

GRUNDER FÖR LÄROPLANEN
OCH FÖR FRISTÅENDE EXAMEN
INOM DEN YRKESINRIKTADE
GRUNDUTBILDNINGEN

**GRUNDEXAMEN
INOM HOTELL- OCH
RESTAURANGBRANSCHEN**

UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR
HOTELLSERVICE,
RECEPTIONIST

UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR
MATPRODUKTION I RESTAURANG,
RESTAURANGKOCK

UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR
RESTAURANGSERVICE,
SERVITÖR

UTBILDNINGSSTYRELSEN 2000

© Utbildningsstyrelsen

ISBN 952-13-0822-2

Hakapaino Oy, Helsingfors 2000

INNEHÅLL

DEL I GRUNDER FÖR LÄROPLANEN

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	
1.3	Målen för grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen och för utbildningsprogrammen	12
2	UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN OCH STUDIERNAS UPPBYGGNAD	14
2.1	Uppbyggnaden av grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen	14
2.2	Studiernas uppbyggnad	15
3	MÅLET FÖR STUDIERNAS, DET CENTRALA INNEHÅLLET OCH BEDÖMNINGEN	17
3.1	Gemensamma studier – mål, centralt innehåll och bedömning	17
3.1.A	Obligatoriska studier	17
3.1.1	Modersmålet	17
3.1.1.1	Modersmålet, svenska	17
3.1.1.2	Modersmålet, finska	19
3.1.1.3	Modersmålet, samiska	19
3.1.1.4	Studier i modersmål och svenska/finska för studerande med ett främmande språk som modersmål	21
3.1.1.4.1	Studier i det egna modersmålet	21
3.1.1.4.2	Studier i svenska/finska som andraspråk	22
3.1.2	Det andra inhemska språket	25
3.1.2.1	Det andra inhemska språket, finska	25
3.1.2.2	Det andra inhemska språket, svenska	27
3.1.3	Ett främmande språk	28
3.1.3.1	Ett främmande språk, A-språk	28
3.1.3.2	Ett främmande språk, B-språk	29
3.1.4	Matematik	30
3.1.5	Fysik och kemi	31
3.1.6	Samhälls-, företags- och arbetslivskunskap	33
3.1.7	Gymnastik och hälsokunskap	35
3.1.8	Konst och kultur	36
3.1.B	Valfria studier	38
3.1.9	Valfria tilläggsstudier i de obligatoriska studierna	
3.1.10	Miljökunskap	38
3.1.11	Informations- och kommunikationsteknik	

3.1.12 Etik	40	
3.1.13 Kulturkännedom	41	
3.1.14 Psykologi	42	
3.1.15 Företagsverksamhet	44	
3.2 Yrkesinriktade studier och inläring i arbetet – mål, centralt innehåll och bedömning		46
3.2.A Gemensamma yrkesinriktade studier i examen		46
3.2.1 Basservice i hotell och restauranger		46
3.2.B Yrkesinriktade studier differentierade enligt utbildningsprogram		51
3.2.2 Hotell-, restaurang- och mötesservice		51
3.2.3 Arbetsuppgifter i hotellreception		53
3.2.4 Arbetsuppgifter i restaurangkök		56
3.2.5 Tillredning av restaurangrätter		60
3.2.6 Salsarbete i restaurang		63
3.2.7 Festservice	68	
3.2.8 Betjäning i kaféer och snackbarer		69
3.2.9 Arbetsuppgifter i personalrestaurang		72
3.2.10 Servering av restaurangspecialiteter		75
3.2.11 Försäljnings- och kongresstjänster		77
3.2.12 Fartygsekonomiservice		79
3.2.13 Övriga valfria studier		81
3.3 Valfria studier – mål, centralt innehåll och bedömning		82
3.4 Mål för studiehandledningen	82	
3.5 Lärdomsprovet – mål och bedömning		82
4 BEDÖMNING AV DE STUDERANDE		84
4.1 Syfte och genomförande	84	
4.2 Föremål och kriterier för bedömningen		86
4.3 Vitsordsskala och omvandling av vitsord		88
4.4 Yrkesprov	88	
4.5 Betyg	88	
4.6 Bedömning vid specialundervisning		89
4.7 Bedömning av invandrare	90	

