i Finland, och skillnaderna mellan dialekt, finlandssvenskt talspråk och det allmänna svenska standardspråket. De skall inse nyttan av att behärska det svenska standardspråket, med tanke på vad arbetslivet kräver. De skall inse värdet av vårt lands tvåspråkiga kultur och betydelsen av flerspråkighet och kulturell mångfald, så att de kan tillämpa dessa insikter i olika kommunikationssituationer, både privat och i arbetslivet.

▲ **Centralt innehåll:**
att förstå språkets och kulturens betydelse.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- förstå att man talar och skriver på olika sätt i olika situationer och kunna variera sitt eget språkbruk enligt situation
- förstå de väsentligaste begreppen och frågorna i texter som berör cateringbranschen och också kunna använda branschspecifika grundbegrepp i sitt eget språkbruk
- klara av att skaffa fram information ur olika källor, med hjälp av handledning och i grupp. De skall känna till de viktigaste tidskrifterna och uppslagsverken i cateringbranschen. De skall kunna utnyttja bibliotekstjänster och modern teknologi då det gäller att söka och förmedla information

- våga och kunna ta ordet i studie- och arbetsgruppsdiskussioner och framföra sina egna tankar och åsikter i diskussionerna
- kunna ta andra i beaktande i diskussionen, åtminstone i någon mån, och vara medvetna om vilken verkan den nonverbala kommunikationen har
- klara av att fylla i formulär som är viktiga i arbetet och att uppgöra rapporter
- kunna presentera sig själv och olika sakfrågor
- kunna fungera sakligt inom kundbetjäning
- kunna finna sådant som intresserar inom litteratur, film eller teater
- kunna arbeta tillsammans med olika människor, också i en mångkulturell arbetsgemenskap
- vara medvetna om hur de kommunicerar, öva sig i att bedöma sina egna kunskaper i modersmålet och kunna ställa upp mål för sin egen utveckling
- känna till det svenska språkets ställning i Finland och inse betydelsen av tvåspråkigheten och den nordiska samhörigheten.

3.1.1.2 Modersmålet, finska

I den finskspråkiga utbildningen är målen och det centrala innehållet (berömlig nivå) identiska med texten i modersmålet för studerande i den svenskspråkiga utbildningen, förutom till den del texten innehåller hänvisningar till finlandssvenskt språkbruk och finlandssvenska förhållanden.

3.1.1.3 Modersmålet, samiska

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall känna till språkets centrala funktion som kulturskapare och -förmedlare. Studerandena skall uppnå en fungerande tvåspråkighet och behärska yrkesspråket i cateringbranschen också på samiska. Studierna skall stärka de studerandes samiska kulturella identitet och utveckla deras språkliga och kognitiva färdigheter.

De studerande skall ha en stark språklig identitet, så att de kan utveckla sina färdigheter i samiska och bevara kontakten till den samiska kulturskretsen. De skall kunna jämföra det samiska språkets och kulturens karaktäristiska drag med motsvarande i finskan. De studerande skall vara förtrogna med litteratur på samiska och med samisk kulturtradition så att de intresserar sig för samisk litteratur och konst.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att behärska de karaktäristiska dragen i samiska språket och kulturtraditionen.

De studerande skall behärska samiskans struktur och språkriktighet samt olika nyanser i talspråket i olika situationer. De skall kunna jämföra grundstrukturerna i samiskan med släktspråket finska. De skall behärska rättskrivning på samiska och kunna utveckla sin skriftliga förmåga. De studerande skall kunna skriva språkriktiga sakter, t.ex. informationsmaterial, projektplaner, ansökningar och brev på samiska. De skall utveckla sin skriftliga och muntliga förmåga att uttrycka sig på samiska och skall ställa sig kritiskt till det de läser.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att uttrycka sig skriftligt och muntligt på samiska i olika sammanhang.

De studerande skall kunna kommunicera på samiska i frågor som berör yrket. De skall vara beredda att arbeta inom yrkena i cateringbranschen och att utveckla sitt yrkeskunnande på samiska så att de kan verka i motsvarande yrke inom den samiska kulturkretsen. De studerande skall vara förtrogna med de samiska näringarnas historia och aktuella läge. De skall kunna inhämta fakta genom olika medier och de skall kunna tänka kritiskt.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om cateringbranschens centrala begrepp på samiska.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- känna till vilken betydelse det samiska språket och kulturen har för deras egen identitet
- känna till de centrala drag som utmärker det samiska språket och kulturarvet
- kunna skriva sakter som hänför sig till yrket och arbetet på samiska
- kunna uttrycka sig muntligt på samiska i olika sammanhang
- behärska yrkets centrala begrepp på samiska så att de kan arbeta med de mest centrala uppgifterna inom cateringbranschen och utveckla sitt professionella kunnande på sitt eget språk

3.1.1.4 Studier i modersmål och svenska/finska för studerande med ett främmande språk som modersmål, 4 - 6 sv

Målet för studierna är att uppnå en fungerande tvåspråkighet. Det förutsätter att studerandena utvecklar kunskaperna i svenska/finska och det egna modersmålet. De studerande skall ha muntlig och skriftlig kunskap i det svenska/finska standardspråket och även behärska fackspråket inom cateringbranschen för att kunna delta i utbildningen aktivt, självständigt

och på jämlika grunder och för att kunna utöva sitt yrke samt utveckla sig själv och fungera i samhället.

Målet är en modersmålskunskap på sådan nivå att de studerande kan hålla kontakt med sin egen kultur och självständigt vidareutveckla och utnyttja sin kunskap i modersmålet.

3.1.1.4.1 Studier i det egna modersmålet

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall uppnå en fungerande tvåspråkighet och behärska fackspråket i sin bransch också på sitt eget modersmål. Studierna skall förstärka de studerandes kulturella identitet och utveckla dem språkligt och kognitivt.

De studerande skall ha en stark språklig identitet som gör det möjligt att bevara banden till den språk- och kulturkrets där de vuxit upp. De bör ha kunskaper om sin egen kultur och sitt eget språk och kunna jämföra deras typiska drag med motsvarande drag i finländsk kultur och språk. De studerande skall bekanta sig med den egna kulturkretsens litteratur och traditioner så att de kan intressera sig för litteratur och konst på det egna språket.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om särdragen i det egna språket och kulturarvet.

De studerande skall känna till det egna språkets struktur och förstå sig på språkriktighet och olika nyanser i talspråket. De skall också kunna uppfatta grundstrukturerna i sitt eget språk jämfört med svenskan/finskan. De bör aktivt använda sina muntliga och skriftliga färdigheter i modersmålet. De studerande skall känna till modersmålets användningsmöjligheter och variationer inom respektive språkområde, och vänja sig vid att jämföra språkbrukssituationerna med motsvarande i Finland.

- ▲ **Centralt innehåll:**
förmåga att uttrycka sig muntligt på det egna modersmålet och såvitt möjligt skrivfärdigheter för olika ändamål.

De studerande skall kunna behandla frågor i cateringbranschen på sitt modersmål. De skall ha beredskap att vid behov utveckla sitt yrkeskunnande på sitt eget modersmål så att de kan verka i motsvarande yrke inom sin egen kulturkrets. De skall kunna inhämta ytterligare kunskap genom olika medier även på sitt eget språk och kritiskt jämföra olika källor.

- ▲ **Centralt innehåll:**

kännedom om cateringbranschens centrala begrepp på det egna modersmålet.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- känna till de väsentligaste dragen i sitt språk och vara förtrogna med sin kulturbakgrund
- kunna uttrycka sig muntligt i de vanligaste kommunikationssituationerna inom den egna kulturkretsen
- behärska yrkets centrala begrepp så att de kan utveckla sitt professionella kunnande på sitt eget språk.

3.1.1.4.2 Studier i svenska/finska som andraspråk

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall förstå det väsentliga innehållet i muntlig svensk-/finskspråkig kommunikation och utan möda följa med vad som behandlas, samt delta i arbetet. De skall förstå det väsentliga innehållet i skriftliga läromedel och kunna utnyttja det för att gå framåt i studierna. De bör bekanta sig med litteratur och olika skrivna texter på svenska/finska och såvitt möjligt på sitt modersmål och kunna motta impulser och upplevelser genom dem. De skall vara förtrogna med de allmännaste sätten för ickeverbal kommunikation i den finländska kulturen, uppfatta sociala nyanser och variationer i olika situationer i det svenska/finska språket samt använda sådana språkliga uttryck som passar för olika tillfällen och textarter. De bör kunna delta i socialt umgänge och fritidsaktiviteter och kunna följa med den samhälleliga debatten i tidningar och andra medier när det gäller frågor som angår dem själva och deras yrke.

▲ **Centralt innehåll:**

att uppfatta det väsentliga vid muntlig och skriftlig kommunikation.

De studerande skall kunna använda språket i tal och skrift i vardagliga situationer. De skall känna till de viktigaste, mest betydelsefulla dragen i det svenska/finska uttalssystemet och vara bekanta med intonationen. De skall vänja sig vid att producera skriftligt material av olika slag och kunna formulera sina tankar på svenska/finska även i skrift. De skall våga sig på att avfatta varierande texter, lära sig använda texter som behövs i yrket och klara av att sköta ärenden skriftligt. De studerande skall känna till centrala strukturer i svenskan/finskan och kunna använda språket frimodigt i tal och skrift. De skall uppfatta betydelsen i komplicerade strukturer med ledning av saksammanhanget. De skall behärska grunderna i det svenska/finska rättstavningssystemet. De skall bli vana vid att urskilja likheter och olikheter mellan sitt modersmål och det svenska/finska språket.

▲ **Centralt innehåll:**

att känna till och använda det svenska/finska språkets fundamentala strukturer och kommunicera begripligt i tal och i skrift.

De studerande skall känna till fackspråket och uttryckssätten inom cateringbranschen. De skall förstå både muntliga och skriftliga arbetsinstruktioner och bruksanvisningar inom cateringbranschen liksom också föreskrifter om arbetssäkerheten. De skall muntligt och skriftligt kunna behandla centrala frågor inom yrkesområdet på ett begripligt sätt på svenska/finska och såvitt möjligt också på sitt modersmål. De skall i arbete och i kundservice kunna använda språket enligt situationens krav och veta hur man visar hövlighet i Finland. De skall känna till den finländska arbetskulturens väsentligaste drag och kunna handla i enlighet med dem. De skall kunna vidareutveckla sin yrkesidentitet och yrkesstolthet med hjälp av sina kunskaper i svenska/finska.

▲ **Centralt innehåll:**

ett gott språkbruk inom cateringbranschen.

De studerande skall inse vad modersmålet och tvåspråkigheten innebär, känna sina rötter och sätta värde på sin kultur samt stärka sin självkänsla och sin identitet genom att frimodigt använda sitt modersmål. De skall känna till hur samhället fungerar i Finland och bekanta sig med landets kultur. De bör på svenska/finska bekanta sig med sina samhälleliga rättigheter och skyldigheter. De bör förstå växelverkan mellan olika kulturer och orsakerna till kulturella konflikter och kunna hantera dem på ett konstruktivt sätt. De bör visa respekt och tolerans för olika människor och tänkesätt och ha förmåga att fritt och kritiskt betrakta olika synpunkter.

▲ **Centralt innehåll:**

insikter om betydelsen av språk och kultur samt kulturell växelverkan.

De studerande skall kunna arbeta ansvarsfullt såväl ensamma som i grupp. De skall kunna inhämta kunskap ur olika källor, använda ordböcker och göra anteckningar på egen hand, och de bör kunna begagna sig av material i böcker och datanät för att utveckla sin språkkunskap och avancera i sina studier. De skall träna upp sig i kritiskt tänkande. De skall använda svenska/finska för att tillägna sig ändamålsenliga inlärningsstrategier.

▲ **Centralt innehåll:**

goda inlärningsfärdigheter och beredskap för livslångt lärande.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- förstå det centrala innehållet i talad svenska/finska så att de klarar sig på svenska/finska i vardagliga situationer i arbetet inom cateringbranschen och i studierna
- förstå det centrala innehållet i skriftligt material som hänför sig till studierna, branschen, arbetet och samhället
- känna till de väsentligaste strukturerna i svenskan/finskan och den centrala yrkesterminologin i cateringbranschen, för att kunna uttrycka sig begripligt i tal och skrift i frågor som berör yrket och arbetet
- med handledning klara av skriftliga uppgifter
- kunna be om hjälp vid behov
- med handledning kunna bedöma utvecklingen av sin språkliga förmåga och uppställa mål för dess utveckling
- känna till finländska seder och arbetskultur och förstå orsakerna till kulturella skillnader så att de kan fungera i mångkulturella arbetsgrupper och miljöer
- kunna arbeta självständigt under handledning och i någon mån i grupp söka information ur olika källor
- kunna fungera som medborgare och uttrycka sig på svenska/finska.

3.1.2 Det andra inhemska språket, 1/2 sv

3.1.2.1 Det andra inhemska språket, finska 2 sv

Utgående från den lärokurs som börjat i åk 1 - 6 i grundskolan

Nivån på språkkunskaperna inom den grundläggande yrkesutbildningen motsvarar steg 3-6 i de allmänna språkexamina. Om de studerande har avlagt allmän språkexamen på den nivå som krävs, förutsätts tilläggsprestation i branschens yrkesspråk.

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall frimodigt kunna bemöta, förstå och tilltala finskspråkiga kunder, förmän och arbetskamrater och handla ändamålsenligt på basis av anvisningar, begäran och diskussion i cateringbranschens vardagliga arbets- och språksituationer. De studerande skall speciellt förstå tal och text som anknyter till yrket och samtala både direkt och i telefon. Vid behov skall de också kunna kommunicera skriftligen per e-post, fax och brev. De skall förstå och kunna fylla i yrkesspecifika blanketter, räkningar, beställningsformulär och kontrollistor och kunna skriva korta referat och rapporter. De studerande skall förstå kundens avsikt eller önskemål och kunna beskriva ändamålsenliga produkter och tjänster inom cateringbranschen på ett tillfredsställande sätt. De skall också kunna förklara funktioner och möjliga fel, utbyta åsikter och komplimanger och upprätthålla diskussionen. De skall kunna diskutera sina arbetsuppgifter och -praxis också på finska och kunna läsa broschyrer, föreskrifter, anvisningar och meddelanden som har anknytning till cateringbranschen. De studerande skall kunna följa med sin bransch och samhällseliga händelser också i finskspråkiga broschyrer, nätverk, massmedier och yrkespublikationer.

▲ Centralt innehåll:

att verka inom cateringbranschens arbetsuppgifter och kunna skaffa information

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- förstå innehållet i korta, enkla, skriftliga och muntliga meddelanden som hänför sig till arbetet och arbetssäkerheten och kunna fungera enligt dem
- förstå och kunna betjäna kunder och sköta arbetsuppgifter på finska i åtminstone de väsentligaste situationerna.
- kunna fylla i en finskspråkig blankett som förekommer allmänt inom branschen

- kunna skriva ett meddelande eller ett kort referat som anknyter till yrket på finska med hjälpmedel.

Utgående från den lärokurs som börjat i åk 7 - 9 i grundskolan

Nivån på språkkunskaperna inom den grundläggande yrkesutbildningen motsvarar steg 1-3 i de allmänna språkexamina. Om de studerande har avlagt allmän språkexamen på den nivå som krävs, förutsätts tilläggsprestation i branschens yrkesspråk.

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall inse betydelsen av att kunna finska i arbetslivet och i det tvåspråkiga samhället. De skall handla och reagera åtminstone i de mest rutinemässiga uppgifterna på finska. De skall förstå kundens eller samtalspartens ärende eller önskemål, och kunna svara på frågor och be om tilläggsinformation. De studerande skall förstå föreskrifter och kunna läsa finskspråkiga arbetsanvisningar, åtminstone med hjälpmedel. De skall kunna läsa annonstexter, meddelanden och manualer som anknyter till arbetsuppgifterna och i någon mån kunna diskutera med sina finskspråkiga förmän, arbetskamrater och gäster. De studerande skall kunna ta reda på sådana adresser, arbetsredskap, fakta och metoder som behövs ur finskspråkiga källor, samt också våga be om hjälp och ställa frågor på finska. De skall behjälpligt kunna berätta om sig själva, sitt arbete och sina erfarenheter för sina förmän, arbetskamrater och gäster. De studerande skall våga säga sin åsikt på sammanträden också på finska och med hjälpmedel kunna skriva meddelanden, förklaringar och beställningar på finska.

▲ **Centralt innehåll:**

att kunna betjäna kunder på finska i väsentliga situationer och söka information ur finskspråkiga källor, åtminstone med hjälpmedel.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna bemöta kunden, förmannen och arbetskamraten samt förstå och betjäna dem på finska i några vardagliga situationer
- visa att de förstår huvudpunkterna i en annons eller i en viktig anvisning genom att fungera enligt dem eller genom att förklara vad saken gäller
- kunna skriva meddelanden på finska och med hjälpmedel fylla i en enkel blankett eller kontrollista som anknyter till arbetsuppgifterna.

3.1.2.2 Det andra inhemska språket, svenska, 1 sv*)

*⁾ undervisas i finskspråkiga yrkesläroanstalter

Nivån på språkkunskaperna inom den grundläggande yrkesutbildningen motsvarar steg 1-3 i de allmänna språkexamina. Om de studerande har avlagt allmän språkexamen på den nivå som krävs, förutsätts tilläggspresentation i branschens yrkesspråk.

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall känna till det svenska språkets och den svenska kulturens betydelse i dagens mångkulturella Finland, och de kan bete sig ändamålsenligt i internordiska sammanhang.

De studerande skall klara av rutinmässiga samtalskontakter i anslutning till det dagliga livet, arbetet, hemlandet och dess kultur, även om de inte alltid själva förmår hålla i gång diskussioner. De skall kunna handla enligt anvisningar, förbud och uppmaningar som gäller arbetet. De skall klara av vanliga kundservicesituationer, både som kunder och inom kundbetjäningen, vid direkt kontakt och i telefon och kan vid behov be om precisering eller förklaring. De skall kunna läsa korta texter som anknyter till bekanta situationer, t.ex. matsedlar, tidtabeller, annonser samt med arbetet sammanhängande säkerhetsföreskrifter och bruksanvisningar. De skall kunna, genom att anlita hjälpmedel, söka fram fakta som behövs i yrket. De skall kunna göra skriftliga anteckningar, anvisningar och beställningslistor i samband med arbetet.

▲ Centralt innehåll:

att kunna verka inom cateringbranschens arbetsuppgifter och i nordiska sammanhang.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- förstå vardagliga och enkla muntliga uttryck och skriftliga meddelanden som berör dem själva, deras familj och närmiljö
- förstå det centrala innehållet i korta och enkla skriftliga och muntliga meddelanden angående arbetet och arbetssäkerheten inom branschen och kunna fungera enligt dem
- kunna söka information i annonser, anvisningar och kataloger på svenska
- klara av att med några ord betjäna kunder i åtminstone centrala arbets-situationer
- klara av att fylla i standardiserade blanketter som används i arbetet inom branschen.

3.1.3 ETT FRÄMMANDE SPRÅK, 2 SV

I läroplanen har målen och bedömningen för de främmande språken i den grundläggande yrkesinriktade utbildningen differentierats i enlighet med om språket har studerats som A- eller B-språk. Det valda språket kan vara ett alldeles nytt språk för studeranden och då tillämpas målen och bedömningen för B-språket. Med A- och B-språk avses följande:

A-språk = ett främmande språk som börjar på åk 1 - 6 i grundskolan (tidigare lågstadiet)

B-språk = ett främmande språk som börjar på åk 7 - 9 i grundskolan (tidigare högstadiet).

Nivån på språkkunskaperna inom den grundläggande yrkesutbildningen motsvarar för A-språk steg 2-5 och för B-språk steg 1-3 i de allmänna språkexamina. Om de studerande har avlagt allmän språkexamen på den nivå som krävs, förutsätts tilläggsprestation i branschens yrkesspråk.

3.1.3.1 Ett främmande språk, A-språk, 2 sv

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall klara sig väl i vardagliga talsituationer och kunna beskriva händelser, erfarenheter, drömmar, förhoppningar och strävanden samt redogöra för sitt land och sin kultur. De skall förstå det huvudsakliga innehållet i vanligt tal som håller normalt tempo och i personliga brev och meddelanden och vid behov kunna be om förtydligande. De skall kunna delta i diskussioner samt skriva personliga brev och meddelanden om motiv som är bekanta och av personligt intresse och som hänför sig till vardagens liv, t.ex. familjen, fritiden, resor och aktuella frågor.

▲ Centralt innehåll:

att agera som privatperson i en internationell värld.