5 ÖVRIGA BESTÄMMELSER	91	
5.1 Studiehandledning	91	
5.2 Inläring i arbetet	92	
5.3 Yrkesinriktad specialundervisning		93
5.4 Undervisning för invandrare och olika språk- och kulturgrupper		94
5.6 Läroavtalsutbildning	96	
6 LÄROPLANEN	97	
 DEL II GRUNDER FÖR FRISTÅENDE EXAMEN		101
1 FRISTÅENDE EXAMINA – SYFTE OCH MÅL		101
1.1 Fristående examina	101	
1.2 Utbildning som förbereder för fristående examina		101
1.3 Allmänna grunder för bedömningen av yrkesskicklighet och examensprestationer		
2 UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN	103	
2.1 Delar som ingår i examen	103	
3 GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN - KRAVEN PÅ YRKESSKICKLIGHET OCH GRUNDER FÖR BEDÖMNING		104
3.1 Kraven på yrkesskicklighet och bedömningen		104
BILAGEDEL		
UTGÅNGSPUNKTER VID UPPGÖRANDET AV GRUNDERNA FÖR LÄROPLANEN INOM DEN YRKESINRIKTADE GRUNDUTBILDNINGEN		105
1 Styrande principer vid uppgörandet av grunderna		105
2 Beskrivning av hotell- och restaurangbranschen och dess värdegrund		109
3 Uppgörandet av en individuell studieplan		112
4 Möjligheterna till fortsatta studier		113

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN - 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 behövlige 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 konsumenter och i sitt yrkesliv skall de studerande kunna bete sig på sätt som främjar produktionen, sysselsättningen och samhälls-ekonomin.

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
- problemlösningsskyldig
- 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 inlärdning 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.

Problemlösningsskyldig 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 hotell- och restaurangbranschen och för utbildningsprogrammen

De som har avlagt grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen skall som producent av inkvarterings- och förplägnadsservice för arbete och fritid ha mångsidig kännedom om hotell- och restaurangbranschen. De skall känna till produkterna och servicehelheten i hotell- och restaurangbranschen och vara medvetna om förväntningarna och behoven hos branschens inhemska och internationella kunder. De skall kunna arbeta enligt verksamhetsprinciperna och verksamhetsdirektiven i affärsföretag och därvid inrikta sig på lönsamhet. De skall ha god förmåga till kommunikation och interaktion och kunna arbeta flexibelt i en grupp och i snabbt växlande situationer. De skall i sitt arbete vara säljinriktade, aktiva, artiga och vänliga. De skall ha ett vårdat och prydligt yttre. De skall äga de språkkunskaper som uppgifterna kräver. De skall förhålla sig sakligt till alkohol och i sitt arbete iaktta utskänkingsbestämmelserna.

De som har avlagt grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen skall ha mångsidiga färdigheter för uppgifter som gäller försäljning, kundbetjäning, matproduktion och rengöring i hotell och restauranger eller ombord på frakt- och passagerarfartyg. Dessutom skall de som har avlagt grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen, utgående från det utbildningsprogram som de har valt och från övriga valfria studier, ha specialiserade yrkeskunskaper för uppgifter inom hotellservice, matproduktion eller restaurangservice.

De som har avlagt *utbildningsprogrammet för hotellservice (receptionist)* skall utom de allmänna färdigheterna ha kännedom om de dagliga uppgifterna i hotellreceptioner och kunna sälja och förmedla hotellens och restaurangernas produkter och service till kunderna. De skall självständigt kunna sköta mötesservice och serveringsuppgifter. Receptionisterna skall ha goda och mångsidiga språkkunskaper och de skall kunna betjäna kunderna på de båda inhemska språken och minst ett främmande språk. De skall ha god interaktions- och samarbetsförmåga. De skall vara aktivt intresserade av aktuella händelser i omvärlden.

De som har avlagt *utbildningsprogrammet för matproduktion i restaurang (restaurangkock)* skall kunna utföra uppgifter inom matproduktionen i olika typer av restauranger eller ombord på frakt- eller passagerarfartyg, såsom planering av matportioner, tillredning och uppläggning av maträtter samt förvaring av livsmedel. Restaurangkockarna skall kunna arbeta både självständigt enligt erhållna anvisningar och som aktiva medlemmar i en arbetsgrupp. Restaurangkockarna skall kunna tillreda hälsosam, välsmakande och mångsidig mat och därvid beakta gastrono-

mins krav. De skall ha det praktiska kunnande som behövs vid matlagningen. De skall vid sin matlagning kunna arbeta ekonomiskt och lönsamt. De skall ha estetisk blick. De skall förstå restaurangterminologi på de båda inhemska språken och dessutom på engelska och franska.

De som har specialiserat sig på fartygsekonomi skall dessutom vara insatta i de speciella arbetsförhållandena ombord på fartyg och kunna arbeta enligt de internationella säkerhetsstadgandena (STCW-95 och EU-författningarna). De har möjlighet att av sjöfartsverket erhålla ett behörighetsbrev för fartygskock som ger dem rätt att arbeta ombord på fraktfartyg (F 1256/97, 41 §).

De som har avlagt *utbildningsprogrammet för restaurangservice (servitör)* skall kunna utföra uppgifter inom servering, försäljning, kassaverksamhet och annan kundbetjäning i utskänkingsrestauranger. De skall känna till restaurangernas hela serviceverksamhet och aktivt kunna sälja restaurangprodukter. Servitörerna skall ha goda färdigheter i kommunikation och försäljning samt god förmåga till interaktion och till positiva mänskliga relationer. De skall vara språkkunniga och kunna betjäna kunderna på de båda inhemska språken och minst ett främmande språk.

De som har specialiserat sig på fartygsekonomi skall dessutom vara insatta i de speciella arbetsförhållandena ombord på fartyg och kunna arbeta enligt de internationella säkerhetsstadgandena (STCW-95 och EU-författningarna). De skall kunna arbeta som servitörer ombord på passagerarfartyg. Såvida servitörerna väljer tillräckligt med studier, som är inriktade på köks- och rengöringsarbete, har de möjlighet att av sjöfartsverket erhålla ett behörighetsbrev för ekonomibiträde som ger dem rätt att arbeta ombord på fraktfartyg (F 1256/97, 40 §).

2

UPPBYGGNADEN AV GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN OCH STUDIERNAS UPPBYGGNAD

2.1 Uppbyggnaden av grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen

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 630/98, 30 §, 31 §) om tillgodoräknande av studier och studietiden.

2.2 Studiernas uppbyggnad

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN		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	30 SV	
Studiehelhet 1		
YRKESINRIKTADE STUDIER DIFFERENTIERADE ENLIGT UTBILDNINGSPROGRAM	60 SV	
UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR HOTELLSERVICE		
Obligatoriska studier	60 SV	
Studiehelheter 2, 3	40 sv	
Valfria studier	20 sv	
Studiehelheter 7-12, av vilka minst en skall väljas		
Övriga valfria studier 13		
UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR MATPRODUKTION I RESTAURANG		
Obligatoriska studier	60 SV	
Studiehelheter 4, 5	40 sv	
Valfria studier	20 sv	
Studiehelheter 7-12, av vilka minst en skall väljas		
Övriga valfria studier 13		
UTBILDNINGSPROGRAMMET FÖR RESTAURANGSERVICE		
Obligatoriska studier	60 SV	
Studiehelheter 2, 6	40 sv	
Valfria studier	20 sv	
Studiehelheter 7-12, av vilka minst en skall väljas		
Övriga valfria studier 13		
VALFRIA STUDIER		10 SV

I studierna ingår minst 1,5 sv studiehandledning och ett lärdomsprov vars omfattning är minst 2 sv. En studieveckor 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. Basservice i hotell och restauranger	30 sv	
2. Hotell-, restaurang- och mötesservice	20 sv	
3. Arbetsuppgifter i hotellreception	20 sv	
4. Arbetsuppgifter i restaurangkök	20 sv	
5. Tillredning av restaurangrätter	20 sv	
6. Salsarbete i restaurang	20 sv	
7. Festservice		10 sv
8. Betjäning i kaféer och snackbarer		10 sv
9. Arbetsuppgifter i personalrestaurang		10 sv
10. Servering av restaurangspecialiteter		10 sv
11. Försäljnings- och kongresstjänster		10 sv
12. Fartygsekonomiservice		10 sv
13. 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 samarbetssituationer, 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 hotell- och restaurangbranschen. 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 non-verbala 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 hotell- och restaurangbranschen och inom kundservice, och vara så vana vid olika sätt att uttrycka 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 telefonärenden, 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 facktidskrifter och andra informationskällor inom hotell- och restaurangbranschen. 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, finlands-svenskt 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen. 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 hotell- och restaurangbranschen 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 kulturkretsen. 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschens 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschens 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 hotell- och restaurangbranschen. De skall förstå både muntliga och skriftliga arbetsinstruktioner och bruksanvisningar inom hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen.

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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen, 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 hotell- och restaurangbranschens 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen. De studerande skall kunna följa med sin bransch och samhällseliga händelser också i finskspråkiga broschyrer, nätverk, massmedier och yrkespublikationer.