De studerande skall kunna kommunicera på ett sakligt och artigt sätt vid betjäning av kunder både direkt och per telefon. De skall kunna presentera produkterna och servicen i cateringbranschen och diskutera dem med kunder bland annat genom att besvara de vanligaste frågorna om dem. De studerande skall kunna berätta om sin arbetsplats, sitt arbete och sina arbetsuppgifter, material och arbetsredskap vid samtal med arbetskamrater och besökare som talar det främmande språket. De skall kunna redogöra för normer och seder i den inhemska arbetskulturen, även om arbets-säkerhet och miljöhänsyn, och veta det väsentligaste om motsvarande normer och seder i det land där språket ifråga talas. De skall förstå både skriftliga och muntliga anvisningar som rör arbetet och produkterna, exempelvis fax, e-post och reklam, så att de kan handla ändamålsenligt. De skall kunna ta emot respons om arbetet och produkterna, de skall

kunna tillämpa sina kunskaper och färdigheter och motivera nödvändiga lösningar och rättelser.

De studerande skall kunna arbeta i internationella arbetsmiljöer och då kunna fråga efter information som berör arbetet och läsa facklitteratur inom cateringbranschen. Vid behov kan de utnyttja hjälpmedel, också den nyaste teknologin. De skall kunna avfatta enklare sammanhängande texter som berör arbetet, bl.a. beställningar, anvisningar och olika meddelanden.

▲ **Centralt innehåll:**

att kunna agera som arbetstagare i en internationell arbetsgemenskap.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- förstå enklare muntliga och skriftliga meddelanden som anknyter till deras eget liv, och aktivt kunna söka information i t.ex. menyer, tidtabeller och broschyrer
- förstå korta och enkla muntliga och skriftliga meddelanden som anknyter till arbetet och arbetssäkerheten i cateringbranschen och kunna verka i enlighet med dem
- kunna söka information i broschyrer, anvisningar, och kataloger på främmande språk
- kunna berätta om sig själva och sin livssituation och om sina arbetsuppgifter inom cateringbranschen
- kunna skriva enkla personliga meddelanden och fylla i blanketter med personuppgifter samt blanketter som berör arbetet i cateringbranschen.

3.1.3.2 Ett främmande språk, B-språk, 2 sv

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna ställa och besvara sådana enkla frågor som gäller dem själva och den omedelbara konkreta omgivningen, om motparten talar långsamt och tydligt. De skall vid behov kunna be om förtydligande. De skall kunna kommunicera både verbalt och ickeverbalt t.ex. när de presenterar sig, gör inköp, skaffar biljetter och söker inkvartering. De skall förstå enkla uttryck och meningar bland annat i anvisningar, annonser och kataloger som hänför sig till välbekanta motiv i privatlivet och arbetslivet. De skall kunna skriva kortfattade enkla personliga meddelanden, som. t.ex. kort och fylla i blanketter av standardtyp som gäller arbetsrelaterade uppgifter och personuppgifter. De skall kunna uppfatta muntliga och skriftliga besked som ansluter sig till arbetet och kunna handla enligt situationens krav, självständigt eller med anlitande av andras hjälp.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att kunna kommunicera privat och i arbetslivet.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- förstå bekanta ord och uttryck som berör dem själva eller den omedelbara arbetsmiljön
- förstå uttryck, ord och enkla meningar i t.ex. bekanta annonser, kataloger och arbetsanvisningar
- med enkla ord och meningar kunna berätta om sig själva och sitt arbete, kunna skriva ett kort, enkelt meddelande om vardagliga arbetsuppgifter inom cateringbranschen och kunna fylla i en blankett med personuppgifter

Matematisk-naturvetenskapliga studier

3.1.4 MATEMATIK, 3 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

Studerandena skall i sitt kommande yrke kunna tillämpa matematiken mångsidigt och använda den som ett problemlösningsredskap. De skall behärska de elementära räkneoperationerna, såsom procenteräkning och omvandling av enheter, i samband med yrkesrelaterade arbetsuppgifter. De skall kunna bilda bokstavsuttryck för relationer mellan storheter och beskriva arbets- och vardagslivets problem som modeller i form av tabeller, figurer, satser och ekvationer. De skall kunna lösa matematiska problem med hjälp av slutsatser, ekvationer och grafiska representationer. De studerande skall kunna tillämpa geometri i den utsträckning som krävs i cateringbranschen, t.ex. beräkna areor och volymer samt använda skalor.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att lösa i yrket förekommande matematiska problem genom normala räkneoperationer, tillämpning av matematiska modeller och geometri.

Studerandena skall mångsidigt kunna använda räkneapparater och datorer för att lösa matematiska problem. De skall kunna bedöma resultatens tillförlitlighet, exakthet och meningsfullhet. De skall kunna självständigt samla data och på basis av dem utarbeta statistik, tabeller och diagram som gäller deras bransch. De skall kunna läsa och tolka statistik. De skall behärska den ekonomiska matematik som behövs i vardags- och arbetslivet, bl.a. kostnads-, skatte- och lånekalkyler.

- ▲ **Centralt innehåll:**
bedömning av resultatriktighet och uppgörande och tolkning av statistik och tabeller samt ekonomisk matematik.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna räkna de additions-, subtraktions-, multiplikations- och divisionsräkningar som behövs i yrket
- kunna räkna procentandelar och använda enheter rätt
- kunna lösa de vanligaste matematiska problemen i cateringbranschen genom att antingen beskriva problemen eller dra slutsatser om dem med hjälp av ekvationer
- kunna använda räknare och dator för att lösa de centrala matematiska uppgifterna i cateringbranschen
- kunna avläsa statistik, tabeller och grafiska framställningar som anknyter till cateringbranschen
- kunna beräkna areor och volymer på de vanligast använda kropparna
- kunna beräkna material- och produktionskostnader för de arbeten som utförs.

3.1.5 FYSIK OCH KEMI, 2 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna de ur yrkets synvinkel viktigaste lagbundenheterna i fysiken, t.ex. värmeöverföring, luftfuktighet och värmeutvidgning. De skall kunna använda behövliga elapparater tryggt och ekonomiskt. De skall kunna arbeta ergonomiskt och därför känna till den fysik som hänför sig till ergonomi.

- ▲ **Centralt innehåll:**
de kunskaper i fysik som behövs för att uppnå yrkesskicklighet och upprätthålla arbetsförmågan.

De studerande skall i sitt arbete kunna beakta de med tanke på miljön och yrket centrala kemiska företeelserna och skall därför känna till de vanligaste grundämnena och föreningarnas egenskaper (t.ex. syre, kväve, väte, kol och oxider av dem, de viktigaste syrorna, baserna, salterna, kolhydraterna, fetterna och proteinerna). Studerandena skall kunna förvara och använda de substanser som behövs inom cateringbranschen rätt och kunna förstöra dem på behörigt sätt. De studerande kan i sitt arbete beakta substansernas speciella egenskaper så att de inte försätter sin egen och andras säkerhet eller miljösäkerheten i fara. De skall med ledning av beteckningarna på de ämnen och material samt produkter som förekom-

mer inom cateringbranschen kunna identifiera och tolka de faktorer som påverkar hälsan och säkerheten och fungera på det sätt som situationen förutsätter.

▲ **Centralt innehåll:**

att känna till och beakta de inom cateringbranschen centrala kemiska företeelserna samt riktig användning, förvaring och förstöring av de ämnen som används inom cateringbranschen

De studerande skall i sitt arbete och i sitt privatliv kunna beakta naturens lagbundenheter och verka på sätt som är energibesparande och skonar miljön. De skall kunna beskriva livscykeln för någon produkt som används/tillverkas inom cateringbranschen och därmed förknippad energiomvandling.

▲ **Centralt innehåll:**

livscykel tänkande och därmed förknippad energihushållning.

De studerande skall kunna göra observationer och mätningar rörande centrala fysikaliska och kemiska företeelser inom cateringbranschen. De skall kunna tolka fysikaliska och kemiska mätresultat och dra slutsatser av dem. De skall kunna bedöma mätresultatens tillförlitlighet, exakthet och meningsfullhet. De skall kunna dokumentera erhållna resultat i enlighet med cateringbranschens kvalitetskrav och presentera resultaten t.ex. med tabeller och grafiska representationer. De skall självständigt kunna leta fram fakta som behövs i arbetet ur olika källor samt kritiskt granska sådana data och bearbeta dem för praktiska tillämpningar. De skall kunna tillämpa sina kunskaper i fysik och kemi genom att tillägna sig ekonomiska och naturvänliga arbetssätt och tekniker.

▲ **Centralt innehåll:**

experimentellt arbete, bedömning av resultatens riktighet och dokumentering av erhållna resultat.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna förstå de från yrkets synpunkt viktigaste fysikaliska och kemiska företeelser och lagbundenheter som anknyter till de vanligaste arbetsuppgifterna
- kunna arbeta utan att orsaka fara för sig själv, andra eller omgivningen och tryggt och ekonomiskt använda olika apparater såsom elapparater
- kunna förvara och använda i arbetet behövliga kemikalier rätt och förstöra avfallet på behörigt sätt
- kunna identifiera och tolka hälso- och säkerhetsfaktorer med ledning av beteckningarna för de centrala ämnen och material som används/

tillverkas inom cateringbranschen och fungera såsom beteckningarna förutsätter

- kunna beskriva livscykeln för någon produkt
- kunna utföra mätningar enligt anvisningar, dokumentera mätningresultaten och uppgöra en läsbar rapport över resultaten.

Humanistisk-samhällsvetenskapliga studier

3.1.6 SAMHÄLLS-, FÖRETAGS- OCH ARBETSLIVSKUNSKAP, 1 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna verka aktivt inom sin läroanstalt och i miljöer med anknytning till studierna, t.ex. vid andra läroanstalter, inom olika arbetsgemenskaper och utomlands vid utbyte av studerande. De skall veta vilka rättigheter och förpliktelser som gäller för deras egna studier och för deras åldersstadium samt känna till de grundläggande medborgerliga rättigheterna och skyldigheterna, förstå sitt samhälleliga ansvar och handla i enlighet härmed. De skall vara kapabla att fungera som aktiva samhällsmedlemmar. Dessutom skall de veta det väsentligaste om EUs beslutsystem och hur det påverkar medborgarnas aktiviteter.

▲ **Centralt innehåll:**

att verka som grupp- och samhällsmedlem och som EU-medborgare.

De studerande skall kunna sköta sin egen ekonomi och sina ekonomiska förpliktelser, såsom skatterna. De skall inse vad skatterna betyder för finansieringen av samhällets välfärdsservice, och känna till systemen för social trygghet i Finland så att de vid behov kan utnyttja dem. De skall förstå hur hushållens och företagens verksamhet påverkar sysselsättningen och samhällsekonomin så att de främjar dem som konsumenter och inom kundbetjäning. De skall förstå Finlands ställning i relation till andra länder och i sitt handlande ta hänsyn till principerna för hållbar utveckling.

▲ **Centralt innehåll:**

insikt om hushållens och företagens roll i Finlands samhällsekonomi.

De studerande skall aktivt kunna söka sig ut i arbetslivet eller någon medborgerlig verksamhet. De skall sätta värde på sitt yrke och sina färdigheter och kunna presentera dem för arbetsgivare i syfte att få en arbetsplats eller för intressegrupper i syfte att bli företagare. De skall beakta att alla människor har samma medborgerliga rättigheter och skyldigheter. De skall känna till arbetsmarknadens verksamhetsprinciper och funktionssätt

och centrala avtalsförfaranden så att de kan ingå arbetsavtal i sin bransch och därvid se till sina rättigheter och sitt ansvar som medlemmar av en arbetsgemenskap. De skall veta vilka rättigheter de har på den internationella arbetsmarknaden och vara i stånd att söka arbete framför allt i EU-länderna.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att fungera som medlem i arbetsgemenskapen och enligt arbetsmarknadens tillvägagångssätt.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna verka inom sin läroanstalt och under inlärn timer i arbetet enligt där givna regler
- kunna fungera i enlighet med de rättigheter och förpliktelser som gäller studierna och det egna åldersstadiet
- kunna fungera som samhällsmedlem i enlighet med de grundläggande medborgerliga rättigheterna och skyldigheterna
- under handledning kunna planera sin egen ekonomi och sköta sina ekonomiska förpliktelser
- känna till sina rättigheter och förpliktelser som arbetstagare och kunna söka arbete, ingå arbetsavtal och iaktta vad som där avtalats
- kunna analysera sitt eget beteende som konsument och dess inverkan på sysselsättningen och samhällsekonomin
- under handledning kunna söka information om EU-beslutsfattandet och -arbetsmarknaden.

Gymnastik och hälsokunskap

3.1.7 GYMNASTIK OCH HÄLSOKUNSKAP, 2 SV

Mål och centralt innehåll för gymnastik, berömlig nivå

De studerande skall besitta de centrala kunskaper och färdigheter som behövs för ett sunt levnadssätt och motionsintresse. De skall kunna uppgöra en personlig motionsplan, följa den och bedöma effekterna av den. De skall idka gymnastik och idrott för att bevara och förbättra sin hälsa och sitt välbefinnande samt sin funktions- och arbetsförmåga. De skall genom sina kunskaper och handlingssätt visa att de förstår sambanden mellan dels motion och hälsa dels hälsa och funktions- och arbetsförmåga och kunna bedöma sin funktions- och arbetsförmåga med olika metoder.

- ▲ **Centralt innehåll:**
uppgörande av motionsprogram samt genomförande och uppföljning av dem.

De studerande skall kunna skaffa sig för hälsan och humöret välgörande upplevelser och erfarenheter av olika motionsformer i olika omgivningar under alla årstider. De skall kunna bedöma sina upplevelser och erfarenheter. De skall vara ansvars-kännande och beakta andra vid interaktion. De skall följa överenskommelser och tidtabeller, ta ansvar och hjälpa andra i motions- och andra sammanhang.

- ▲ **Centralt innehåll:**
idkande av olika motionsformer i olika miljöer.

Mål och centralt innehåll för hälsokunskap, berömlig nivå

De studerande skall genom sitt kunnande och agerande visa att de har förmåga och vilja att främja och bevara hälsan. De skall visa att de inser vilken betydelse den mentala hälsan, människorelationerna och sexualiteten har för funktionsförmågan samt känna till hur tobak och rusmedel inverkar på hälsan. De skall kunna motverka faktorer som sliter på hälsan och främja faktorer som bygger upp den. De skall visa att de inser sambanden mellan motion, näring och hälsa.

De studerande skall känna till sambanden mellan arbete och hälsa och de centrala belastningsfaktorer som förekommer på yrkesområdet samt i samarbete med andra kunna utveckla trygga och sunda arbetsmetoder och en trygg och sund arbetsmiljö.

De skall behärska de vanligaste förstahjälpsituationerna och de ergonomiska kraven i arbetet. De skall kunna utnyttja företagshälsovårdens tjänster och möjligheterna till arbets- och arbetsplatsmotion för att upprätthålla arbetsförmågan.

- ▲ **Centralt innehåll:**
hälsofrämjande verksamhet i arbetet och på fritiden samt förebyggande av arbetsrelaterade riskfaktorer och olycksfall

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- under handledning kunna göra upp ett personligt motionsprogram och genomföra det
- kunna fungera på ett sätt som främjar hälsan och bedöma sin funktions- och arbetsförmåga med någon metod
- följa överenskommelser och tidtabeller eller komma överens om ändringar och genomföra sin andel i motions- och andra sammanhang
- visa att de är medvetna om seder och vanor som främjar hälsan
- kunna identifiera de centrala belastningsfaktorerna på yrkesområdet och under handledning kunna utveckla sunda arbetsvanor och en sund arbetsmiljö i samarbete med andra

- kunna söka hjälp och handledning för att upprätthålla hälsan samt arbets- och funktionsförmågan.

Konst- och färdighetsämnen

3.1.8 KONST OCH KULTUR, 1 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall engagera sig aktivt i konstnärliga och kulturella aktiviteter och förnya kulturen i sin skolgemenskap t.ex. genom att medverka till att utveckla och upprätthålla skolornas estetiska, visuella och auditiva framtoningar. De skall förstå konstens betydelse i sitt eget liv och känna till dess olika uttrycksformer i ett mångkulturellt samhälle. De skall också kunna inhämta och hantera kunskap som förmedlas via olika medier.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att delta i ortens eller skolgemenskapens konstliv och kulturevenemang.

0

De studerande skall kunna utnyttja och uppskatta traditionerna inom cateringbranschen. De skall i sin verksamhet kunna ta hänsyn till de värden som har betydelse inom kundernas kulturkrets och veta att konsten tar sig olika uttryck i olika kulturer.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om och utnyttjande av cateringbranschens traditioner.

De studerande skall med hjälp av sina idéer och föreställningar kunna tillverka en konstnärlig produkt och då kunna avancera från kunskapsinhämtande och idéplanering till en färdig produkt. De skall i materialval och arbete tillämpa principerna för ekologisk hållbarhet. De skall kunna bedöma egna och andras arbetsprocesser och resultat samt utnyttja erhållen respons för vidareutveckling av sitt arbete. De studerande skall uppfatta estetiska kvaliteter i sin arbets- och livsmiljö och se hur de påverkar livskvaliteten.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att tillverka en egen produkt samt miljömedvetenhet.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna delta i konstnärliga och kulturella aktiviteter på orten
- under handledning kunna delta i utvecklingen av en trivsamt och fungerande skolgemenskap och arbetsmiljö

- under handledning kunna inhämta information som förmedlas via medier för sina produkter och kunna bedöma den
- i sin verksamhet kunna ta hänsyn till de, ur arbetets eller kundbetjäningens synpunkt, centrala värderingar som har betydelse i kundens kulturkrets
- i sitt arbete kunna ta hänsyn till energiförbrukning och naturresurser bl.a. vid val av material
- under handledning på det sätt som är lämpligast för studerandena själva eller branschen kunna skapa en produkt för hand eller på något annat sätt som uttrycker deras tankar, känslor och föreställningar,

3.1.B Valfria studier

3.1.9 VALFRIA TILLÄGGSSTUDIER I DE OBLIGATORISKA STUDIerna

Som valfria studier kan väljas tilläggsstudier i studierna som beskrivs i punkt 3.1.A. Läroanstalten definierar studiernas mål, centrala innehåll och bedömning.

3.1.10 MILJÖKUNSKAP, 3 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna arbeta för en hållbar utveckling och naturens mångformighet och kunna göra etiskt och ekonomiskt hållbara val både som medborgare och i sitt yrke. De skall inse nödvändigheten av hållbar utveckling och förstå hur människans handlande sammanhänger med miljön och naturens jämvikt, lokalt och globalt. De skall förstå vad utnyttjandet och förädlingen av naturresurser, konsumtion samt hanteringen av avfall och utsläpp har för samband sinsemellan och med naturskyddet och miljövården.

De studerande skall värdesätta sin omgivning och komma ihåg att människor har rätt till en sund miljö. De skall kunna bedöma hur deras egna aktiviteter och konsumtionsvanor påverkar miljöns tillstånd och försöka ändra på olämpliga konsumtions- och produktionssätt och arbeta aktivt som konsument för att understödja sådan produktutveckling som minskar belastningen på miljön. De skall känna till miljöriskerna inom sin bransch och kunna använda sina kunskaper i miljövård för att minimera dem.

De studerande skall i vardagslivet och på arbetsplatsen vara medvetna om att miljöfrågorna är invecklade och kontroversiella och i sina avgöranden kunna beakta olika synpunkter. De skall vara i stånd att inhämta information om miljön och att bedöma de direkta och indirekta miljöeffekterna av sina egna konsumtionsval.

De studerande skall värdesätta sin livsmiljö och kulturtraditionerna. De skall kunna hålla bostads- och arbetsmiljöer i gott skick, trivsamma, sunna och estetiskt tilltalande. De skall förhålla sig ansvarsfullt till den visuella och auditiva kulturmiljön och det nationella kulturarvet. De skall delta i läroanstaltens verksamhet för hållbar utveckling. De skall kunna medverka till utveckling av sin närmiljö.

▲ Centralt innehåll:

bevarande av naturens mångformighet, ekologiskt riktiga konsumtionsvanor och aktiviteter som främjar hållbar utveckling.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- med respekt kunna utnyttja det som Finlands natur har att erbjuda t.ex. i form av rekreation
- under handledning kunna träffa hållbara val i yrket och som konsument
- kunna beakta miljöriskerna i samband med arbetet
- kunna handla ansvarsfullt i enskilda situationer och vid behov fråga om råd
- kunna iaktta arbetsplatsens miljöbestämmelser från det egna arbetets synpunkt
- kunna hålla sin skol-, arbets- och boendemiljö ren och städad
- kunna fundera över marknadsmekanismernas effekter på det egna konsumentbeteendet och bedöma sin egen konsumtion med tanke på hållbar utveckling
- under handledning kunna inhämta miljöfakta om yrket i olika källor och tillämpa dem i sitt arbete.