▲ Centralt innehåll:

att verka inom hotell- och restaurangbranschens 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 åtmistone 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 rutinmässiga 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*)

*^o) 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 tilläggsprestation 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 hotell- och restaurangbranschens 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 hotell- och restaurangbranschen 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 arbetssäkerhet 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 ända-

målsenligt. 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 hotell- och restaurangbranschen. 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen
- kunna skriva enkla personliga meddelanden och fylla i blanketter med personuppgifter samt blanketter som berör arbetet i hotell- och restaurangbranschen.

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 hotell- och restaurangbranschen 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 procenträkning 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 hotell- och restaurangbranschen, 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 hotell- och restaurangbranschen genom att antingen beskriva problemen eller dra slutsatser om dem med hjälp av ekvationer
- kunna använda räkneapparat och dator för att lösa de centrala matematiska uppgifterna i hotell- och restaurangbranschen
- kunna avläsa statistik, tabeller och grafiska framställningar som anknyter till hotell- och restaurangbranschen
- 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 grundämnenas 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 hotell- och restaurangbranschen 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 förekommer inom hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen centrala kemiska företeelserna samt riktig användning, förvaring och förstöring av de ämnen som används inom hotell- och restaurangbranschen

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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen. 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 hotell- och restaurangbranschens 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 hotell- och restaurangbranschen och fungera såsom beteckningarna förutsätter
- kunna beskriva livscykeln för någon produkt
- kunna utföra mätningar enligt anvisningar, dokumentera mättningsresultaten 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 beslutssystem 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 ansvarsställande 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 arbets-miljö i samarbete med andra
- kunna söka hjälp och handledning för att upprätthålla hälsan samt arbets- och funktionsförmågan.

KONST- OCH FÄRDIGHETSÄMNE

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 skolans 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 konstilliv och kulturevenemang.

De studerande skall kunna utnyttja och uppskatta traditionerna inom hotell- och restaurangbranschen. 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 hotell- och restaurangbranschens 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 kultursfär
- 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, sunda 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 hotell- och restaurangbranschen.

- ▲ **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 hotell- och restaurangbranschen. 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 hotell- och restaurangbranschen 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 hotell- och restaurangbranschen på ett etiskt godtagbart sätt
- kunna handla ansvarsfullt och på ett etiskt godtagbart sätt i konflikt-situationer 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 hotell- och restaurangbranschen kunna identifiera kulturskillnader i arbetsplatsbeteende, i arbetsplatshierarkin och PR-verksamheten och kunna bete sig rätt i normala situationer i arbetet, framför allt i kundservicesammanhang.

▲ **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 hotell- och restaurangbranschen i andra länder.

- ▲ **Centralt innehåll:**
kännedom om hotell- och restaurangbranschens mest betydande framsteg.

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De 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 hotell- och restaurangbranschen i något annat land eller identifiera sådana drag i tjänster, produkter eller arbetssätt inom hotell- och restaurangbranschen 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 självkännedom 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 kundinriktat 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 hotell- och restaurangbranschens 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 BASSERVICE I HOTELL OCH RESTAURANGER, 30 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna arbeta enligt affärsidén och verksamhetsdirektiven för en arbetsplats inom hotell- och restaurangbranschen. De bör därför inse att hotell- och restaurangbranschen utgör en del av turistnäringen. De skall känna till trenderna i branschens närhistoria. De skall kunna uppfatta hotell- och restaurangföretagen som servicehelheter och inse vilken betydelse arbetet i deras arbetsgemenskap och deras eget arbete har för servicekedjan inom hotell- och restaurangbranschen. De skall ha en positiv och ansvarsfull inställning till sitt arbete.

▲ **Centralt innehåll:**

att verka enligt affärsidén i hotell- och restaurangbranschen och i hotell- och restaurangföretag

De studerande skall smidigt kunna sköta sin del av arbetet i sälj- och servicesituationer i hotell- och restaurangföretag. De skall därför ha grundlig kännedom om de mest sålda produkterna i måltids-, dryckes- och inkvarteringsservicen i hotell och restauranger. De studerande skall vara tjänstvilliga och initiativrika och kunna beakta kundernas önskemål. De skall kunna informera om vilka produkter som är hälsosamma och lämpliga för allergiker, personer som måste föra diet och personer som framför speciella önskemål. De studerande skall kunna samarbeta friktionsfritt med de övriga medlemmarna i arbetsgemenskapen, veta vilken betydelse deras arbete har för att en sälj- och kundtjänstsituation skall bli en framgång och vid sin kundbetjäning försöka nå bästa möjliga resultat.