3.1.11 INFORMATIONS- OCH KOMMUNIKATIONSTEKNIK, 3 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall aktivt och ansvarsmedvetet kunna använda informations- och kommunikationstekniska hjälpmedel för anskaffning, hantering, produktion och förmedling av information såväl i arbetet inom sin bransch som i samhällelig verksamhet. De skall kunna hantera datafiler, dvs. söka fram, lagra och kopiera dem samt skicka dem som e-post. De skall kunna använda ordbehandlings-, tabell-, rit- och databasprogram och foga in tabeller och bilder i text. De skall mångsidigt kunna använda den informationstekniska utrustningen också för självständiga studier och utnyttja de möjligheter som informationstekniken ger när det gäller livslångt lärande och samarbete via olika nätverk. De studerande skall kunna använda olika sökfunktioner och kritiskt granska erhållen information samt omarbeta den till relevant kunskap, och de skall kunna förmedla information genom att utnyttja olika datakommunikationstjänster.

- ▲ **Centralt innehåll:**
användningen av informationsteknik, olika informationskällor och datakommunikationsmedel på det egna yrkesområdet och i privatlivet

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna använda åtminstone ett ordbehandlingsprogram
- kunna söka, lagra och kopiera datafiler
- kunna söka relevant information ur t.ex. Internet

- kunna använda e-post
- under handledning kunna använda datakommunikationstjänster.

3.1.12 ETIK, 3 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna inhämta information om etiska frågor inom sin egen bransch och bedöma de värderingar och etiska problem som är förbundna med deras eget liv och deras människorelationer, med samhället, miljön, arbetslivet, företagsverksamheten och de olika yrkena. De skall kunna bedöma vad etiska värden, normer, dygder och åskådningar betyder i deras liv och i relationerna människor emellan. De skall kunna diskutera etiska frågor och livsåskådningsfrågor och motivera sina åsikter. De skall kunna diskutera och hantera etiska problem som angår arbetslivet och cateringbranschen.

▲ **Centralt innehåll:**

att fundera över frågor om etik, livskunskap, yrkesetik och samhällsetik som är förbundna med studerandenas eget liv.

De studerande skall kunna träffa etiskt grundade avgöranden och bedöma deras effekter med tanke på människovärde, rättvisa och hållbar utveckling. De skall både självständigt och i samråd med andra kunna lösa värde- och normkonflikter på etiskt godtagbara sätt, särskilt i frågor som rör arbetslivet och cateringbranschen. De skall agera på ett ansvarsmedvetet och etiskt hållbart sätt i konfliktsituationer och ha intresse för utveckling av den egna branschens värdegrunder och etiska principer.

▲ **Centralt innehåll:**

att lösa värde- och normkonflikter inom cateringbranschen och agera ansvarsmedvetet och etiskt i konfliktsituationer.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- under handledning kunna diskutera värderingar i fråga om sitt eget liv och sina människorelationer samt kring etik och livsåskådning
- kunna motivera sina egna val som baserar sig på värderingar
- i samråd med medlemmar i arbetsgemenskapen kunna lösa värde- och normkonflikter som förekommer inom cateringbranschen på ett etiskt godtagbart sätt
- kunna handla ansvarsfullt och på ett etiskt godtagbart sätt i konfliktsituationer som berör yrket
- under handledning kunna inhämta information om etiska frågor inom branschen.

3.1.13 KULTURKÄNNEDOM, 3 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna fungera med människor från olika kulturer. Hit hör bland annat sätten att inleda bekantskap, hälsa och ta emot gäster, det fysiska reviret, vad det passar sig att samtala om, männens och kvinnornas olika roller, och både skrivna och oskrivna regler och normer för klädsel och uppträdande.

- ▲ **Centralt innehåll:**
uppträdande och klädsel, sätten att bemöta arbetskamrater, kunder och gäster.

De studerande skall inom cateringbranschen kunna identifiera kulturskillnader i arbetsplatsbeteende, i arbetsplatshierarkin och PR-verksamheten och kunna bete sig rätt i normala situationer i arbetet, framför allt i kundseVICESAMMANHANG.

- ▲ **Centralt innehåll:**
flexibelt beteende enligt organisationsmiljö och arbetsuppgift.

De studerande skall för personer från andra kulturer kunna presentera sitt eget lands kulturella miljö, t.ex. huvuddragen i dess historia, landets sevärdheter och konst, sportprestationer och underhållning, och noggrannare kunna redogöra för kunnandet, arbetssätten och innovationerna inom den egna branschen.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om de väsentliga kulturdragen och presentation av dem

De studerande skall kunna ställa betydande händelser och epoker i hembygdens och landets historia i relation till grannländernas historia och världshistorien. De skall kunna diskutera olika länders tolkningar av historien. De skall kunna jämföra sitt eget lands och Europas centrala kulturströmningar och -påverkare.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om och jämförelse av huvuddragen i Finlands och grannländernas historia och nuläge.

De studerande skall känna till landvinningarna inom cateringbranschen i andra länder.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om cateringbranschens mest betydande framsteg.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De kan studerande skall

- under handledning kunna söka information om skillnader mellan människors vardagliga aktiviteter i Finland och några andra länder
- kunna bemöta också utländska kunder och gäster utan större kulturkonflikter
- kunna berätta om centrala fakta om Finland och sitt arbete för utländska gäster
- kunna söka information och berätta om resultat inom cateringbranschen i något annat land eller identifiera sådana drag i tjänster, produkter eller arbetssätt inom cateringbranschen som har sitt ursprung i något annat land
- under handledning kunna söka information om främmande länder och kulturer.

3.1.14 PSYKOLOGI, 3 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall vara medvetna om sitt eget inlärningsbeteende och känna till de grundläggande inlärningsmekanismerna så att de kan utveckla sina inlärningsfärdigheter. De skall kunna förstå och förklara både sitt eget och andra människors agerande i normala arbetssituationer genom att tillämpa psykologiska baskunskaper om varseblivningen, tänkandet, personligheten, känslorna och andra faktorer som reglerar beteendet. De skall med hjälp av sitt psykologiska vetande uppfatta egna och andras känslor och attityder och kunna hantera dem i enlighet med situationens krav. De skall kunna tillämpa psykologiskt kunnande för att utveckla sin självkänedom och sin jagbild.

▲ Centralt innehåll:

att förstå och förklara människors agerande med hjälp av kognitiv psykologi och personlighetspsykologi, att utveckla sina inlärningsfärdigheter och sin självkänedom.

De studerande skall känna till psykologiska faktorer av betydelse för verksamheten inom grupper och team så att de klarar av kundservice och grupparbete. De skall känna till gruppdynamiken på arbetsplatser och kunna samarbeta i olika roller. De bör klara av samarbete med människor av olika slag. De skall kunna identifiera olika ledarstilar och arbetsplatskulturer och handla som dessa förutsätter.

▲ Centralt innehåll:

att kunna fungera i människorelationer och växelverkan med andra på arbetsplatsen och att förstå och förklara agerandet med hjälp av social- och organisationspsykologi.

De studerande skall veta vad motivationen betyder för ett målinriktat agerande i och utanför arbetet och med dess hjälp kunna bedöma och förklara sin egen prestation och förbättra sin kapacitet. De skall förstå hur engagemang för arbetet och identifikation med gruppen inverkar på prestationerna och trivseln i arbetet och försöka tillämpa detta vetande i sin egen verksamhet.

- ▲ **Centralt innehåll:**
motivation, identifikation och engagemang och deras betydelse för egna och andras arbetsprestationer

De studerande skall känna till de centrala faktorer och regleringsmekanismer som påverkar den psykiska arbets- och funktionsförmågan och aktivt kunna verka för välbefinnandet på arbetsplatsen. De skall vara medvetna om de psykiska faktorer som påverkar orken och stresshanteringen och kunna inverka på dessa så att de orkar bättre. De skall känna till hurdana psykiska problem, kriser och mentala störningar som förekommer och skall vid behov kunna söka sakkunnig hjälp.

- ▲ **Centralt innehåll:**
att bevara den psykiska arbets- och funktionsförmågan och kunna söka hjälp för psykiska problem.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- känna till de viktigaste inlärningsfaktorerna och under ledning kunna bedöma sitt eget inlärande
- med hjälp av psykologi kunna förklara människors agerande i normala situationer i arbetslivet och sitt eget agerande i och utanför arbetslivet
- kunna tillämpa central psykologisk kunskap i vanlig kundbetjäning och i annan växelverkan på arbetsplatsen
- kunna beakta betydelsen av motivation, identifikation och engagemang för sina egna prestationer
- kunna fundera över sina möjligheter att främja sin psykiska arbets- och funktionsförmåga.

3.1.15 FÖRETAGSVERKSAMHET, 3 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna utveckla och bedöma affärsidéer av skilda slag och välja en idé som anknyter till deras utbildning samt förverkliga den och skydda den. De skall kunna presentera sin idé visuellt och i skrift

samt utforma produkter och tjänster utgående från den. Vid planeringen skall de beakta kravet på hållbar utveckling. De skall kunna uppställa ekonomiska mål för sin affärsidé.

▲ **Centralt innehåll:**
utveckling av affärsidé och produktutveckling.

De studerande skall kunna överväga alternativen för startande av eget företag och hur det eventuella företaget inverkar på arbetskarriär och privatliv. De skall behärska de vanligaste företagsformerna, ansvarsfördelningen i dem och beskattningen av dem och behärska förfarandet när ett företag grundas och veta vilka speciella drag som präglar företag i branschen. De skall kunna uppgöra de handlingar som behövs när man grundar ett företag och vid byte av företagsform.

▲ **Centralt innehåll:**
grundandet av företag.

De studerande skall kunna fungera serviceinriktat i ett företags interna och externa relationer. De skall kunna utgå från faktiska behov vid försäljningsplanering och kundkontakter. De skall kunna agera så att kunderna är belåtna, vilket är förutsättningen för framgång och kontinuitet i all företagsverksamhet. I kundrelationerna skall de kunna beakta företagets produktansvar och konsumenternas rättigheter.

▲ **Centralt innehåll:**
kundservice och försäljning.

De studerande skall kunna gestalta marknadsföringen av produkter eller service i olika skeden. De skall kunna identifiera inre och yttre faktorer av betydelse för marknadsföringen. De skall förstå att söka de rätta målgrupperna för ett företags produkter eller tjänster och att inrikta marknadsföringen på dem. De skall kunna skaffa behövlig information via olika kanaler samt utnyttja statistik- och registerdata för att inhämta fakta. Med ledning av dessa skall de studerande kunna planera marknadsföringen för tilltänkta företag samt fatta beslut om priser, produkter, tillgänglighet och marknadskommunikation. De skall härvid arbeta kundenriktat och eftersträva varaktiga kundrelationer.

▲ **Centralt innehåll:**
marknadsföring av företag och produkter.

De studerande skall kunna handla i enlighet med etiska värderingar i sin företagsverksamhet. De skall kunna planera omfattningen av det tilltänkta företagets verksamhet med hänsyn till de behövliga resurserna och finansieringen av dem. De skall kunna budgetera verksamheten och följa

med det ekonomiska utfallet. De skall kunna beräkna intäkter och kostnader, prissätta produkter och tjänster och beakta sambanden mellan rabattförsäljning och lönsamhet. De skall på basis härav kunna uppgöra resultat- och balansräkningar samt analysera behoven av omläggningar i verksamheten. De studerande skall behärska de viktigaste av cateringbranschens andra nyckeltal, veta var jämförelsetal erhålls och kunna använda dessa vid verksamhetsplaneringen. De skall kunna risktagning och riskhantering. De skall behärska löneuträkningens principer, känna till lönernas kostnadseffekter och kunna uppgöra med löneutbetalningen förenade anmälningar till skattemyndigheter och försäkringsbolag.

▲ **Centralt innehåll:**
uppföljning av ett företags ekonomi.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- ha initiativförmåga och kunna bedöma sina möjligheter som yrkesutövare
- som medlem i en bekant grupp kunna söka information om små och medelstora företag inom branschen och utveckla affärsidéer i liten skala utgående från egna produkter eller tjänster
- förmå sätta upp ekonomiska mål för sitt företag
- kunna marknadsföra sin produkt eller sina tjänster i närmiljön och betjäna sina kunder
- kunna prissätta produkten eller tjänsten på ett lönsamt sätt och beräkna intäkter och kostnader
- kunna söka information om etiska frågor i företagsverksamheten inom sin egen bransch och under handledning kunna fundera över sin egen verksamhet.

3.2 Yrkesinriktade studier och inlärn timer i arbetet – mål, centralt innehåll och bedömning

3.2.A Gemensamma yrkesinriktade studier i examen

3.2.1 KÖKSFUNKTIONER I CATERINGBRANSCHEN, 30 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna sköta uppgifter i cateringbranschen enligt arbetsplatsens affärsidé och metoder. De bör därför kunna inse vilken betydelse deras arbete har för företagets hela verksamhet och känna till företagets huvudsakliga verksamhetsidé. De skall känna till cateringbranschens karaktär och dess omfattning som producent av måltidsservice

samt vara medvetna om branschens närhistoria och de nuvarande trenderna. De skall känna till vilken samhällsekonomisk betydelse cateringbranschen har för andra näringsgrenar, t.ex. för lantbruket, livsmedelsindustrin och handeln. De skall känna till de enskilda arbetsplatsernas placering i cateringbranschens servicekedja och veta på vilket sätt företagen genomför en kundcentrerad verksamhet.

▲ **Centralt innehåll:**
arbete i cateringbranschen enligt affärsidén och kännedom om servicehelheten

De studerande skall i sitt arbete kunna tillämpa de officiella näringsrekommendationerna och de bör därför känna till vilken central betydelse kosten har för människans hälsa och välbefinnande. De skall känna till innehållet i de näringsrekommendationer som har utarbetats för olika kundgrupper och vilken betydelse rekommendationerna har såväl för individerna som för hela folkets kostvanor. De studerande skall inse att näringsrekommendationerna utgör den centrala grunden för planeringen och verksamheten i cateringbranschen.

▲ **Centralt innehåll:**
tillämpning av näringsrekommendationerna

De studerande skall på ett ändamålsenligt sätt kunna ta emot, lagra, förvara och förbehandla livsmedel ur olika produktgrupper och därvid iaktta kraven på god livsmedelshygien. De skall känna till de livsmedel som används i storhushållen och det centrala näringsinnehållet i dessa livsmedel och sensoriskt kunna bedöma deras kvalitet. De skall vara medvetna om säkerhetsriskerna i samband med livsmedel, t.ex. de faror för hälsan som föranleds av ohygienisk hantering av livsmedel.

▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om livsmedlen i storhushåll samt förmåga att ta emot, lagra och förbehandla dessa livsmedel

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna med storkökets maskiner och apparater tillreda de maträtter som vanligen förekommer i storhushållen. De skall kunna tillreda mat enligt basmetoderna för matlagning och på ett tryggt sätt kunna använda maskinerna och apparaterna i storhushållet. De skall kunna tillämpa storköksrecepten. De studerande skall självständigt kunna värma upp färdiga produkter och halvfabrikat och kunna sammanställa matportioner av dem. De skall självständigt kunna tillreda birätter, sallader och småvarmt. De skall estetiskt och hygieniskt kunna lägga upp de färdiga produkterna i serveringsdiskarna på ett sådant sätt att maträtterna hålls vid rätt temperatur. De skall känna till de fysikaliska och kemiska processer som sker under tillagningen,

förvaringen och nedkylningen av maträtterna och vara medvetna om vilken verkan dessa processer har på livsmedlens sammansättning, struktur och näringsinnehåll.

▲ **Centralt innehåll:**
matlagning i storkök och uppläggning av maträtter

De studerande skall självständigt kunna grädda de matbröds- och kaffebrödsprodukter som framställs i storköket av djupfrysta halvfabrikat. De skall självständigt kunna baka de produkter som brukar bakas i storköken.

▲ **Centralt innehåll:**
bakning i storkök

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna omvandla och tillreda de maträtter, som vanligen förekommer i storhushållen, så att de är lämpliga för specialdieter. De skall därför känna till sammansättningen för maträtter och livsmedel samt de begränsningar i fråga om livsmedlen, som de vanligaste allergierna, celiaki, laktosintolerans och vegetarisk kost medför.

▲ **Centralt innehåll:**
tillredning av specialkost

De studerande skall sensoriskt kunna bedöma kvaliteten på den mat som de har tillrett, t.ex. smaken och utseendet, och kunna mäta temperaturen. De skall i storköket kunna utföra de praktiska åtgärder för egenkontroll som företagets program för egenkontroll kräver. De skall kunna se till att deras arbetsdräkt är prydlig och kunna sköta sin personliga hygien enligt bestämmelserna. De skall iaktta de krav som god hygien och villkoren på arbetsplatsen ställer på deras yttre. De bör förstå den mikrobiologiska grunden för de hygieniska kraven.

▲ **Centralt innehåll:**
kvalitetskontroll av maten, egenkontroll i köket och betydelsen av personlig hygien

De studerande skall kunna svara för att deras arbetsmiljö är prydlig medan arbetet pågår och när arbetet har avslutats. De skall kunna välja de rengöringsmedel, redskap och metoder som är lämpliga för rengöring av de olika objekten i storköket. De studerande skall kunna rengöra maskinerna, apparaterna och redskapen i storköket samt köken och lokalerna för kundbetjäning inklusive möblerna. De skall kunna sortera använda kärl, kunna diska kärlen i maskin och för hand och placera kärlen på sina rätta platser.

▲ **Centralt innehåll:**
rengöring och skötsel av kärl i storkök

De studerande skall kunna sortera avfallet från storköket enligt arbetsplatsens anvisningar om avfallshantering och enligt principerna för hantering, återvinning och återanvändning av avfall. De skall vid sina val och sin energiförbrukning kunna iaktta huvudprinciperna för en hållbar utveckling. De skall kunna utföra sitt arbete så att det uppstår så litet avfall och svinn som möjligt.

▲ **Centralt innehåll:**
att hantera avfall i storkök och iaktta principerna för en hållbar utveckling

De studerande skall i sitt arbete kunna iaktta allmänna och speciellt för storkök fastställda anvisningar och stadganden om arbetarskydd. De skall kunna arbeta ergonomiskt riktigt och på ett hälsosamt sätt och kunna använda hjälpmedel som avlastar organismen. De bör vara medvetna om att verksamhet som upprätthåller arbetsförmågan inverkar positivt på yrkesfärdigheten och höjer livskvaliteten. De bör försöka uppnå positivt samarbete i sin arbetsgemenskap och inse vilken betydelse atmosfären i arbetsgemenskapen har för arbetsresultatet, arbetseffektiviteten och för kundernas trivsel. De studerande skall bekanta sig med brand- och säkerhetsdirektiven på arbetsplatsen och de skall också veta vilka åtgärder de skall vidta om en eldsvåda eller ett olycksfall förorsakar en nödsituation.

▲ **Centralt innehåll:**
arbetarskydd, trygga och ergonomiskt riktiga arbetsmetoder i storköket samt åtgärder i nödsituationer

De studerande skall utföra sitt arbete enligt ekonomiska principer och också i övrigt verka enligt fastställda resultatmål. De skall känna till de typiska finansieringskällorna för verksamheten i olika slag av storhushåll, t.ex. finansiering från den offentliga förvaltningen, arbetsgivarnas subventioner till personalkosthåll och matgästernas andel i kostnaderna. De studerande bör inse skillnaden mellan hur resultatmålen för den offentliga förvaltningen och för privata företag inverkar på verksamhetsmetoderna och verksamhetsbetingelserna för arbetsplatserna. De skall känna till kostnadsstrukturen för sin arbetsplats och veta hur de genom sin verksamhet kan bidra till att resultatmålen uppnås.

▲ **Centralt innehåll:**
verksamhet enligt ekonomiska principer och enligt resultatmålen

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna planera och organisera sitt dagliga arbete och kunna ändra sin verksamhet enligt situationens krav. De skall kunna sköta flera arbetsuppgifter samtidigt.

De studerande bör engagera sig i arbetet och arbetsuppgifterna, kunna iaktta fastställda tidtabeller och fullgöra arbetsuppgifterna självständigt

eller som medlemmar i en arbetsgrupp. De skall iaktta överenskomna arbetstider och följa anvisningarna och bestämmelserna på arbetsplatsen. De skall visa ansvar och intresse för sina arbetsuppgifter.

De studerande skall kunna vara positivt interaktiva i sin arbetsgrupp. De skall inom arbetsgruppen sakligt kunna diskutera frågor som gäller arbetet. De studerande skall kunna ta emot respons och ändra sin verksamhet enligt den. De skall inom arbetsgruppen kunna informera om responsen och om andra frågor i samband med arbetet. De skall genom sin verksamhet kunna främja cateringbranschens image och produkternas kvalitet.

▲ **Centralt innehåll:**
metodiskt och flexibelt arbete i storköket, engagemang i arbetet samt verksamhet i en arbetsgrupp

De studerande skall kunna ingå ett skriftligt arbetsavtal, när de inleder ett arbetsförhållande, och de skall därför känna till de centrala bestämmelserna och avtalen för personalens arbetsförhållanden. De skall vara medvetna om arbetstagarnas rättigheter och skyldigheter.

▲ **Centralt innehåll:**
att kunna ingå arbetsavtal

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- med vägledning kunna utföra arbetsuppgifter i storhushållet
- i huvuddrag kunna redogöra för näringens betydelse för människans välbefinnande
- känna till de vanligaste livsmedlen och sensoriskt kunna bedöma deras kvalitet
- kunna ta emot, lagra och förvara livsmedel enligt anvisningarna
- självständigt kunna förbehandla de livsmedel som mest används i storhushåll
- som medlemmar i en arbetsgrupp enligt recept kunna tillreda de maträtter som mest förekommer i storhushåll
- självständigt kunna värma upp halvfärdiga och tillredda livsmedel
- kunna sammanställa matportioner enligt anvisningar
- enligt anvisningar kunna bedöma den sensoriska kvaliteten på de maträtter som de har tillrett, t.ex. temperatur, smak, doft och utseende
- kunna assistera andra vid tillredning av maträtter för specialdieter
- kunna enligt recept baka de basbakverk som förekommer i storkök
- kunna utföra de dagliga uppgifter som hör till egenkontrollen, t.ex. mäta temperaturen på produkter

- kunna sköta sin personliga hygien
- kunna se till att arbetsdräkten är prydlig
- kunna rengöra sitt arbetsställe under arbetets gång och efter avslutat arbete enligt anvisningar
- kunna rengöra maskinerna, apparaterna och redskapen i storhushållet enligt anvisningar
- självständigt kunna sköta skötseln av kärl i storhushållet
- kunna hantera storhushållets avfall enligt anvisningarna på arbetsplatsen
- kunna följa arbetarskyddsbestämmelserna på arbetsplatsen
- i sitt arbete kunna följa arbetsplatsens anvisningar om god ergonomi
- kunna arbeta enligt anvisningarna i enskilda arbetsuppgifter som upprepas och följer på varandra
- kunna planera sitt dagliga arbete som medlemmar i en arbetsgrupp
- kunna utföra sitt arbete som medlemmar i en arbetsgrupp
- kunna ingå arbetsavtal inom sin bransch
- iaktta arbetstider och fastställda tidtabeller
- i sin arbetsgrupp sakligt kunna diskutera frågor som gäller arbetet

3.2.2 KUNDBETJÄNING I CATERINGBRANSCHEN, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall vid sin kundbetjäning i cateringbranschen kunna uppträda enligt reglerna för ett gott uppförande och enligt principerna för god service. De skall artigt, sakligt och vänligt kunna bemöta och betjäna kunderna. De skall då de betjänar kunderna kunna acceptera deras individualitet och olikheterna mellan dem och kunna ge dem service enligt situationens krav. De studerande bör inse vilken betydelse god service har för företagets resultat. De skall kunna ta emot kundrespons och hantera den rätt och kunna ge arbetsgemenskapen information om responsen så att den kan utnyttjas för att utveckla verksamheten.

▲ Centralt innehåll: kundbetjäning i cateringbranschen

De studerande skall kunna arrangera servering och försäljning av maträtter och drycker vid serveringsdiskar, free flow - servering och gående bord. De skall kunna lägga upp och garnera storkökets dagliga produkter och se till att dessa finns tillgängliga under hela måltiden. De skall kunna använda de maskiner och apparater som är i bruk vid distributionen av

mat på arbetsplatsen. De skall kunna presentera produkterna för kunderna och redogöra för vilka av produkterna som är lämpliga vid de vanligaste specialdieter. De skall kunna portionera lunch- och middagsrätter enligt kundernas önskan, sälja produkter vid serveringsdiskarna och kunna använda kassaapparaterna och behärska användningen av de vanligaste betalningsmedlen.

De studerande skall på överenskommet sätt kunna ha hand om servering vid möten och annan kaffeservering i liten skala.

- ▲ **Centralt innehåll:**
portionering av maträtter, försäljning av storköksprodukter vid serveringsdiskar och gående bord samt servering vid möten och kaffeservering

De studerande skall kunna sköta om ordningen och hygien vid serveringsdiskarna och i kundlokalerna samt ha hand om rengöringen och skötseln av kärlen där. De skall enligt arbetsplatsens direktiv kunna utföra de grundläggande åtgärderna för egenkontrollen vid serveringsdiskar och gående bord. De studerande skall sköta sin personliga hygien och den hygien som arbetet kräver.

- ▲ **Centralt innehåll:**
skötsel av hygien och rengöring vid serveringsdiskar, egenkontroll och skötsel av personlig hygien

De studerande skall kunna betjäna kunderna i cateringbranschen på de båda inhemska språken och på ett främmande språk så att de på dessa språk kan presentera matsedlarna och de produkter som är till salu och klarar sig i andra vanligen förekommande kundsituationer.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kundbetjäning i cateringbranschen på de båda inhemska språken och ett främmande språk

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- i kundbetjäning kunna uppträda sakligt och enligt reglerna för ett gott uppförande
- kunna enligt anvisningar använda distributionsapparaterna på arbetsplatsen
- kunna i serveringsdiskar och på gående bord duka fram maträtter, drycker och servis för måltider på arbetsplatsen
- kunna enligt anvisningar portionera maträtter
- kunna fylla på maträtter i serveringsdiskar och på gående bord

- kunna utföra uppgifter som gäller egenkontroll, rengöring och skötsel av kärl vid serveringsdiskar och i kundbetjäningslokaler
- ha ett prydligt utseende
- rätta sig efter arbetsplatsens krav på personlig hygien och personalens yttre
- med vägledning kunna hantera de vanligaste betalningsmedlen och använda kassaapparater
- i kundsituationer hjälpligt klara sig på det andra inhemska språket och på ett främmande språk på en nivå som motsvarar grundnivå 3 i allmänna språkexamina
- anpassa sig till arbetstiderna på arbetsplatsen och kunna komma överens om avvikelser

3.2.B Yrkesinriktade studier differentierade enligt utbildningsprogram

UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR MATSERVICE OCH KUNDBETJÄNING

3.2.3 SERVICE- OCH SÄLJFUNKTIONER I CATERINGBRANSCHEN, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna betjäna olika slag av kunder och kundgrupper enligt verksamhetstanken, affärsidén och verksamhetsmetoderna för respektive arbetsplats i cateringbranschen. De skall kunna sköta försäljningen av arbetsplatsens produkter för kaffe-, lunch- och middagsservering och av kompletterande produkter. De studerande skall kunna presentera och rekommendera produkterna för kunderna och ge kunderna råd vid valet. De skall på ett service- och säljinriktat sätt kunna ta emot kundernas beställningar. De studerande skall också kunna betjäna kunder per telefon och vid mottagandet av beställningar kunna använda elektroniska medier. De skall också i brådskande och överraskande kundsituationer smidigt kunna klara sig vid sin försäljning och kundbetjäning.

▲ **Centralt innehåll:**
kundbetjäning och produktförsäljning i cateringbranschen

De studerande skall kunna utföra kundbetjäning och försäljning i nära samarbete med kökets övriga personal. De bör inse att de har en synlig position och har möjlighet att påverka det ekonomiska resultatet på arbetsplatsen. De studerande skall på ett sakligt sätt kunna ta emot kundrespons, informera den övriga personalen om responsen och frimodigt våga föreslå förbättringar i verksamheten. De bör inse vilken betydelse deras arbete har för atmosfären i hela arbetsgemenskapen och för verksamheten. De skall kunna verka som aktiva medlemmar i ett team och i sitt arbete på eget initiativ kunna hjälpa andra och vid behov själva be om hjälp.

▲ **Centralt innehåll:**
samarbete och växelverkan

De studerande skall kunna använda kassaapparater, göra upp kassaredovisningar och utarbete de dokument som behövs för registrering av försäljningen samt kunna fakturera kunderna. De skall kunna ta emot och hantera de vanligaste betalningsmedlen på ett sätt som ger både arbetsgivaren och kunden trygghet. De studerande skall ansvarsfullt och självständigt kunna sköta sitt arbete i kassan.

▲ **Centralt innehåll:**

användning och redovisning av kassa och betalningsmedel samt fakturering och kassaansvar

De studerande skall med datateknik kunna utarbeta säljmaterial för den dagliga försäljningen, t.ex. matsedlar, reklamblad och offerter. De skall kunna prissätta produkterna enligt arbetsplatsens grunder för prissättningen.

De studerande skall kunna arbeta enligt arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål. De skall kunna tyda de nyckeltal och mätare för lönsamheten som används på arbetsplatsen, t.ex. daglig försäljning, försäljning/arbetstagare, prestationer/arbetstimme/arbetstagare, och utgående från dessa kunna dra slutsatser om företagets lönsamhet och resultat.

▲ Centralt innehåll:

framställning med datateknik av dagligt säljmaterial i cateringbranschen samt bedömning av verksamhetens lönsamhet

De studerande skall artigt och vänligt kunna betjäna sina kunder på de båda inhemska språken och på ett främmande språk så att ärendet blir uträttat. De skall kunna utarbeta matsedlar, offerter och beställningsbekaftelser på dessa språk.

▲ Centralt innehåll:

kundbetjäning på de båda inhemska språken och på ett främmande språk

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- sakligt och artigt i sedvanliga situationer kunna betjäna olika slag av kunder och kundgrupper
- kunna betjäna kunder per telefon och telefonledes kunna ta emot sedvanliga beställningar
- sakligt kunna ta emot kundrespons och föra den vidare
- kunna samarbeta med den övriga personalen
- kunna sälja sedvanliga produkter för kaffe-, lunch- och middagsservering till kunderna
- kunna hjälpa andra också i brådska situationer
- kunna använda kassaapparaten på arbetsplatsen och hantera de vanligaste betalningsmedlen och kunna göra kassaredovisningar enligt anvisningarna
- kunna arbeta enligt arbetsplatsens verksamhetsprinciper
- med datateknik kunna utarbeta matsedlar för den dagliga försäljningen enligt anvisningarna

3.2.4 BESTÄLLNINGS- OCH DISTRIBUTIONSSERVICE, 20 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall som ansvariga medlemmar av en arbetsgrupp kunna planera och verkställa serveringen vid representations-, fest- och temamåltider på arbetsplatsen och självständigt kunna sköta små representationsuppdrag, t.ex. kaffe- och lunchservering. De skall därför känna till olika serveringssätt, t.ex. servering på tallrik eller från fat, servering vid gående bord och byffé samt portionering. De skall kunna ställa i ordning, duka och dekorera matsalarna enligt det som måltidens karaktär och tidpunkten kräver. De skall kunna vackert lägga upp de beställda maträtter och temarätter som de har tillrett, så att det motsvarar situationens natur och de överenskomna kvalitetsmålen.

De studerande skall på lämpligt sätt kunna servera nationella och internationella festrätter och traditionella rätter. De skall också känna till de maträtter och drycker som hör till vissa årstider och vissa stora helger och veta hur de skall serveras. De skall också känna till de speciella dragen och den historiska bakgrunden för den nationella och internationella mat-, dryckes- och umgängeskulturen. De skall ha de kunskaper om umgänge och etikett som de behöver för att kunna ordna representationsmåltider.

De studerande skall kunna dekorera kundlokalerna enligt tillställningens natur och kundernas förväntningar för att ge kunderna positiva upplevelser. De skall kunna beakta att färger och material i dukning, dekorationer och omgivning passar bra ihop.

De studerande skall kunna servera de vanligaste måltidsdryckerna enligt tillställningens natur och serveringssättet. De skall kunna servera alkoholdrycker enligt utskänkningsbestämmelserna. De skall kunna presentera måltidsdryckerna för kunderna och kunna mäta upp och servera de alkoholhaltiga drycker och andra måltidsdrycker som vanligen erbjuds vid representations- och festmåltider i cateringbranschen.

▲ Centralt innehåll:

att handha hela serveringen vid fest- och representationstillställningar och serveringen av alkoholdrycker enligt bestämmelserna i alkohollagstiftningen

De studerande skall kunna arbeta som ansvariga medlemmar i ett team. De skall inom sin arbetsgrupp och för de andra arbetsgrupperna kunna redogöra för de omständigheter som i väsentlig grad inverkar på tillställningens gång. De studerande skall i sin arbetsgrupp kunna ta emot och ge respons. De skall snabbt och flexibelt kunna klara av problemsituationer och också kunna hantera överraskande situationer.

▲ Centralt innehåll:

kommunikation och växelverkan i en arbetsgrupp

De studerande skall kunna ta emot och verkställa måltidsbeställningar enligt arbetsplatsens verksamhetsprinciper. De skall kunna ge kunderna

handledning och råd vid valet av maträtter. De studerande skall kunna ta reda på kundernas näringsbehov, deras smakvanor och andra detaljer som har betydelse för leveransen av måltiderna. De skall kunna informera vidare om måltidsbeställningarna på det sätt som är överenskommet på arbetsplatsen. De skall också kunna beställa de produkter som portioneras och säljs i distributions- och uppvärmningsköket.

▲ **Centralt innehåll:**
**beställning av måltider och mottagning av måltidsbeställningar för
distributionservice**

De studerande skall kunna förpacka maten i transportkärl och sända ut matportionerna. De skall enligt arbetsplatsens anvisningar för egenkontroll kunna ta emot och förvara maten där den skall delas ut. De skall vid behov kunna värma upp och tillreda maträtter i distributionsköket. De studerande skall självständigt kunna portionera, lägga upp och servera maträtterna på utdelningsplatsen. De skall kunna iaktta tidtabellerna och andra anvisningar på arbetsplatsen. De skall kunna arbeta ansvarsfullt och effektivt och kunna klara sig självständigt i oväntade problemsituationer.

De studerande skall enligt arbetsplatsens verksamhetsdirektiv kunna använda, rengöra och underhålla de kyl- och värmevagnar, transportkärl och matlagningskärl som används vid mattransporterna.

▲ **Centralt innehåll:**
**att förpacka och avsända maträtter samt ta emot och dela ut mat på
distributionsplatsen**

De studerande skall enligt arbetsplatsens verksamhetsdirektiv för hand eller med dator kunna beräkna och registrera antalet matgäster, antalet prestationer och andra uppföljningsdata, som gäller verksamheten.

▲ **Centralt innehåll:**
registrering av uppföljningsdata för verksamheten

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna presentera företagets sedvanliga produkter
- enligt anvisningar kunna duka och ställa i ordning serveringslokalen
- självständigt kunna sköta kaffeservering och som assistent åt en annan person kunna sköta lunchservering
- kunna servera vid fest- och representationsmåltider som assistent åt andra personer
- enligt anvisningar kunna duka ett gående bord och kunna komplettera maträtterna och sköta serveringen vid ett gående bord
- kunna informera om de omständigheter och ändringar som är väsentliga med tanke på måltiderna och det egna arbetet

- vid behov kunna be arbetskamrater om hjälp och själva hjälpa andra
- kunna servera traditionella maträtter med anknytning till vissa årstider och helger
- kunna servera de vanligaste dryckerna
- kunna servera alkoholdrycker enligt bestämmelserna i lagstiftningen
- enligt anvisningar kunna presentera företagets produktsortiment
- per telefon och med elektroniska medier enligt anvisningar kunna ta emot sedvanliga måltidsbeställningar för företaget
- kunna förpacka och avsända maträtter enligt anvisningar
- kunna ta emot och duka fram maträtter enligt anvisningar
- kunna dela ut och servera maträtter på distributionsplatsen
- självständigt kunna underhålla transportkärl och transportutrustning
- kunna arbeta enligt planen för egenkontroll

UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR MATPRODUKTION I STORHUSHÅLL

3.2.5 MATPRODUKTION I STORHUSHÅLL, 20 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall självständigt kunna utföra de vanligaste uppgifterna vid matproduktion i storkök. De skall kunna välja de livsmedel, som vanligen används vid matlagningen i storhushåll, och kunna hantera dem vid matlagningen. De studerande skall självständigt som medlemmar i en arbetsgrupp kunna tillreda välsmakande, delikata och förstklassiga lunch- och middagsrätter inklusive birätter, som motsvarar kundernas behov. De skall för tillredning av maträtter och måltider i storköket kunna välja ändamålsenliga och för situationen lämpliga maskiner, apparater och arbetsmetoder.

De studerande skall kunna arbeta enligt givna anvisningar och som medlemmar i en arbetsgrupp, men de skall också självständigt och aktivt kunna utföra arbetsuppgifter vid matlagningen. De skall kunna arbeta flexibelt och kunna ändra sina planer enligt situationens krav. De studerande skall i sitt arbete också kunna klara av överraskande situationer och problem. De skall kunna utföra matlagningen enligt arbetsplatsens verksamhetsprinciper och kvalitetsmål. De skall samtidigt kunna utföra flera olika arbeten och kunna iaktta de överenskomna tidtabellerna samt verksamhetsdirektiven för arbetsenheten.

▲ Centralt innehåll:

att klara av uppgifter vid matproduktion i storhushåll och arbete i storkök

De studerande skall kunna beräkna måltidskostnaderna och räkna ut måltidernas näringsinnehåll och kunna föreslå förbättringar av måltiderna. De skall kunna använda minst ett datorprogram för förplägnadsbranschen,

när de omvandlar recept och beräknar kostnader och näringsvärden. De skall kunna beräkna priset på en matportion och beakta hur svinnet inverkar på resultatet.

De studerande skall kunna bedöma sin verksamhet som medlemmar i en arbetsgrupp och kunna använda sin arbetstid effektivt. De skall ekonomiskt och effektivt kunna använda råvaror, maskiner och apparater och kunna välja rätta arbetsmetoder.

▲ **Centralt innehåll:**
lönsam och ekonomiskt riktig verksamhet samt användning av informationsteknik i storkök

De studerande skall kunna utföra sitt arbete enligt verksamhetstanken och affärsidén samt enligt kvalitets- och lönsamhetsmålen för företaget eller organisationen. De skall känna till arbetsplatsens system för kvalitetskontroll och kunna konstatera om maten uppfyller kvalitetskraven. De skall kunna planera, tillreda och lägga upp portioner så att de passar för olika slag av kunder och kundgrupper. De skall kontinuerligt kunna kontrollera kvaliteten på de produkter som de har tillrett.

▲ **Centralt innehåll:**
verksamhet i storkök enligt verksamhetstanken, affärsidén och kvalitetsmålen

De studerande skall som aktiva medlemmar i en arbetsgrupp kunna delta i matsedels- och måltidsplaneringen och kunna planera och tillreda portioner och måltider enligt verksamhetsprinciperna på arbetsplatsen. De skall kunna tillämpa näringsrekommendationerna för olika kunders behov. De skall känna till principerna för kundcentrerad planering av matsedlar och måltider i olika typer av storkök. De bör inse vilken betydelse kundcentrerad service och matproduktion har för att verksamheten på arbetsplatsen skall ge ett gott resultat.

▲ **Centralt innehåll:**
planering av matsedlar och planering av portioner och måltider som medlemmar i en arbetsgrupp

De studerande skall kunna omvandla och standardisera basrecept så att de blir lämpligt för den aktuella situationen och för olika slag av kunder. De studerande skall kunna följa de anvisningar som ges om standardisering vid omvandling av recept. De skall kunna förstora och förminska recept enligt antalet matgäster och enligt portionsanvisningarna på arbetsplatsen.

▲ **Centralt innehåll:**
omvandling av portionsstorlekar

De studerande skall kunna omvandla och tillreda de vanligaste specialkostmåltiderna på basmatsedeln. De skall kunna tillreda de omvandlade maträtter för specialdiet som krävs vid de vanligaste födoämnesallergierna och vid laktosintolerans, celiaki och vegetarisk kost. De skall i sitt arbete kunna använda de vanligaste speciallivsmedlen och av dem kunna tillreda näringsriktiga, vackra och smakliga specialkostmåltider.

▲ **Centralt innehåll:**
omvandling av måltider till specialkostmåltider

De studerande skall ekonomiskt och tryggt kunna använda maskiner och apparater och använda rätta arbetsmetoder. De skall kunna klara av de uppgifter som hör till egenkontroll och rengöring och i sitt arbete följa bestämmelserna i lagstiftningen om livsmedel, konsumentskydd och arbetarskydd. De skall iakttä personlig hygien och i sitt praktiska arbete ansvarsfullt verka för att trygga kundernas säkerhet.