▲ **Centralt innehåll:**

sälj- och kundservice i hotell- och restaurangföretag, produktkännedom och produktsäkerhet i hotell och restauranger

De studerande skall vänligt kunna ta emot hotellgäster och hälsa artigt på dem. De skall enligt erhållna anvisningar kunna hjälpa till vid receptionen i ett litet hotell eller inkvarteringsföretag. De skall därför känna till de dagliga arbetsuppgifterna i en reception och de apparater som används där och kunna svara i telefon. De studerande skall kunna se till att hotellets allmänna lokaler är trivsamma och prydliga. De skall kunna ställa i ordning gästernas rum enligt hotellets normer.

▲ **Centralt innehåll:**

kundbetjäning i hotell, assistans vid arbetsuppgifter i receptioner, omsorg om allmänna lokaler i hotell och iordningställande av hotellrum

De studerande skall kunna ställa frukostrummet i ordning och kunna duka fram frukost på gående bord. De skall smidigt och snabbt kunna se till att det finns tillräckligt med mat och att borden är prydliga medan frukosten serveras. De studerande skall enligt erhållna anvisningar eller tillsammans med andra arbetstagare kunna utföra andra serveringsuppgifter i en restaurang, t.ex. duka bord, bära in tallrikar och matportioner, samla in använd servis och se till att restaurangborden är prydliga.

▲ **Centralt innehåll:**

frukostservering samt assistans vid andra serveringsuppgifter

De studerande skall kunna utföra assisterande arbetsuppgifter vid matlagningen i en restaurang. De skall därför känna till de vanligaste livsmedlen, sensoriskt kunna bedöma deras kvalitet och kunna hantera livsmedlen hygieniskt och ekonomiskt. De studerande skall kunna förvara födoämnen på rätt sätt. De skall kunna hantera råvaror i olika skeden av förädling och som medlemmar i en arbetsgrupp med basmetoder kunna tillreda smakliga och närande maträtter av råvarorna. De skall självständigt av förbehandlade produkter kunna sammanställa måltider enligt portionskortet och skall därför ha grundlig kännedom om de vanligaste metoderna för uppläggning.

▲ **Centralt innehåll:**

assistans vid matlagning och sammanställning av portioner i restauranger

De studerande skall kunna använda de handredskap, maskiner och apparater som oftast förekommer i restaurangkök på det sätt som de är avsedda att användas och med trygga arbetsmetoder. De studerande skall känna till de åtgärder som krävs vid de vanligaste nöd- och olycksfallssituationerna i köken.

▲ **Centralt innehåll:**

trygga arbetsmetoder i restaurangkök

De studerande skall kunna iaktta den personliga hygien som krävs i restaurangarbete. De skall kunna se till att deras yttre är prydligt och att deras arbetskläder är snygga och rena. De studerande skall med handledning kunna utföra de åtgärder som egenkontrollen kräver och de skall därför känna till principerna för egenkontrollen i respektive restaurang.

De studerande skall kunna sköta rengöringen av kök, maskiner och apparater och därvid använda rätta arbetsredskap, metoder och rengöringsmedel samt följa kraven på livsmedelshygien. De skall kunna ha hand

om skötseln av kärl i restaurangkök. De skall i allt sitt arbete kunna se till att restaurangens kund- och arbetslokaliteter hålls prydliga.

- ▲ **Centralt innehåll:**
skötsel av personlig hygien, egenkontroll, rengöring av lokaler och apparater samt skötseln av kärl i restaurangkök

De studerande skall kunna sortera avfallet från verksamheten i hotell och restauranger enligt stadgandena och anvisningarna om sortering, återvinning och hantering av avfall. De skall vid sin energiförbrukning, sina val och sin rengöring kunna arbeta enligt principerna för god ekologi och hållbar utveckling.

- ▲ **Centralt innehåll:**
ekologisk verksamhet i hotell och restauranger

De studerande skall kunna arbeta enligt de säkerhetsbestämmelser på arbetsplatsen, som gäller kund- och personalsäkerhet, brandskydd samt data- och egendomsskydd. De skall med beaktande av kundernas säkerhet kunna hantera de vanligaste betalningsmedlen, såsom kontanter, bankkort, kreditkort och lunchsedlar. De studerande skall vara medvetna om den tystnadsplikt som gäller för företaget. De skall vid utskänkningen kunna följa de viktigaste bestämmelserna om utskänkingsverksamhet.