▲ **Centralt innehåll:**
kundsäkerhet och arbetarskydd

De studerande skall kunna planera sitt arbete och sina dagliga arbetsuppgifter så att de utgör en del av hela storkökets verksamhet. De skall kunna arbeta flexibelt enligt situationens krav. De skall realistiskt kunna bedöma sitt eget och arbetsgruppens arbete samt kunna och våga lägga fram förslag för att utveckla verksamheten. De skall kunna utveckla sig själva i sitt yrke och vara villiga att lära sig mera.

▲ **Centralt innehåll:**
planering, bedömning och utveckling av sitt eget och arbetsgruppens arbete

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- på ett tryggt sätt enligt anvisningarna kunna använda de vanligaste maskinerna och apparaterna i storhushållet
- enligt anvisningar kunna utföra matlagningsuppgifter i storhushållet
- kunna tillreda de vanligaste lunch- och middagsrätterna i storhushållet enligt recepten
- kunna kontrollera den sensoriska kvaliteten, t.ex. utseende, smak och doft, på de maträtter som de har tillrett enligt recepten
- kunna mäta maträtternas temperatur
- som medlemmar i en arbetsgrupp kunna använda ett datorprogram för förplägnadsbranschen vid beräkning av kostnaderna för matportionerna och vid omvandling av matrecept
- kunna tillreda de vanligaste specialkostmåltiderna på basmatsedeln enligt recepten

- kunna omvandla basrecept enligt anvisningarna
- som medlemmar i en arbetsgrupp kunna planera matsedlar
- kunna följa de anvisningar och bestämmelser som kundsäkerheten kräver
- realistiskt kunna bedöma sin verksamhet
- i sitt arbete kunna beakta arbetarskyddet
- kunna arbeta som medlemmar i en arbetsgrupp

3.2.6 TILLREDNING AV BESTÄLLDA MÅLTIDER OCH TEMARÄTTER, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna planera och tillreda representations-, fest- och temamåltider på arbetsplatsen. De skall därvid kunna tillämpa nationell och internationell mat- och umgängeskultur. De skall kunna tillreda smakliga för-, huvud- och efterrätter, som anknyter till årstiden och som serveras vid fester och representationsevenemang på arbetsplatsen. De skall kunna välja specialråvaror och använda dem vid tillredning av måltider och temarätter för mera krävande måltidsbeställningar. De skall kunna tillreda specialkost utgående från de maträtter som vanligen serveras vid representationsmåltider.

De studerande skall kunna planera och lägga upp maträtterna för servering på tallrik eller från fat och för gående bord. De skall vid uppläggningsen av maträtter för representationsmåltider kunna beakta kundernas önskemål samt tillställningens natur och tidpunkten för den. De skall kunna vackert lägga upp de beställda maträtter och temarätter som de har tillrett och därvid beakta tillställningens natur och de överenskomna kvalitetsmålen. De skall vid planeringen, tillredningen och uppläggningsen av maträtterna kunna beakta att matens färger, struktur och utseende samt råvarorna och tillredningssätten passar ihop.

- ▲ **Centralt innehåll:**
planering, tillredning och uppläggning av temarätter och beställda måltider enligt tillställningens natur

De studerande skall kunna förpacka maträtter, kärl och bestick för transport till måltider hos kunderna. De skall kunna packa upp maträtterna ur transportkärlen och vid behov kunna värma maten och lägga upp den. De skall kunna iaktta bestämmelserna om egenkontroll under transporten, förvaringen och serveringen av maträtterna. De skall kunna sköta om att transportkärlen är rena och i användbart skick.

- ▲ **Centralt innehåll:**
transport, uppvärmning och uppläggning av beställda maträtter

De studerande skall kunna hjälpa till vid serveringen av beställda maträtter och drycker. De skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna hjälpa till med att duka och dekorera borden, servera maträtter och drycker vid borden, samla in kärlen och ordna upp efter måltiden. De skall kunna uppträda artigt och sakligt vid kundbetjäning. De skall vara villiga att betjäna kunderna och till sitt yttre uppträda enligt arbetsplatsens krav och tillställningens natur.

▲ **Centralt innehåll:**

hjälp vid servering av beställda måltider samt kundbetjäning

De studerande skall i sin arbetsgrupp kunna informera om omständigheter som inverkar på om tillställningen blir lyckad, t.ex. tidtabeller, dieter och matens sammansättning. De bör kunna bedöma hur deras arbete inverkar på om tillställningen blir lyckad. De studerande skall i sitt arbete på eget initiativ vid behov kunna ge hjälp och be om hjälp. De skall kunna fungera som ansvarskännande medlemmar i ett team när arbetsplatsens måltidsbeställningar arrangeras.

▲ **Centralt innehåll:**

utvärdering av arbetsgruppens arbete och eget arbete samt samarbete när beställda måltider arrangeras.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- i kundbetjäning kunna fungera sakligt och artigt och också i övrigt följa reglerna för ett gott uppförande
- som medlemmar i en arbetsgrupp kunna tillreda och lägga upp beställda måltider och temarätter
- enligt anvisningarna hygieniskt kunna förpacka de maträtter som skall transporteras till tillställningarna
- som medlemmar i arbetspar kunna dekorera maträtter för tillställningar
- kunna iaktta överenskomna tidtabeller
- med vägledning kunna utföra arbetsuppgifter vid arbetsplatsens fester och representationsevenemang

3.2.C Valfria studier

3.2.7 FESTSERVICE, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall i praktiska uppgifter i företag eller organisationer, som ger festservice i cateringbranschen, kunna arbeta enligt arbetsplatsens affärsidé. De skall känna till behoven och förväntningarna hos de

kunder som anlitar festservice och vara medvetna om vilka faktorer som bidrar till att tillfredsställa kunderna och ge dem upplevelser. De skall veta vilka produkter och servicehelheter som ingår i festservice och för vilka evenemang de är lämpliga.

De studerande skall kunna sälja och ta emot färdigt produktifierade och prissatta beställningar på festservice och enligt arbetsplatsens verksamhetsanvisningar kunna komma överens med beställaren om detaljerna vid festen. De skall känna till principerna för prissättningen av företagets produkter och kunna sammanställa festservicehelheter. De skall på sin arbetsplats så noggrant som möjligt kunna informera om det som de har kommit överens om med kunden.

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna planera, tillreda och lägga upp maträtter och drycker och på överenskommet sätt kunna sköta serveringen av dem. De skall kunna dekorera lokalerna enligt evenemangets natur och till det pris som man har kommit överens om med kunden och kunna skapa den rätta stämningen. De skall vid sin planering kunna beakta att evenemanget arrangeras på det sätt som man på förhand har kommit överens om med kunden.

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna utarbeta tidtabeller för arbetsuppgifterna, t.ex. för förpackning och transport av varor, servis, maträtter och drycker, för uppläggning av varor och produkter och för serveringen på festplatsen. De skall smidigt och effektivt kunna sköta efterarbetena, såsom att diska och förpacka servis, förpacka maträtter och ställa i ordning i lokalerna.

De studerande skall kunna tillämpa de kunskaper om umgänge och etikett, som krävs vid olika typer av fester, och de skall känna till särdragen i den nationella och internationella mat-, dryckes- och umgängeskulturen. De skall genom sin personlighet kunna inverka på att hela servicen sköts smidigt, att festen blir lyckad och att kunderna är nöjda.

De studerande skall kunna anpassa sig till varierande arbetstider och kunna iaktta överenskomna arbetstider. De skall smidigt kunna övergå från en arbetsuppgift till en annan. De skall kreativt kunna klara av överraskande situationer i servicekedjan.

▲ **Centralt innehåll:**

praktiskt arbete i företag och organisationer som ger festservice

De studerande skall kunna följa planen för egenkontroll i sitt arbete med festservice. De skall också i undantagsförhållanden kunna iaktta den hygien som krävs och kunna arbeta enligt bestämmelserna och direktiven för livsmedelshygien.

▲ **Centralt innehåll:**

krav på hygien och uppföljning av planen för egenkontroll i undantagsförhållanden

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- känna till verksamhetstanken för festservice
- kunna ta emot sedvanliga beställningar på festservice och enligt anvisningarna komma överens om arrangemangen för festen
- som hjälp åt andra kunna ställa i ordning och dekorera lokalerna
- som hjälp åt andra kunna tillreda och lägga upp maten
- som hjälp åt andra kunna servera maträtter och drycker
- självständigt kunna ställa i ordning lokalerna efter festen
- med handledning kunna utarbeta arbets- och tidtabellsplan för sitt arbete
- som medlemmar i en arbetsgrupp kunna arbeta enligt erhållna anvisningar
- vid behov kunna be om hjälp och själva hjälpa andra
- kunna uppföra sig sakligt och på ett sätt som är lämpligt för situationens natur
- kunna rätta sig efter reglerna för arbetsgruppen och kunna anpassa sig till varierande arbetstider
- i olika situationer kunna iaktta hygien och följa planen för egenkontroll

3.2.8 BETJÄNING I KAFÉER OCH SNACKBARER, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna utföra de praktiska arbetsuppgifterna i kaféer i enlighet med affärsidén. De skall aktivt kunna presentera produkter och sälja dem till kunderna. De skall känna till de vanligaste kaffeprodukterna som saluförs och övriga kaféprodukter och vara medvetna om trenderna i kaféerna. För att kunna besvara kundernas frågor skall de veta vilka råvaror som ingår i produkterna. De skall kunna rekommendera och sälja kaféprodukter som är lämpliga för de vanligaste specialdietera.

▲ Centralt innehåll: arbete i kaféer enligt affärsidén

De studerande skall kunna utföra de praktiska arbetsuppgifterna i snackbarer med olika affärsidéer. De skall vara medvetna om verksamhetsprinciperna och -direktiven för snabbmatskedjan, eller en enskild arbetsplats, känna till de vanligaste snabbmatsprodukterna, produkternas historia och trenderna för snabbmatsserveringen i Finland och på andra håll. För att kunna besvara kundernas frågor skall de veta vilka råvaror som ingår i produkterna. De skall kunna rekommendera och sälja snabbmatsprodukter som är lämpliga för de vanligaste specialdietera.

▲ **Centralt innehåll:**
arbete i snackbarer enligt affärsidén

De studerande skall kunna tillreda de produkter som säljs och kunna vidarebehandla halvfabrikat och djupfrysta produkter för försäljning. De skall kunna ställa fram de färdiga produkterna så att de lockar till köp och kunna förpacka produkterna vackert och på rätt sätt. De studerande skall enligt bestämmelserna om produktsäkerhet kunna tillreda och förpacka kundernas take away-produkter. De skall kunna hantera produkterna och förvara dem vid rätt temperatur enligt bestämmelserna om livsmedels-hygien och enligt företagets direktiv om egenkontroll.

▲ **Centralt innehåll:**
tillredning och hantering av produkter i kaféer och snackbarer

De studerande skall kunna ställa vitriner och serveringsdiskar i försäljningsskick. De skall självständigt kunna öppna kassan och utföra övriga behövliga åtgärder innan dagens försäljning inleds. De skall självständigt kunna sköta kassan och kunna hantera de vanligaste betalningsmedlen, veta vilka säkerhetsrisker de medför och känna till kontrollmetoderna. De skall självständigt kunna avsluta kassan vid dagens slut och kunna utarbeta redovisningar och tillhörande rapporter.

De studerande skall kunna betjäna kunderna på de båda inhemska språken och ett främmande språk.

▲ **Centralt innehåll:**
försäljning, kundbetjäning och kundsäkerhet

De studerande skall i sitt arbete vara utåtriktade, frimodiga och snabba. De skall vara intresserade av sitt arbete. De skall kunna arbeta i ett team och ha goda sociala färdigheter. De skall också arbeta smidigt och självständigt, kunna ta sig an arbetet och bära ansvar för det. De skall kunna arbeta enligt noggrant fastställa normer och enligt arbetsplatsens kvalitetskrav.

De studerande skall som medlemmar i ett team kunna planera och organisera sitt arbete. För att vara kapabla att organisera arbetet skall de kunna beakta flera arbetsuppgifter som följer på varandra och som skall ske samtidigt. De skall realistiskt kunna bedöma sina egna och arbetsgruppens prestationer och kunna ta emot och ge respons i frågor som gäller deras arbete. De skall också ändamålsenligt och smidigt kunna klara av problemsituationer.

▲ **Centralt innehåll:**
självständigt och aktivt arbete och samarbete samt organisering, bedömning och utveckling av arbetet

De studerande skall kunna sköta om hygien och trivsel i kundlokalerna och kunna utföra de åtgärder som krävs i planen för egenkontroll. De skall kunna sätta värde på trivseln och hygien i lokalerna och inse vilken betydelse hygien har för servicen som helhet. De studerande skall kunna beakta principerna för en hållbar utveckling vid avfallshanteringen, i miljöfrågor och i det övriga arbetet.

▲ **Centralt innehåll:**
trivseln i lokalerna, rengöringen och miljöfrågorna

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- som hjälp åt en annan kunna utföra praktiska arbetsuppgifter i ett kafé
- som hjälp åt en annan kunna utföra praktiska arbetsuppgifter i en snackbar
- med handledning kunna tillreda, sälja och ställa fram kafé- och snackbarsprodukter
- med handledning kunna öppna kassan och självständigt kunna inleda säljarbetet
- självständigt kunna sköta dagens försäljning vid kassan
- med handledning vid dagens slut kunna avsluta kassan och utföra de rutiner som hör till redovisningarna
- kunna iaktta arbetstiderna
- kunna arbeta snabbt
- kunna iaktta de normer som gäller för produkterna och servicen på arbetsplatsen
- kunna ta emot respons om sitt arbete
- tillsammans med andra kunna planera sitt arbete
- självständigt kunna sköta rengöringen och ordningen i kök och kundlokaler i kaféer och snackbarer
- kunna se till att planerna för egenkontroll följs i kaféer och snackbarer

3.2.9 MÅLTIDSSERVICE HOS KUNDERNA, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna utföra praktiska arbetsuppgifter enligt verksamhetstanken eller affärsidén för den arbetsplats som de har valt. Arbetsplatsen kan vara en personalmatsal, ett sjukhus, ett daghem, en skola eller läroanstalt, ett servicehus eller en vårdinrättning för äldre, en garnison, en fångvårdsinrättning eller någon annan verksamhet med måltidsservice, t.ex. ett företag som har specialiserat sig på vegetarisk kost eller på maträtter av vilt. De studerande skall vara väl insatta i basuppgiften för arbetsplatsens huvudsakliga verksamhet, arbetsplatsens verksamhetstänke

och måltidsservicens betydelse för servicen som helhet. De skall också veta hur arbetsplatsens måltidsservice finansieras.

De studerande skall enligt anvisningar av basrätterna kunna omvandla och tillreda lämpliga maträtter och måltider för arbetsplatsens sedvanliga kundgrupper och för kunder som behöver specialkost. Detta skall ske enligt arbetsplatsens kvalitets- och lönsamhetsmål och verksamhetsprinciper. De studerande skall känna till kundstrukturen på arbetsplatsen, kundernas dagliga näringsbehov, deras beteende vid måltiderna och deras smakvanor. De studerande skall vid matlagningen kunna tillämpa näringsrekommendationer som är lämpliga för kundgruppen på arbetsplatsen. De skall kunna använda speciallivsmedel vid matlagningen. De skall kunna tillreda individuella matportioner för speciella behov.

▲ **Centralt innehåll:**
matlagning på arbetsplatsen

De studerande skall självständigt kunna utföra sälj- och kundtjänster vid serveringsdiskarna på arbetsplatsen och kunna sälja måltidsbeställningar som skall levereras till kunderna. De skall kunna ge kunderna råd vid valet av produkter och kunna se till att produkterna levereras. De skall självständigt kunna ansvara för verksamheten i ett distributionskök.

▲ **Centralt innehåll:**
försäljning och distribution av måltider samt kundbetjäning på arbetsplats enligt eget val

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna planera, tillreda och servera representations- och beställningsmåltider på arbetsplatsen enligt arbetsplatsens verksamhetsprinciper och kvalitets- och lönsamhetskrav.

▲ **Centralt innehåll:**
tillredning och servering av representations- och beställningsmåltider på arbetsplatsen

De studerande skall kunna arbeta prydligt och hygieniskt enligt principerna för egenkontrollen och enligt arbetsplatsens verksamhetsdirektiv. De skall iaktta personlig hygien och beakta de krav som arbetsplatsen ställer på deras yttre. De studerande skall kunna se till rengöringen, prydligheten och ordningen i köket och serveringslokalerna. De skall kunna sätta värde på trivsel, prydlighet och hygien i dessa lokaler och inse hur allt detta inverkar på servicen som helhet. De skall kunna beakta principerna för en hållbar utveckling vid avfallshanteringen, i miljöfrågor och i det övriga arbetet.

▲ **Centralt innehåll:**

betydelsen av hygien, rengöring av lokalerna på arbetsplatsen och omsorg om miljön

De studerande skall kunna arbeta smidigt och metodiskt. De skall anpassa sig till arbetsgemenskapen och teamarbetet. De skall kunna diskutera frågor som gäller deras arbete och på ett sakligt sätt kunna informera sin arbetsgemenskap. De skall kunna ta emot och ge respons som gäller arbetet och kunna ändra sin verksamhet utgående från responsen. De skall som medlemmar i en arbetsgemenskap kunna planera och organisera sitt arbete. De skall kunna vara flexibla enligt vad arbetssituationen kräver. De skall också kunna klara av problemsituationer i samband med arbetet.

- ▲ **Centralt innehåll:**
arbete i en arbetsgemenskap samt planering och organisering av arbetet

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- känna till specialbehoven för kundgruppen på den arbetsplats som de har valt
- kunna tillämpa lämpliga näringsrekommendationer för kunderna på den arbetsplats som de har valt
- enligt anvisningarna kunna omvandla basmaträtter och tillreda lämpliga maträtter för kunderna på den arbetsplats som de har valt
- med handledning kunna använda de vanligaste speciallivsmedlen och kunna tillreda de dietmåltider som är vanligast på arbetsplatsen
- kunna följa de direktiv och bestämmelser som gäller personlig hygien och arbetshygien
- kunna följa arbetsplatsens principer för egenkontroll
- iaktta överenskomna arbetstider och tidtabeller
- som medlemmar i en arbetsgrupp kunna samarbeta i normala situationer
- under handledning kunna planera sitt arbete
- kunna diskutera frågor som gäller deras arbete och på ett sakligt sätt kunna informera andra
- på ett sakligt sätt kunna ta emot och ge respons

3.2.10. ÖVRIGA VALFRIA STUDIER, 10 SV

I läroplanen som godkänns av utbildningsanordnaren kan som valfria studier i de yrkesinriktade studierna ingå också andra än de studiehelheter som nämns i punkterna 3.2.7 – 3.2.9. Det kan vara frågan om studier i enlighet med arbetslivets regionala och lokala behov, andra studier som fördjupar eller vidgar yrkesstudierna, gemensamma studier eller gymnasiestudier.

Dessa studiers omfattning kan vara högst 10 studieveckor i examen.

3.3 Valfria studier – mål, centralt innehåll och bedömning

De studerande skall i sina studier innefatta 10 studieveckor valfria studier för vilka mål, centralt innehåll och bedömning en individuell studieplan skall uppgöras. De valfria studierna kan utgöras av yrkesstudier eller gemensamma studier från det egna utbildningsområdet eller något annat område, studier som förbereder för fortsatta studier eller för avläggande av studentexamen, arbetserfarenhet eller handledda fritidsintressen som främjar de allmänna och yrkesinriktade syftena med utbildningen samt de studerandes personlighetsutveckling.

3.4 Mål för studiehandledningen

I studierna skall ingå 1,5 studieveckor studiehandledning. Studiehandledningens mål skall vara att den studerande kan fungera inom läroanstaltens gemenskap och kan planera sina studier och engagera sig i dem, dvs. känna till studierna och valfriheten i examen. Studerandena skall kunna följa med sina studieprestationer och be om stöd för planeringen av studierna. De skall kunna skaffa hjälp vid eventuella svårigheter med studierna samt söka arbete eller en studieplats även utomlands.

3.5 Lärdomsprovet – mål och bedömning

I studierna ingår ett lärdomsprov, vars omfattning är minst två studieveckor. De studerande skall kunna utarbeta ett lärdomsprov, som kan bestå av en uppgiftshelhet som sammanfattar studierna eller som visar specialkunnande inom ett delområde av examen. Det kan vara frågan om ett skriftligt arbete, ett multimedie- eller hypermediearbete, en utredning, ett projektarbete eller en produkt. Lärdomsprovet skall uppfylla målen i examen.

De studerande skall kunna planera lärdomsprovet i enlighet med eget intresse och egen yrkesinriktning. Då de utarbetar lärdomsprovet skall de kunna arbeta självständigt, logiskt och systematiskt. De skall kunna skaffa fram information som de behöver för lärdomsprovet ur olika källor och förhålla sig kritiskt till den information de får. De skall kunna förena kunnande från olika delområden i examen och använda ändamålsenliga arbetsmetoder. De skall självständigt kunna lösa problem och bedöma hur lärdomsprovet framskrider samt dess resultat. De skall kunna presentera sitt lärdomsprov både skriftligt och muntligt.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- som sitt lärdomsprov utarbeta en uppgiftshelhet som sammanfattar de grundläggande uppgifterna i branschen eller en uppgiftshelhet ur ett enskilt delområde
- med handledning kunna planera sitt lärdomsprov
- med handledning skaffa information ur de viktigaste källorna
- med handledning kunna välja ändamålsenliga arbetsmetoder för lärdomsprovet
- vid behov be om hjälp för att lösa problem i samband med lärdomsprovet
- med handledning kunna bedöma hur lärdomsprovet framskrider och komma överens om avvikelser
- kunna bedöma resultatet av lärdomsprovet
- förståeligt kunna presentera lärdomsprovet skriftligt eller muntligt

4

BEDÖMNING AV DE STUDERANDE

4.1 Syfte och genomförande

1 Syftet och målet med bedömningen

Utöver vad som bestäms i lagen om yrkesutbildning (L 630/98, 25 §) skall bedömningen förstärka utvecklingen av de studerandes jaguppfattning och tillväxt som yrkesmänniskor. Härvid grundar sig bedömningen på de studerandes självvärdering och på utvecklingssamtal som förs mellan de studerande och lärarna. Vid inläring i arbetet deltar också arbetsplatsutbildarna.

Bedömningen skall utom att handleda de studerande också ge information om deras kunnande till lärarna och arbetsgivarna samt utgöra underlag för ansökan till fortsatta studier.

2 Genomförande av bedömningen

Utöver vad som bestäms i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 10 §, 11 §) skall de studerande bedömas kvalitativt genom att deras kunnande jämförs med målen för respektive studiehelhet och med de bedömningskriterier som är baserade på målen. Strävan att uppnå målen för studiehelheterna skall stödas genom bedömning av olika studieperioder. Vitsorden för studiehelheter bör ges med tonvikt på de studerandes kunnande i slutskedet. De studerandes kunnande skall påvisas. Bedömningsresultaten från olika avsnitt i studierna kan inte mekaniskt räknas ihop, delas eller betonas.

Bedömningsmetoderna skall väljas så att de mäter hur de uppställda målen har nåtts, lämpar sig för de studiemetoder som har använts och stöder de studerandes inläring. Eftersom de studerande kan visa sitt kunnande på olika sätt, skall de också kunna påvisa sitt kunnande på annat sätt än enbart i skrift. Speciellt när det gäller handikapp, sjukdomar och därmed jämförbara lässvårigheter, t.ex. läs- och skrivsvårigheter, måste bedömningsmetoden anpassas efter respektive studerandes problem.

Alla studerande och alla som deltar i bedömningen skall innan studierna inleds informeras om bedömningsprinciperna och deras tillämpning, bl.a. om syften och mål, om vitsordsbildningen, vitsordsskalan och kravnivåerna, om möjligheterna till omtagning och de villkor som måste uppfyllas för att kunna avancera i studierna, om bedömningen av inläring i arbetet, om korrigerings av bedömningen, och bedömningen av till-

godoräknade studier samt om dokumenteringen av vitsord och om innehållet i studiekort och examensbetyg.

3 Vitsordsgivning

Utöver bestämmelserna i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 10 §) gäller att vitsord skall ges för alla studiehelheter som motsvarar läroplansgrunderna, också för de andra valfria studierna som ingår i de yrkesinriktade studierna.

När en studerande har studerat i enlighet med 12 § L 630/98, antecknas för de ifrågavarande studierna i betyget en hänvisning och i nedre kanten: genomfört enligt 12 § L 630/98.

Om gemensamma studier tilläggsvis har bedrivits i samband med valfria studier, kan de tas med i bedömningen av de gemensamma studierna. Mängden gemensamma studier överstiger då 20 sv. I anslutning till de valfria studierna nämns studierna med en fotnot: fullgjort i samband med de gemensamma studierna.

För de gemensamma studierna (20 sv) som statsrådet beslutat om ges separata vitsord. De gemensamma studier som ingår i de yrkesinriktade studiehelheterna skall bedömas som en del av de yrkesinriktade studiehelheterna. I den studerandes studiekort skall dessa studier specificeras med tanke på tillgodoräknande och fortsatta studier.

En del av en studiehelhet bör kunna godkännas som genomförd eller räknas till godo också utan vitsord. Då måste man försäkra sig om att de studerande kan ges ett vitsord för ifrågavarande studiehelhet i examensbetyget. Lärdomsprov skall bedömas såsom del av de studiehelheter där de ingår. För lärdomsprov skall också ett skilt vitsord ges och det skall antecknas i examensbetyget.

Det kunnande som påvisats under perioderna med inläring i arbetet skall bedömas såsom del av de yrkesinriktade studiehelheter där inläringen i arbetet ingår. På examensbetygen antecknas omfattningen av inläringen i arbetet men inte vitsorden.

4 Tillgodoräknande

Utöver bestämmelserna i lagen och förordningen om yrkesutbildning (L 630/98, 30 §, F 811/98, 13 §) gäller att man genom tillgodoräknande av tidigare studier skall undvika överlappningar och förkorta studietiden. Vid övergång från en examen till en annan eller från gymnasium till yrkesutbildning på andra stadiet skall åtminstone de slutförda gemensamma studierna och de valfria studierna räknas till godo. Av gymnasiets hela lärokurs tillgodoräknas åtminstone de obligatoriska och de valfria studierna.

Sommararbete och tidigare arbetserfarenhet skall räknas till godo, om det kunnande som har förvärvats konstateras motsvara läroplansmålen.

Vid läroanstalten skall man kontrollera att studierna motsvarar läroplanen i fråga om mål och centralt innehåll. Vid behov bör överensstämmelsen påvisas med prov. Tillgodoräknandet skall underlättas genom att utveckla för ändamålet lämpliga bedömningsmetoder.

När de studerandes tidigare studier eller studier som samtidigt bedrivs vid en annan läroanstalt godkänns att kompensera en full studiehelhet skall det givna vitsordet införas i betyget. Skulle vitsordsskalorna vara olika använder man det omvandlingsschema som finns i kapitel 4.3. Namnet på den läroanstalt som givit vitsordet skall noteras i betyget. Om inget vitsord för ifrågavarande studier har givits, bör en bedömning göras.

5. Förnyande av studieprestationer

Beträffande möjlighet att ta om prestationer och höja vitsord gäller vad som sägs i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 12 §).

6. Rättelse av bedömning

Beträffande rättelse av bedömning gäller vad som sägs i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 15 §).

4.2 Föremål och kriterier för bedömningen

Föremålen och kriterierna för bedömning skall härledas från de mål som anges i läroplans- och examensgrunderna. Föremålen för bedömningen är de gemensamma betoningarna och den för alla branscher gemensamma baskompetensen, behärskandet av arbetsmetoder, redskap, material och arbetsprocesser samt arbetssäkerheten och den kunskap som ligger till grund för arbetet.

I det följande definieras kunnande på nivåerna nöjaktiga, god och berömlig och på basis av dem fastställer läroanstalterna bedömningskriterierna för studiehelheterna.

Nöjaktiga:

De studerande skall kunna sysselsätta sig inom det yrkesområde som motsvarar examen och sköta uppgifter som motsvarar utbildningsprogrammet, oavsett smärre brister i skickligheten och kunskaperna. De studerande skall kunna använda de vanligaste arbetsmetoderna, arbetsredskapen och materialen och behärska de grundläggande arbetsuppgifterna i cateringbranschen. De studerande skall kunna fungera i miljöer och situationer de är bekanta med. De skall kunna tillämpa inhämtade färdigheter och för arbetet relevanta kunskaper i inövade, ofta återkommande situationer. De skall under handledning kunna söka fram vetande som gäller arbetet och kunna begripligt återge det muntligt eller skriftligt. De skall kunna utföra de uppgifter de tilldelats och bedöma sig själva och sitt

arbete. De studerande skall iaktta arbetstider, säkerhetsföreskrifter och andra anvisningar och överenskommelser samt rådgöra om avsteg från dessa.

Goda:

De studerande skall kunna använda cateringbranschens arbetsmetoder, arbetsredskap och material. De kan sköta de centrala uppgifterna i branschen. De studerande skall reda sig i olika slags situationer och grupper och tillämpa sina färdigheter och för arbetet relevanta kunskaper i nya situationer. De skall kunna klassificera, jämföra och organisera inhämtat vetande och bearbeta det så att det är användbart. De studerande skall kunna gestalta sitt arbete som en helhet och också beakta arbetsplatsens speciella behov. De skall tillämpa gällande regler och anvisningar i olika situationer och iaktta föreskrifterna om säkerhet i arbetet. De studerande skall självständigt kunna utföra arbetsuppgifter som de tilldelats och kunna utvärdera sig själva och sitt arbete mångsidigt. De studerande skall kunna bedöma information med avseende på riktighet och tillförlitlighet.

Berömliga:

De studerande skall kunna välja de för sitt arbete bäst lämpade arbetsmetoderna, arbetsredskapen och materialen och använda dem på rätt sätt. De skall kunna utvärdera och vidareutveckla sitt arbetssätt. De skall agera aktivt och konstruktivt i olika situationer och i samverkan med olika grupper. De studerande skall finna nya problemlösningar och klara upp konfliktsituationer. De studerande bör självständigt kunna utföra också andra än förelagda uppgifter. De bör kunna utveckla sitt arbete, sin arbetsmiljö och säkerheten i arbetet samt mångsidigt bedöma sig själva och utveckla sin beredskap att verka under förändrade förhållanden. De studerande skall kunna bedöma inhämtad information vad gäller dess riktighet och tillförlitlighet. De skall kunna klassificera, jämföra och organisera sitt vetande, bearbeta det för användning och dra slutledningar av det. De skall kunna gradera frågor i angelägenhetsordning, göra upp planer och begrunda effekterna av olika alternativ för att kunna välja det lämpligaste i respektive fall. De studerande skall i sin verksamhet kunna beakta arbetsplatsens specialbehov. De skall kunna se sitt arbete som en del av den verksamhet som bedrivs på arbetsplatsen och i hela dess verksamhetsmiljö.

4.3 Vitsordsskala och omvandling av vitsord

1. Vitsordsskalan

Beträffande vitsordsskalan gäller vad som bestäms i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 10 §).

2 Omvandling av vitsord

De studerande skall bedömas enligt bedömningspraxis vid den läroanstalt där studieprogrammet eller delar av detta genomförs. Om läroanstalternas vitsordsskalor är olika, skall den läroanstalt som tillgodoräknar studierna omvandla vitsorden och avgöra motsvarighetsfrågan till de studerandes fördel. Vitsord bör omvandlas enligt följande:

Gymnasiets vitsords- skala (5-10)	Yrkesläroanstaltens vitsordsskala (1-5)	Skala (1-3)
utmärkta 10	berömliga 5	3
berömliga 9	berömliga 5	3
goda 8	goda 4	2
nöjaktiga 7	goda 3	2
försvarliga 6	nöjaktiga 2	1
hjälppliga 5	nöjaktiga 1	1

4.4 Yrkesprov

Om yrkesproven ges separata föreskrifter.

4.5 Betyg

1 Examensbetyg

Examensbetyget är ett officiellt dokument, vars innehåll skall motsvara grunderna för läroplanen eller grunderna för fristående examen. Examensbetyg ges i enlighet med bestämmelserna i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 13 §).

Vid läroavtalsutbildning som har ordnats enligt läroplansgrunderna skall examensbetyg ges, när den studerande har genomfört de studier som hör till examen med godkänt resultat.

Examensbetyg som motsvarar läroplansgrunderna skall innehålla följande uppgifter:

- utbildningsanordnarens/läroanstaltens namn
- den studerandes namn och personbeteckning
- namnet på den avlagda examen och dess omfattning i studieveckor och år
- de genomförda studierna, deras omfattning och vitsorden för dem
- lärdomsprovets namn och vitsord
- omfattningen av inläring i arbetet
- datum och underskrifter
- utbildningsanordnarens/läroanstaltens stämpel.

På baksidan eller tilläggsbladet

- utbildningsanordnarens/läroanstaltens namn
- undervisningsministeriets tillstånd att ordna utbildning och lagstiftning som utbildningen grundar sig på
- tillstånd att ordna utbildning
- notis om att utbildningen har genomförts i enlighet med de riksomfattande läroplansgrunder som Utbildningsstyrelsen godkänt
- grundutbildningskrav och nivå på examen
- behörighet för fortsatta studier som utbildningen medför
- definition av omfattningen av examen, studieår och studievecka
- vitsordsskala
- examensnivå motsvarar nivå 3 i EG:s klassificering (85/368/EEG)
- de specialbestämmelser som hör till utövandet av yrket (gäller ej grundexamen inom cateringbranschen).

2. Betyg

Utöver det som sägs om givande av betyg i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 13 §) ges de studerande betyg över slutförda studier. I betyget antecknas utöver vitsorden också de studiehelteter som de har deltagit i utan att ha fått godkänt vitsord. I betygen anges dessutom vad erhållandet av examensbetyg förutsätter av de studerande.

3 Skiljebetyg

Beträffande skiljebetyg gäller vad som bestäms i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 13 §).

4.6 Bedömning vid specialundervisning

Bedömningen av de studerande skall följa samma principer som i andra fall. Eventuella avvikelser från läroplansgrundernas mål med stöd av 20 § och 21 § 3 mom. L 630/98 skall antecknas i betyget. Examensbetyg skall utfärdas även när examensmålen har anpassats för de studerande. De anpassade målen skall framgå av examensbetyget. Bedömningen skall av-

passas efter de anpassade målen, vilket förutsätter att särskilda bedömningskriterier uppgörs. Vitsordsskalan skall vara densamma som används i allmänhet. De studerande skall veta att justering av utbildningsmålen kan inverka på möjligheterna till fortsatta studier och framgång i sådana studier.

Om studierna till väsentliga delar blir ofullständiga ges i stället för examensbetyg ett betyg över slutförda studier, och i en bilaga uppges vad de studerande kan bäst.

4.7 Bedömning av invandrare

Studerande som är invandrare och som tillhör andra särskilda språk- och kulturgrupper skall få sina prestationer bedömda på samma sätt som andra studerande. Kunskaperna och färdigheterna skall bedömas enligt sådana metoder att vitsorden inte påverkas av eventuella brister i språkkunskaper.

När man bedömer en studerandes kunskaper kan man i början av studierna vid behov använda tolk eller ett annat undervisningsspråk.

Om svenska eller finska inte är de studerandes modersmål, skall studierna bedömas enligt målen för svenska/finska som andra språk vid främmande modersmål också i det fall att sådan undervisning inte särskilt anordnats för de studerande. Om läraren och de studerande är överens om att de studerandes kunskap i svenska/finska är på modersmålsnivå, skall kunskaper bedömas enligt målen för modersmål, svenska/finska. I examensbetyget skall det antecknas enligt vilkendera målsättningen prestationerna har bedömts; skalan bör vara 1 - 5.

Om de studerande inte har läst finska/svenska som det andra inhemska språket, skall det antecknas i betyget vad de i stället har studerat.

5 ÖVRIGA BESTÄMMELSER

5.1 Studiehandledning

Examen skall innefatta minst 1,5 studieveckor studiehandedning. Dessutom har varje studerande rätt att få tillräcklig personlig och annan behövlig studiehandedning i sina studier. Läroanstalten skall speciellt ägna omsorg åt handledningen av sådana studerande som har studiesvårigheter (t.ex. läs- och skrivsvårigheter), många frånvarodagar eller problem i sin livssituation.

Studiehandedningen skall läggas upp så, att de studerande

- får tillräcklig information om utbildningen i förväg och medan den pågår
- får kunskap om och erfarenhet av arbetslivet, företagsamheten och yrkena
- får vetskap om och möjligheter till internationella kontakter, studier och arbete
- får hjälp med särskilda problem i sina studier och i sitt liv.

De som har blivit antagna till yrkesutbildning skall få information om examina, hur de bildas och vad de innehåller samt om studier som vid behov kan väljas ur andra läroanstalters utbud. De studerande skall stödas i sina olika val. Individuella studieplaner skall uppgöras för de studerande utgående från deras val. När de individuella studieplanerna uppgörs bör man särskilt beakta sådana studerande som under skolåren haft eller vid yrkesutbildningens början har svårigheter i anslutning till sin studie- eller livssituation.

Hela personalen bör delta i handledningen av de studerande, men huvudansvaret för planeringen av den vilar på studiehandedaren. För att lyckas väl kräver studiehandedningen expertsamarbete inom läroanstalten, samarbete med de studerande och deras hem, samverkan mellan olika läroanstalter och samarbete med utomstående experter.

Yrkesläroanstalterna skall utveckla sina väglednings- och rekryterings-tjänster i samarbete med arbetskraftsbyråerna och näringslivet samt främja de studerandes sysselsättnings- och fortbildningsmöjligheter.

5.2 Inläarning i arbetet

Utöver bestämmelserna i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 5 §) skall följande principer iakttas i fråga om inläring i arbetet:

Inläringen i arbetet skall utgöra målinriktade studier med tillhörande handledning och bedömning. Inlärningsperioderna måste vara så pass långa och mångsidiga att de studerande kan lära sig behärska yrket. I början av studietiden bör perioderna vara korta, men i senare studieskeden, när kunskaperna och färdigheterna ökat, så långa som möjligt för att de studerande skall kunna lära sig större helheter och ta ansvar för sina arbetsuppgifter.

Utbildningsanordnaren skall besluta enligt vilka principer inläringen i arbetet läggs upp. Planeringen skall ske i samverkan med lokala representanter för arbetslivet och med beaktande av arbetslivets regionala och lokala behov och möjligheter. Vid läroanstalten skall man besluta hur inläringen i arbetet och inlärningsmålen inordnas i de studerandes individuella studieplaner. Det skall framgå hur den inläring som sker vid läroanstalten och den som sker på arbetsplatsen kompletterar varandra när det gäller att uppnå examensmålen.

De studerande skall kunna fullgöra en del av inläringen i arbetet utomlands, och detta skall i så fall vara överenskommet på förhand.

Bara i undantagsfall och av särskilt vägande skäl kan en studerandes inläring i arbetet ordnas vid läroanstaltens övningsföretag eller på något motsvarande sätt.

Läroanstalten skall ge de studerande träning för arbetsplatserna samt möjligheter att skaffa sig fackkunskaper som hör till studierna också under tiden för inläring i arbetet. På arbetsplatserna måste det särskilt beaktas att de studerande får handledning, övervakning och respons.

Organiseringen

Utöver vad som bestäms i lagen om yrkesutbildning (L 630/98, 16 §) åligger det utbildningsanordnaren att tillsammans med de studerande ordna med platser för inläringen i arbetet. I avtalet mellan utbildningsanordnaren och arbetsgivaren kommer man överens om de frågor som nämns i förordningen om yrkesutbildning (F 811/98, 5 §).

Utbildning på en arbetsplats läggs i regel upp så att den studerande inte är anställd hos arbetsgivaren. Den studerande har då rätt till studiestöd och studiesociala förmåner, såsom måltider och eventuella resekostnadsersättningar. Om det särskilt avtalas skall inläringen i arbetet också kunna ske inom ramen för ett arbetsavtalsförhållande.

Skydd i arbetet

Utöver bestämmelserna i lagen om yrkesutbildning (L 630/98, 19 §, 28 §) skall följande principer iakttas beträffande skydd i arbetet:

Samtliga parter skall komma överens om ansvar och nödiga försäkringar i fråga om arbetarskydd, olycksfall och skadestånd. Innan arbetet börjar skall arbetsgivaren och utbildningsanordnaren i samråd förvissa sig om att den studerande är tillräckligt insatt i arbetet och kan följa arbetarskyddsanvisningarna.

Anordnandet av inläring i arbetet regleras dessutom bl.a. av lagen om unga arbetstagare (998/93, ändrad 754/98), förordningen om skydd för unga arbetstagare (508/86, ändrad 679/90 och 1428/93) och arbetsministeriets med stöd av dessa författningar utfärdade beslut om lätta arbeten lämpliga för unga (1431/93) och beslut om arbeten som är farliga för unga arbetstagare (1432/93) samt skadeståndslagen (412/74).

Bedömningen av inläring i arbetet, se kapitel 4.

5.3 Yrkesinriktad specialundervisning

För att jämlikheten inom utbildningen skall förverkligas bör var och en, oberoende av olikheter i inlärningsförutsättningarna, ha likvärdiga möjligheter att delta i yrkesutbildning och efter utbildningen få arbete och placera sig i samhället som fullvärdig medborgare.

Yrkesutbildningen för personer i behov av särskilt stöd skall enligt principen om jämlikhet i första hand anordnas i vanliga yrkesläroanstalter i samma grupper som för andra eller i specialgrupper eller i vardera. Specialyrkesläroanstalterna skall främst dra försorg om utbildningen för gravt handikappade och om förberedande och rehabiliterande undervisning och handledning för dem. Dessutom skall de tillhandahålla experthjälp för andra läroanstalter. Yrkesinriktad specialundervisning bör anordnas också i form av läroavtalsutbildning.

Studerande som behöver särskilda undervisnings- eller elevvårdstjänster på grund av handikapp, sjukdom, försenad utveckling, emotionell störning eller av andra skäl skall få specialundervisning, som avser att trygga en inläring baserad på deras individuella förutsättningar och att främja deras självutveckling och tillväxt som människor. Till specialundervisningen ansluts stödservice och vid behov rehabilitering i samverkan med producenter av rehabiliteringsservice.

Principerna för specialundervisningen skall fastställas i läroplanen: mål, genomförande, undervisningsmetoder, stöd- och specialtjänster, expertservice, samarbetsinstanser och ansvarsfördelning. Tillräckliga resurser skall reserveras för specialundervisningen. Hela läroanstalten skall främja inläringen hos dem som behöver särskilt stöd.

Behovet av specialundervisning skall definieras för varje enskild studerande utgående från läroplansgrunderna och med stöd av 20 § förordningen om yrkesutbildning. Uppnåendet av målen skall understödjas gen-

om en individuellt planerad och handledd inlärningsprocess och med lämpliga stödåtgärder.

Individuell plan för hur undervisningen skall ordnas

För studerande i behov av specialundervisning skall man alltid uppgöra en skriftlig individuell plan för hur undervisningen skall ordnas. I planen anges den examen som skall avläggas, de läroplans- eller examensgrunder som iakttas, omfattningen av examen, de studerandes individuella läroplan, de service- och stödåtgärder som tillhandahålls och vem som svarar för dem samt grunderna för specialundervisningen. Planen bör uppgöras i samråd med de studerande, vid behov med deras förmyndare, representeranter för den föregående skolan samt respektive lärare och elevvårds-sakkunniga.

Individuell läroplan

I den individuella planen för hur undervisningen skall ordnas ingår den individuella läroplanen, där man skall fastställa de studerandes personliga inlärningsmål, vilka bör basera sig på läroplansgrunderna för den examen som studierna siktar till. Den yrkesinriktade specialundervisningen skall planeras så att de studerande i möjligaste mån uppnår samma kompetens som studerande inom yrkesutbildningen i övrigt. Målen kan anpassas efter de studerandes förutsättningar antingen genom att målen för all undervisning har ändrats eller så att målen för bara en eller vissa av studiehelheterna ändras. Man skall i undervisningen betona de områden där de studerandes kunnande är starkt för att förbättra deras utsikter att få arbete. Speciell uppmärksamhet skall ägnas åt den praktiska inträningen under perioder av inläring i arbetet. De studerande skall informeras om sina möjligheter att få behövlig specialservice efter utbildningen.

Under utbildningens gång skall man följa med de studerandes framsteg och vid behov skall de personliga målen och stödåtgärderna justeras. För bedömningen i samband med specialundervisning redogörs i kapitel 4.

5.4 Undervisning för invandrare och olika språk- och kulturgrupper

Studiearrangemang

De yrkesinriktade målen skall vara desamma för invandrarstuderande som för andra studerande.

Studerande vars modersmål är ett annat än läroanstaltens undervisningsspråk skall stödas med särskilda undervisningsarrangemang, speciellt när det gäller språkstudierna.

I läroplanen skall ingå en plan för hur undervisningen skall ordnas för studerande som är invandrare. När undervisningens mål har ändrats med stöd av 21 § L 630/98 skall följande principer iakttas:

Studierna i svenska/finska skall i vårt land vid behov kunna ordnas enligt målen för svenska/finska som andra språk (se kapitel 3, punkt 3.1.1.4.2). Härmed avses då det språk som den studerande har lärt sig efter modersmålet i en svensk- eller finskspråkig miljö.

En studerande med annat modersmål än svenska eller finska kan för sina studier i främmande språk också välja sitt modersmål.

Modersmålsstudier

Enligt statsrådets beslut (SRB 213/99) kan utbildningsanordnaren, ifall de studerandes modersmål är något annat språk än svenska eller finska, besluta om att fördela de i 12 § 2 mom. lagen om yrkesutbildning avsedda obligatoriska studierna i modersmålet och det andra inhemska språket på ett sätt som avviker från vad som bestäms i 2 mom.

Resursen för studier i modersmålet och det andra inhemska språket bör flexibelt kunna fördelas på eventuella studier i den studerandes eget modersmål, studier i svenska/finska som andra språk vid främmande modersmål och studier i det andra inhemska språket.

De studerande skall läsa svenska/finska

- 1) antingen enligt målen för svenska/finska som andra språk (kap. 3, punkt 3.1.4.2)
- 2) eller enligt målen för modersmål, svenska/finska (kap. 3, punkt 3.1.1.1), om kunskapen i svenska/finska anses vara på modersmålsnivå.

De studerandes studieplan kan innefatta båda typerna av studier. Den studerande skall under studiernas gång också kunna övergå från det förra till det senare alternativet.

Enligt lagen (L 630/98, 12 § 3 mom.) kan modersmålsundervisning bero-ende på de studerandes behov även anordnas i rommani, teckenspråk eller något annat språk som är de studerandes modersmål. De allmänna läroplansgrunderna för undervisning i det egna modersmålet anges i kapitel 3, punkt 3.1.1.4.1. Utifrån dem skall utbildningsanordnaren utforma tillämpningar för de särskilda språk som behövs.

De studerande får för sina modersmålsstudier välja att utnyttja studieveckor avsedda för svenska eller finska som modersmål (4 sv) eller också studera modersmålet som främmande språk (2 sv) eller som valfria studier.

Om för modersmålet (svenska eller finska) avsedda studieveckor används för studier i de studerandes eget modersmål, skall i varje fall studier i svenska/ finska inrymmas i de studerandes utbildning.

Studier i det andra inhemska språket

För invandrarstuderande ordnas undervisningen i det andra inhemska språket (finska eller svenska) enligt målen för det andra inhemska språket, med beaktande av de studerandes situation och nivå.

Studierna i det andra inhemska språket skall för studerande med främmande modersmål kunna ersättas med studier i modersmålet och i svenska/finska (6 sv), se kapitel 3, punkt 3.1.1.4.

5.5 Läroavtalsutbildning

Beträffande läroavtalsutbildning gäller vad som bestäms i lagen om yrkesutbildning (L 639/98, 17 §) och i lagen om ändring av lagen om yrkesutbildning (L 1185/98, 17 §).

Både för unga och för vuxna kan läroavtalsutbildning som leder till en yrkesinriktad grundexamen ordnas som grundläggande yrkesutbildning enligt läroplansgrunderna eller som läroavtalsutbildning som förbereder för fristående examen enligt grunderna för fristående examen. Examensbetyg över examen avlagd enligt läroplansgrunderna utfärdas av utbildningsanordnaren och examensbetyg över fristående examen av vederbörande examenskommission.

6

LÄROPLANEN

Uppgörandet av läroplanen

Enligt 14 § lag 630/98 skall utbildningsanordnaren godkänna en läroplan för utbildningen, och planen skall följa läroplansgrunderna i detta dokument. Planen skall godkännas särskilt för svensk-, finsk- och samisk-språkig undervisning och vid behov för undervisning på något annat språk. Läroplanen skall utformas så att den möjliggör individuella val för de studerande.

Rätt att få tillräcklig undervisning och handledning

I läroplanen skall det beaktas, att de studerande har rätt att få tillräcklig undervisning och behövlig handledning under varje arbetsdag, oberoende av hur utbildningen är upplagd. De studerande skall få tillräckligt med handledning också under tiden för inläring i arbetet och särskilt i början av tiden.

Utbildningsanordnaren skall också svara för att de studerande avancerar i sina självständiga studier genom att studieuppgifterna planeras, de studerande vägleds i arbetet och uppnåendet av målen bedöms. Självständiga studier skall övervakas och stödundervisning ges vid behov. Närundervisning och lärarhandledning är centrala i början av studierna. Efterhand som de studerandes självstyrnings- och studiekapacitet utvecklas skall mera utrymme beredas för självständiga studier och ansvaret för arbets- och studieuppgifterna småningom ökas, varvid lärarens roll närmast går ut på planering, övervakning och bedömning. Studiernas omfattning och mål har definierats så att de förutsätter 40 timmars arbetsinsats i veckan av de studerande. Läroanstalten skall sörja för att målen uppnås.

Läroplanens innehåll

Läroplanen skall innehålla en gemensam del som gäller för samtliga utbildningsområden och examina samt separata delar för de olika examina. I den gemensamma delen definieras, vid sidan av principer och förfaringssätt som är gemensamma för alla utbildningsområden, de delar som är differentierade enligt utbildningsområde.

Den gemensamma delen skall ha följande innehåll:

- centrala värderingar och strategier för att utveckla verksamheten, samt en plan för hur man kan förstärka samhörigheten och ge studerandena möjligheter till att dryfta värderingar och lära känna kulturarvet
- utbildningens syften och mål samt medel och åtgärder för att uppnå målen
- anordnande av grundläggande utbildning och utbildning för fristående examina
- undervisningens uppläggning (när-, distans-, flerformsundervisning, läroavtalsutbildning)
- principer för uppgörande av individuella studieplaner
- principer för tillgodoräknande av tidigare studier
- studieutbud i samverkan med andra utbildningsanordnare
- stödtjänster i anslutning till studiehandledningen
- plan för anordnande av inläring i arbetet
- anordnande av specialundervisning och tillhörande stödtjänster
- plan för hur undervisningen för invandrarstuderande ordnas
- plan för hur bedömningen av de studerande verkställs
- plan för verkställandet av yrkesprov
- plan för vidareutvecklingen av personalens yrkesskicklighet; mål och förverkligande samt metoder med vilka utvecklingen kan utvärderas
- plan för hur gemensamma betoningar skall förverkligas, såsom främjande av en hållbar utveckling, internationalism, utnyttjande av teknologi och informationsteknik.
- plan för verkställandet av självvärderingen

För varje examen uppgörs en plan som gäller:

- uppläggning och periodisering av studierna
- precisering av målen, innehållen och bedömningskriterierna i fråga om gemensamma studier och yrkesinriktade studiehelheter samt studiegången
- studiehelheternas uppbyggnad: studieperioder, projekt och andra helheter samt inläring i arbetet
- de prestationer som vitsorden för studiehelheterna förutsätter
- möjligheter att tillgodoräkna tidigare studier.

Individuell studieplan

- för att den individuella valfriheten skall förverkligas bör individuella studieplaner uppgöras utgående från läroplanen och de studerandes val

DEL II

GRUNDER FÖR FRISTÅENDE EXAMEN

1 FRISTÅENDE EXAMINA – SYFTE OCH MÅL

1.1 Fristående examina

Fristående examina kan avläggas oberoende av hur yrkesskickligheten har förvärvats. Kunnande som förvärvats genom utbildning, deltagande i arbetslivet och odling av intressen behandlas som en helhet, så att den som vill få en examen kan utnyttja det för att påvisa den yrkesskicklighet som krävs.

De fristående examina är uppbyggda av moduler. De består av uppgiftshelheter som hänför sig till arbetslivet och dess utvecklingsbehov. Utmärkande för helheterna är kombinationen av vetande och praktiskt kunnande, yrkesskicklighetens mångsidighet och sambandet mellan arbetsprocessen och dess resultat. En modul eller examensdel bildar ett delområde av yrkeskompetensen som kan särskiljas från den naturliga arbetsprocessen och bedömas som en helhet för sig. Yrkesproven anordnas och avläggs flexibelt, en examensdel i sänder. I stället för en hel examen kan man också ha som mål att avlägga en bestämd eller vissa bestämda examensdelar.

Beskrivningen av kraven på yrkesskickligheten utgår från den kompetensklassificering som anses bäst lämpad för ifrågavarande yrkesområde. Beskrivningen inriktas på kraven för de centrala yrkesfunktionerna, på behärskandet av arbetsprocesserna och på yrkespraxis i vid mening. I kraven ingår även den språkkunskap och de sociala färdigheter som behövs i arbetslivet.

1.2 Utbildning som förbereder för fristående examina

För deltagandet i fristående examina kan det inte formellt förutsättas någon bestämd förhandsutbildning, men i regel brukar examina avläggas i samband med olika slag av förberedande utbildning.

Den som anordnar förberedande utbildning bör fastställa en läroplan som motsvarar grunderna för fristående examina. Utbildningen och de yrkesprov som ingår i den skall planeras utgående från examensmodulerna. Utbildningsanordnaren är skyldig att anordna yrkesprov som en del av den förberedande utbildningen. Den studerande är skyldig att delta i yrkesproven som en del av sina studier.

De gemensamma studier som hör till grundexamina inom den grundläggande yrkesutbildningen är inte obligatoriska inom utbildning som förbereder för avläggande av grundexamen som fristående examen. Målen

för de gemensamma studierna bör dock i tillämpliga delar beaktas i läroplanerna och undervisningsarrangemangen.

1.3 Allmänna grunder för bedömningen av olika sätt att påvisa yrkesskicklighet och examensprestationer

Bedömningen av yrkesproven förutsätter systematiskt materialsamlande, beslutsfattande och dokumentation av de studerandes yrkes- och arbetsfärdigheter i relation till de krav på yrkesskicklighet och bedömningskriterier som anges i examensgrunderna. Bedömningen skall främst gälla utförande och sätt att fungera i arbetet. Färdigheterna eller kunskaperna skall i regel bedömas direkt utifrån de motsvarande arbetsprestationerna.

Miljön för yrkesproven skall vara så realistisk och autentisk som möjligt. Vid bedömningen används många olika och framför allt kvalitativa metoder, bland annat observation, intervjuer, förfrågningar, tidigare dokumenterade prov samt självutvärdering och gruppbedömning. Yrkesproven skall ordnas modulvis så att man kan bedöma hur de mål har uppnåtts som är centrala med tanke på yrkeskompetensen.

Föremål för bedömningen är de olika kompetensområden som man speciellt fäster avseende vid. Det gäller då studerandenas kärnkunnande, hur de behärskar den kunskapsmässiga grunden för arbetet, arbetsmetoderna, arbetsredskapen och –materialen samt arbetsprocessen. Bedömningsobjekten såväl som bedömningskriterierna härleds från kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdelar. De på bedömningsobjekten baserade kriterierna skall beskriva och precisera prestationer på olika nivåer. Kriterierna anger trösklar som gör det möjligt att skilja mellan olika prestationsnivåer.

2

UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN

2.1 Delar som ingår i examen

Grundexamen inom cateringbranschen kan avläggas inom kompetensområdet för matproduktion i storhushåll eller inom kompetensområdet för matservice och kundbetjäning. För att få examensbetyg för grundexamen inom cateringbranschen skall alla delar som ingår i examen avläggas (figur 1). Inom kompetensområdet för matproduktion i storhushåll är examensbenämningen kock i storhushåll och inom kompetensområdet för matservice och kundbetjäning är examensbenämningen serviceansvarig.

GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN	
Obligatoriska delar	Köksfunktioner i cateringbranschen Kundbetjäning i cateringbranschen
De studerande skall välja ett kompetensområde inklusive dess delar	KOMPETENSOMRÅDET FÖR MATPRODUKTION I STORHUSHÅLL Obligatoriska delar Matproduktion i storhushåll Tillredning av beställda måltider och temarätter Valfria delar (två skall väljas) Festservice Betjäning i kaféer och snackbarer Måltidsservice hos kunderna
	KOMPETENSOMRÅDET FÖR MATSERVICE OCH KUNDBETJÄNING Obligatoriska delar Service- och säljfunktioner i cateringbranschen Beställnings- och distributionsservice Valfria delar (två skall väljas) Festservice Betjäning i kaféer och snackbarer Måltidsservice hos kunderna

Figur 1. Uppbyggnaden av grundexamen inom cateringbranschen

3

GRUNDEXAMEN INOM CATERINGBRANSCHEN - KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNING

3.1 Kraven på yrkesskicklighet och bedömning

Kraven på yrkesskicklighet har fastställts separat för varje examensdel på berömlig nivå i del I, kapitel 3, punkt 2 (Yrkesinriktade studier och inläring i arbetet – mål, centralt innehåll och bedömning). Där har också definierats det kunande som krävs för att erhålla det lägsta godkända vitsordet eller nöjaktig (1).

BILAGEDEL

UTGÅNGSPUNKTER VID UPPGÖRANDET AV LÄROPLANSGRUNDER FÖR DEN GRUNDLÄGGANDE YRKESUTBILDNINGEN

Läroplanssystemet inom yrkesutbildningen är uppbyggt av läroplansgrunder för varje examen, läroplanen samt individuella studieplaner som uppgörs på basen av dessa. Den utbildning och den inlärningskultur som genomgår förändringar påverkas av uppfattningarna om värderingar, människan, kunskapen och inläringen samt synen på yrkesområdets, arbetets och yrkesfärdighetens utveckling.

I den här bilagan granskas utgångspunkterna för de uppgjorda läroplansgrunderna: de förnyade examina, läroplansgrundernas syften, yrkesutbildningens uppgifter och värderingar, människouppfattningen, synen på kunskap och inläring samt synen på arbete och yrke. Bilagan innehåller även de beskrivningar av de olika branscherna och deras värderingar som har lagts till grund, när målen för examina och utbildningsprogram definierats och studiehelheterna och studiemålsättningarna utformats. Slutligen behandlas uppgörandet av individuella studieplaner och möjligheterna till fortsatta studier.

1 Styrande principer vid uppgörandet av grunderna

De nya examina

De yrkesinriktade grundexamina är gemensamma för både unga och vuxna, vare sig de avläggs inom den grundläggande yrkesutbildningen i enlighet med lagen om yrkesutbildning (630/98) eller såsom fristående examina i enlighet med lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning (631/98). Den yrkeskompetens som examen ger är densamma i vartdera fallet.

De yrkesinriktade grundexamina skall ge basfärdigheter för olika uppgifter inom respektive yrken och branscher samt ett mera specialiserat kunnande och yrkesskicklighet som förutsätts av arbetslivet på något delområde av examen. I undervisningsministeriets beslut om examensstrukturen (7/011/98, 5/011/99, 1/011/2000) fastslås examina, utbildningsprogrammen och examensbenämningarna. Bestämmelserna är bindande och en utbildningsanordnare kan inte avvika från dem utan tillstånd av ministeriet.

Grundexaminas omfattning är tre år (120 sv). En studievecka motsvarar en studerandes arbetsinsats på 40 timmar. Ett studieår innehåller 40 sv.

Läroplansbegreppet och läroplanens uppgifter

Grunderna för läroplanen är en med lag jämförbar norm, som utbildningsanordnarna inte kan lämna obeaktad eller avvika från. Med denna norm garanteras den grundläggande rätten till utbildning, jämlikhet och rättsskydd inom utbildningen samt principerna om enhetlighet och kvalitet i undervisningen samt en nationellt enhetlig yrkesskicklighet.

Läroplansgrunderna för yrkesutbildningen har till uppgift att ange utbildningspolitiska mål samt visa på de krav som gäller för en riksomfattande enhetlighet i yrkeskunnandet och för basfärdigheterna, bl.a. de centrala inlärningsfärdigheterna och medborgerliga färdigheterna. Dessutom skall grunderna utgöra underlag för bedömningen.

I normdelen av läroplansgrunderna beskrivs utbildningens mål och innehåll samt målen för examina och utbildningsprogrammen, examens uppbyggnad, studiernas mål och centrala innehåll samt bedömningen. Dessutom ingår bestämmelser om bedömning av de studerande, inlärn timer i arbete, studiehandledning, specialundervisning, utbildning för invandrare, läroavtalsutbildning samt om läroanstalternas läroplaner.

Enligt statsrådets beslut 25.2.1999 (312/99) innefattar de yrkesinriktade grundexamina 90 studieveckor yrkesstudier, varav minst 20 studieveckor bör utgöras av inlärn timer i arbetet. Högst 10 studieveckor av yrkesstudierna kan i läroplansgrunderna anvisas för övriga valfria studier, som kan bestå av gemensamma studier, gymnasiestudier eller studier som fördjupar eller breddar de yrkesinriktade studierna.

De gemensamma studierna utgör 20 studieveckor. Valfria studier utgör 10 sv. De kan utgöras av studier från den egna branschen, yrkesstudier från andra branscher, gemensamma studier, studier som förbereder för fortsatta studier eller för studentexamen eller intresserelaterade studier. Vidare ingår i studierna 1,5 studieveckor studiehandledning. Studiestrukturen möjliggör allt enligt de studerandes val upp till 100 studieveckor yrkesstudier, av vilka en del också kan vara studier inom andra branscher. Å andra sidan kan de studerande välja hela 40 studieveckor gemensamma studier som förbättrar beredskapen för fortsatta studier.

Läroplansgrunderna har utvecklats genom ett samarbete mellan olika intressegrupper. I samråd med företrädare för närings- och arbetslivet uppgjordes till en början branschbeskrivningar som belyser verksamhetsmiljöerna, verksamheterna, de centrala funktionerna och arbetsuppgifterna, värderingarna och framtidsutsikterna samt det yrkeskunnande som krävs i respektive branscher. Utbildningsanordnarna och läroanstaltarna har till uppgift att fortsätta arbetet lokalt och regionalt.

Yrkesstudiehelheterna har utformats med ledning av de verksamhetshelheter inom arbetslivet som omtalats i branschbeskrivningarna. Benämningarna på studiehelheterna hänför sig till arbetslivet. Målen för studiehelheterna definieras som ett sådant kunnande på berömlig nivå som krävs för medverkan i arbetslivet och utveckling av det. De centrala innehållen motsvarar de centrala funktioner och uppgifter som studerandena förutsätts behärska. Dessutom definieras det kunnande på nöjaktig

nivå som studerandena åtminstone måste uppnå för att kunna få arbete. Utifrån dessa utgångspunkter definierar läroanstalterna närmare undervisningens innehåll och preciserar bedömningskriterierna.

De gemensamma studierna anges som läroämnen. Också för dem definieras målen såsom kunnande på berömlig nivå som stöder yrkeskompetensen, de centrala innehållen i form av centrala funktioner och bedömningskriterierna såsom kunnande på nöjaktig nivå.

Innehåll och värdegrund i yrkesutbildningen

Yrkesutbildningens gemensamma syften betonar sambandet mellan den yrkesrelaterade och den personliga tillväxten. I synnerhet inom ungdomsutbildningen eftersträvas utom yrkesskicklighet en mångsidig utveckling av personligheten så att de unga växer till aktiva och ansvarsmedvetna samhällsmedlemmar.

Yrkesutbildningen har som mål att stödja de studerande i deras utveckling till harmoniska människor med helgjuten personlighet, vilka inser sitt ansvar inom växelverkan människor emellan och mellan människan och naturen och vilka aktivt vill främja sitt lands kultur. Centrala värderingar är demokrati, jämlikhet och tolerans, värdesättning av hemmet och familjen, ansvar för medmänniskorna, respekt för arbetet samt intresse för det nationella kulturarvet och internationalism.

Värderingarna återspeglas i skolans verksamhet. Att klargöra de värderingar som styr en läroanstalts arbete och omsätta dem i praktisk verksamhet är hela läroanstaltens samfälliga uppgift. Till yrkesutbildningen hör utom de för all utbildning gemensamma värderingarna också de värderingar som gäller för olika yrkesområden, och dessa skall begrundas och inlemmas i undervisningen. Att ha gemensamma värderingar och besluta hur de kan förverkligas utgör en del av läroanstaltens läroplan.

Människouppfattningen

Undervisning och fostran grundar sig på människouppfattningen. Läroplansarbetet har utgått från att varje människa är värdefull och unik. Envar har rätt till ett människovärdigt liv, ett människovärdigt arbete och jämlika studiemöjligheter. Människan är i grunden god till sin natur och har mångsidiga möjligheter att växa. Enligt denna människosyn uppfattas den studerande som en aktiv varelse med lust att inhämta kunskap och utvecklas. Varje studerande är en individ, som vill träffa individuella val även i sina studier och själv påverka sin inläring. Det betyder dock inte att en studerande är tvungen att klara sig ensam, utan det innebär full delaktighet och samarbete. Det innebär också att individer som är annorlunda godkänns och respekteras och att man tar hänsyn till deras olika erfarenheter och sätt att studera. En ansvarskännande människa bryr sig om andra och särskilt om dem vars egna kraftresurser är bristfälliga.

Synen på kunskap och inläring

Synen på kunskap och inläring har sin egen betydelse för läroplansgrunderna. I yrkeskunnandet som helhet integreras yrkesteori och praktiska färdigheter, vilket yttrar sig i smidig verksamhet, gott handlag och förmåga att lösa problem som förekommer i arbetet. Den kunskap som visar sig i yrkesverksamheten är mångskiktad. Där ingår kunskapsbasen och den genom övning vunna praktiska skickligheten, men också "tyst" kunskap: känslor, erfarenheter och insikter med vars hjälp en människa flexibelt klarar av olika arbetssituationer. Till kunandet hör förmåga att analysera det egna kunnandet, att självständigt lösa problem och att förhålla sig kritiskt till information samt kapacitet att lära sig ständigt nytt genom att utnyttja tidigare erfarenheter. Utveckling i yrket och förnyande av arbetssätten samt föränderliga krav i arbetslivet förutsätter god självvärderings- och inlärningsförmåga och motivation att hela tiden lära sig mera såsom principerna om livslångt lärande kräver.

Vid sidan av bestående, tidlösa kunskaper finns det allt mera föränderlig kunskap. Man bör kunna inhämta ny kunskap och dra nytta av datatekniken. Av den snabbt växande kunskapsmängden kan läroanstalterna förmedla bara en del. Det gäller att noggrant överväga på vilka grunder läroinnehållen väljs ut och bedöms som väsentliga.

Dagens syn på inläring betonar de studerandes aktiva roll; de bör själva strukturera sina kunskaper och färdigheter, skaffa sig vetande samt hantera och bedöma det. Inläring innebär att omorganisera och komplettera tidigare tanke- och verksamhetsmodeller. De studerande skall kunna kombinera ny kunskap med tidigare kunskap. Förståelsen uppstår, när de studerande aktivt sovrar kunskap och bildar sig en egen uppfattning. Genom sitt handlande bearbetar de inläringens resultat. De studerande är själva ansvariga för sin inläring. En fördjupad inläring kräver möjligheter att behandla inläringserfarenheterna tillsammans med lärare och andra erfarna. De studerande, deras personliga erfarenheter och studiestil skall beaktas i undervisningen. Att fungera och studera tillsammans med andra blir allt viktigare, då arbete oftare än förut skall utföras i team av olika slag.

Inläringen av ett yrke är nära förbunden med arbetets innehåll och verksamhetsmiljön. Studier bedrivna i autentiska arbetsmiljöer erbjuder utmaningar och främjar inläringen effektivt. För att utveckla goda yrkesfärdigheter behöver de studerande få bekanta sig ordentligt med arbetets innehåll så att de kan internalisera processernas olika skeden och öva upp smidigheten i arbetet.

Begreppen arbete och yrke

Sätten att uppfatta arbete och yrke har förändrats. Med yrkeskompetens förstås numera vittomfattande arbets- och verksamhetshelheter, allt oftare också färdigheter inom flera olika branscher. Utom ett brett kunnande förutsätts också gediget specialkunnande.

God yrkeskunskap och bred yrkesbildning innebär färdigheter med vars hjälp de studerande kan klara av varierande uppgifter inom sin bransch och mödolöst utveckla sin yrkesskicklighet och kontinuerligt komplettera den. Yrkesbildning är en helhet där yrkesskicklighet kombineras med allmänbildning. I yrkesbildningen ingår också värderingar och en internaliserad yrkesetik som ger riktlinjer för hur det är rätt att handla i yrket, i arbetslivet och i samhället. God yrkeskunskap innefattar såväl gott handlag som praktisk tillämpning av vetandet. Det föränderliga arbetslivet kräver ansvarskänsla, engagemang för arbetet och en mental beredskap och förmåga att sköta arbetsuppgifter och funktioner. Då team- och samarbete blir allt vanligare krävs också goda sociala färdigheter.

I de här läroplansgrunderna är yrkeskunskapen definierad som behärskan- de av arbets- och verksamhetshelheter. Behärskandet av sådana hel- heter innebär att de studerande besitter de centrala färdigheter som är gemensamma för alla, uppfattar målen för arbetet och dess betydelse, har det vetande som arbetet bygger på, behärskar arbetsmetoderna, -red- skapen och materialen samt arbetsprocesserna och arbetsetiken och inser vilken betydelse arbetet har för samhället. I läroplansgrunderna beskrivs detta kunnande i form av mål för examina, utbildningsprogram och studiehelheter. I bedömningskriterierna anges nivåkraven för kunnandet.

2 Beskrivning av cateringbranschen och dess värdegrund

Beskrivning av branschen

Cateringbranschen, dvs. storhushålls- och måltidsservicebranschen, pro- ducerar målidservice för dagliga måltider utanför hemmet och för repre- sentations- och betällningsservering. Cateringbranschens anskaffnings- och produktionsverksamhet inverkar på primärproduktionen, livsmedels- och maskinindustrin och handeln. Branschen har alltså en samhällseko- nomisk betydelse och verksamheten inom den påverkas av den offentliga förvaltningens ekonomi och beslutsfattande.

Inom cateringbranschen förenas omfattande matproduktion, som ut- nyttjar den för storkök typiska teknologin, med uppgiften att tillfredsställa de individuella behoven och förväntningarna hos varje enskild kund. Branschen följer de näringsrekommendationer, som myndigheterna har utarbetat för olika kundgrupper, och iakttar anvisningarna för hur man med hjälp av dessa rekommendationer kan uppnå det ur folkhälsosyn- punkt eftersträfvade kostbeteendet. En viktig utgångspunkt för måltids- servicen är också de synpunkter och önskemål som framförs av företagets eller organisationens egentliga huvudman.

Det finns ungefär 10 000 storkök inom cateringbranschen i Finland, och i detta antal ingår de offentliga inrättningarnas kök och personalrestaurangerna. I storköken arbetar tiotusentals personer, som årligen tillreder sammanlagt drygt 450 miljoner matportioner. Den största gruppen matgäster är skoleleverna och studerandena, som är berättigade till en avgiftsfri måltid varje skoldag. Bland övriga grupper av matgäster finns bl.a. de som intar måltider i daghem, på sjukhus, i åldringshem och vårdhem, inom försvarsmakten och på arbetsplatserna. I slutet av 1990-talet var den årliga omsättningen i de offentliga inrättningarnas matserveringar och i personalrestaurangerna sammanlagt ungefär 10 miljarder mark.

Storköken inom den offentliga förvaltningen hör administrativt antingen till den offentliga förvaltningens egen verksamhet eller fungerar som köpt service. Under den senaste tiden har den offentliga förvaltningen låtit konkurrensutsätta en del av måltidsservicen, som numera sköts av utomstående företag. I Finland finns några stora företagskedjor som driver personalrestauranger. Personalrestaurangerna på arbetsplatserna drivs utom av företagskedjor, av arbetsplatserna själva eller av utomstående företag inom cateringbranschen.

Viktiga faktorer, som inverkar på antalet portioner som produceras inom cateringbranschen och på förändringarna i denna produktion, är befolkningens allt högre ålder, storleken av årskullarna av barn och unga samt den arbetsföra befolkningens konsumtionsbeteende. Åtgärderna och besluten inom det sociala området och hälsovården inverkar också på cateringbranschens framtid.

Inom cateringbranschen kombineras matproduktionen med servering av maten; måltiderna tillreds dagligen av livsmedel med olika förädlingsgrad och de serveras omedelbart efter tillredningen. I praktiken är storköken tillrednings-, uppvärmnings- eller distributionskök. Matgästerna äter i en matsal i anknytning till tillredningsköket, alternativt transporteras maten från ett tillredningskök till ett uppvärmnings- eller distributionskök och serveras till matgästerna i anslutning till köket eller också förs maten hem till kunderna. Förvaringen, hanteringen, transporten och serveringen av livsmedlen kräver speciell omsorgsfullhet och noggrann egenkontroll för att matens kylkedja, respektive värmekedja, inte skall brytas.

Den offentliga förvaltningen fastställer årligen resultatmål för arbetsplatserna inom cateringbranschen, och för att man skall uppnå dessa mål krävs god effektivitet och sund ekonomi. Kundbetjäning, aktivt försäljningsarbete och anordnande av beställningsmåltider får allt större betydelse inom cateringbranschen. Den nya storköksteknologin och automatiken bidrar till att öka kraven på arbetstagarnas kunskaper. Genom att övervakningen huvudsakligen har överförts från myndigheterna till köken, som själva utför egenkontrollen, har kravnivån i arbetet stigit och varje arbetstagaransvar har ökat.

Grundläggande värderingar inom branschen

Utgångspunkterna för serviceproduktionen inom cateringbranschen är kundernas behov och förväntningar samt verksamhetens lönsamhet och dess kvalitet. Branschens viktigaste syfte är att främja kundernas välbefinnande, arbetsförmåga, funktionsduglighet och livskvalitet genom att erbjuda dem närande måltider, som upprätthåller och inverkar gynnsamt på hälsan och bidrar till hälsosamma måltidsvanor. Målet för servicen inom branschen är att kunderna är nöjda.

Cateringbranschens service- och affärsverksamhet präglas av följande centrala värden och principer: kundcentrering, hög kvalitet på arbete, service och produkter, nyskapande förmåga, effektivitet, flexibilitet, företagsamhet och yrkesmässighet, gott resultat och god lönsamhet, produktsäkerhet och miljövänlighet. Punktlighet, omsorgsfullhet, snabbhet och god hygien är viktiga principer vid den praktiska matproduktionen och vid matdistributionen.

En framgångsrik och etiskt ansvarsfull service- och affärsverksamhet inom cateringbranschen baserar sig på att kunderna är nöjda, på att människovärdet respekteras och på jämlikhet, tolerans, ärlighet, öppenhet och tillförlitlighet samt på att avtal och stadganden följs. Ett centralt etiskt krav är att utveckla servicekulturen så att det råder balans mellan kundernas behov, verksamhetens resultat och personalens välbefinnande.

De som har fått utbildning för cateringbranschen är initiativrika, ärliga, toleranta samt samarbets- och tjänstvilliga. De sätter värde på nationella traditioner och på kulturell mångfald. De sätter också värde på sitt eget yrkesområde, sitt eget och andras arbete, sin arbetsgemenskap och sin arbetsmiljö. De känner sitt ansvar för kunderna, säkerheten och miljön och för en kontinuerlig utveckling av sitt arbete och sin yrkesskicklighet.

Utmaningar inom branschen

I framtiden kommer cateringbranschen att påverkas av förändringarna inom livsmedelsproduktionen och av kundernas krav på allt renare, hälsosammare och tryggare mat. Kundernas olika dieter och deras kostmedvetenhet ställer också allt större fordringar på matlagningen i storköken. Kunderna kräver individuell och sakkunnig betjäning.

Den yrkesutbildade personalen i storköken blir vid anskaffningarna tvungen att göra etiska val, som inverkar på den inhemska livsmedelsindustrins livsvillkor och på inriktningen av produktionen. Intresset för lokala råvaror håller på att vinna terräng inom cateringbranschen; man försöker köpa in livsmedlen så nära storköket som möjligt och kan då minimera transporterna och förvaringstiden. Användningen av hälsofrämjande s.k. funktionella livsmedel samt av ekologiska produkter kommer också att öka.

Lönsamhets- och kvalitetsmålen ställer krav på organiseringen av arbetsuppgifterna och kvalitetskontrollen inom cateringbranschen. I den

offentliga förvaltningen utvärderas kostnadseffekterna och effektivitet samt kundernas tillfredsställelse i fråga om olika arrangemang för måltidsservice, vilket kan leda till stora förändringar av servicesystemen. De krav som huvudmännen ställer förutsätter att varje arbetstagare visar ansvarskänsla, engagemang och företagsamhet, och den teknologiska utvecklingen och automatiseringen kräver allt mera av utbildningen och förutsätter kontinuerlig utveckling av yrkesskickligheten.

3 Uppgörandet av en individuell studieplan

En individuell läroplan uppgörs på basis av läroplanen och de studerandes egna val. Den utgör en utvecklingsplan för de studerande som stöder karriärplaneringen och självvärderingen. Den individuella studieplanen baserar sig på de studerandes individuella behov; de studerande deltar i planläggningen av sina studier, valen av studiekurser och den ordning i vilken de avläggs samt i utvärderingen av den egna inläringen. De studerande och läraren/lärarna utformar i samarbete, utgående från läroplansmålen och de studerandes egna mål, en plan där de studerandes bakgrund, målsättningar och motivation beaktas och som de studerande förbinder sig att genomföra. Uppgörandet av en individuell studieplan kan sålunda jämföras med en problemlösningsprocess som grundar sig på mångsidig växelverkan mellan de studerande och deras lärare.

I den individuella studieplanen definieras målen för inläringen, de studier som skall bedrivas, studiesätten och –tidtabellen samt bedömningen av studieprestationerna. När man utformar planen beaktas och tillgodoses sådan kunskap som motsvarar grunderna för läroplanen, såsom tidigare studier och arbetserfarenhet. Vid behov skall det förut inhämtade kunnandet kontrolleras med ändamålsenliga metoder. Till den individuella studieplanen hör också en plan för inläring i arbetet, där man för varje inlärningsperiod fastslår målen, läroutgångarna, periodernas längd och tidpunkt samt bedömningsförfarandet.

Genomförandet av den individuella studieplanen understöds kontinuerligt genom studiehandledningen. Vid enskilda samtal med läraren har de studerande möjlighet att öppet och förtroligt avhandla olika frågor och problem som står i samband med studierna. Samtalens innehåll registreras dock inte i den individuella studieplanen.

Under utbildningstiden följer man med hur den individuella studieplanen förverkligas. De studerande och alla lärare för fram omständigheter som påverkar planens förverkligande, och de studerande leds till att fatta egna beslut rörande sin inläring. Vid behov kan en individuell studieplan ändras medan studierna pågår, eftersom exempelvis inläring i arbetet kan göra det möjligt att avlägga examen på ett nytt sätt.

Om de studerandes studiemål har anpassats i enlighet med 20 eller 21 § L 630, skall den individuella studieplanen uppgöras så att den motsvarar de ändrade målen och de ändrade bedömningskriterierna.

4 Möjligheterna till fortsatta studier

Den som har avlagt en treårig grundexamen har allmän behörighet för fortsatta studier, dvs. kan söka inträde vid yrkeshögskolor och universitet.

Den som avlagt en grundexamen som fristående examen har en allmän behörighet för fortsatta studier i en yrkeshögskola. Med stöd av universitetsförordningen kan ett universitet besluta att också en som fristående examen avlagd grundexamen ger tillräckliga kunskaper och färdigheter för studier, samt en behörighet för universitetsstudier (UVM:s brev 11.5.1999, dnr 21/500/99).

(Förordning om yrkesutbildning 811/98, Universitetsförordning 115/98, Lag om yrkeshögskolestudier 255/95, UVM:s beslut om behörighet för yrkeshögskolestudier 30.12.1998, dnr 18/011/98)

Vid yrkeshögskolorna kan de studerande avlägga yrkeshögskoleexamina inom naturbruk, inom teknik och kommunikation, inom handel och administration, inom turism, kosthåll och ekonomi, i social- och hälsovårdsbranschen, i kulturbranschen samt inom humanistisk och pedagogisk utbildning. Utbildningstiden varierar mellan 140 och 180 studieveckor. Den vanligaste tiden är 160 studieveckor. Exomensbenämningarna varierar med utbildningsområdena.

Vid universiteten kan de studerande avlägga en lägre högskoleexamen om 120 sv (kandidat) eller en högre högskoleexamen om 160 sv (magister).

Naturliga möjligheter till vidareutbildning för dem som avlagt grundexamen inom cateringbranschen är bl.a. yrkeshögskolestudier som är inriktade på förplägnadsservice inom turism-, kosthålls- och ekonomi-branschen samt studier inom livsmedelsbranschen vid agrikultur-forstvetenskapliga fakulteten vid Helsingfors universitet och studier i näringslära vid medicinska fakulteten vid Kuopio universitet.