- ▲ **Centralt innehåll:**
iakttagande av säkerhets- och utskänkingsbestämmelser i hotell och restauranger samt kundsäker hantering av betalningsmedel

De studerande skall kunna arbeta enligt kraven på lönsam verksamhet i hotell- eller restaurangföretag och genom sin verksamhet kunna bidra till att öka lönsamheten. De skall vara medvetna om källorna för finansieringen av respektive hotell- och restaurangföretag och veta hur målen för verksamhetens lönsamhet och resultat är formulerade. De studerande bör inse hur man under olika tidsperioder kan följa med lönsamheten genom att studera resultaträkningen, balansräkningen och de nyckeltal som används inom hotell- och restaurangbranschen.

- ▲ **Centralt innehåll:**
uppföljning av lönsamheten i hotell- och restaurangverksamhet samt inverkan av eget arbete på lönsamheten

De studerande skall kunna ingå ett skriftligt arbetsavtal, när de inleder ett arbetsförhållande, och därför skall de känna till de centrala bestämmelser och avtal som gäller hotell- och restaurangbranschen och personalens arbetsförhållanden, t.ex. grunderna för arbetstider och löneutbetalningar. De studerande skall vara medvetna om arbetstagarnas rättigheter och skyldigheter. De skall iaktta de varierande och oregelbundna arbetstiderna

inom hotell- och restaurangbranschen och följa övriga bestämmelser på arbetsplatsen, såsom krav på personalens yttre och på arbetsdräkterna.

- ▲ **Centralt innehåll:**
ingående av arbetsavtal och iakttagande av överenskomna arbetstider och anvisningar

De studerande skall kunna upprätthålla sin arbetsförmåga och funktionsduglighet och inse vilken betydelse sunda levnadsvanor har i detta avseende. De skall i sitt arbete kunna följa allmänna anvisningar och stadganden om arbetarskydd. De studerande skall kunna arbeta ergonomiskt riktigt och kunna använda rätta arbetsställningar och hjälpmedel.

- ▲ **Centralt innehåll:**
upprätthållande av arbetsförmåga och funktionsduglighet samt iakttagande av arbetsskydd och ergonomi

De studerande skall kunna bedöma sitt kunnande och vara intresserade av att kontinuerligt utveckla sig själva och sin yrkesskicklighet. De skall självständigt kunna skaffa sig information via olika vägar till kunskapsökning, såsom litteratur, tidningar och elektroniska källor. De studerande skall vara intresserade av att följa med utvecklingen inom sin bransch.

- ▲ **Centralt innehåll:**
självvärdering och självutveckling

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna arbeta enligt respektive affärsidé
- känna till de vanligaste produkter som säljs i hotell och restauranger
- kunna arbeta som assistent åt en annan person i receptionen i ett litet hotell eller inkvarteringsföretag och kunna svara sakligt och artigt i telefon
- med handledning kunna ställa hotellrum i ordning för gäster
- med handledning kunna se till att de allmänna lokaliteterna i hotell och restauranger är trivsamma och prydliga
- känna till de livsmedel som mest används i restauranger och sensoriskt kunna bedöma kvaliteten på livsmedlen
- kunna hantera livsmedel hygieniskt och ekonomiskt och kunna förvara maträtter på rätt sätt
- kunna förbehandla livsmedel enligt anvisningarna
- kunna assistera vid matlagning, främst vid kokning, stekning och avredning, samt vid hantering av komponentprodukter
- kunna använda kökets handredskap på ett tryggt sätt
- med handledning kunna använda maskiner och apparater och följa säkerhetsbestämmelserna för dem

- med handledning kunna utföra de åtgärder som krävs för egenkontroll
- kunna utföra rengöringsarbetena i köket
- kunna sortera avfallet och följa anvisningarna för sortering av avfall
- kunna arbeta enligt principerna för en hållbar utveckling
- vara kapabla att som assistenter åt andra sköta frukostserveringen på hotell
- med handledning kunna assistera vid serveringsuppgifter i restauranger, såsom att ställa matsalen i ordning, bära in tallrikar och matportioner, samla in använda kärl och se till att borden är prydliga
- med handledning kunna hantera de vanligaste betalningsmedlen
- känna till säkerhetsbestämmelserna i respektive hotell och restaurang och med handledning kunna följa dessa bestämmelser
- med handledning kunna tolka nyckeltalen för lönsamhet
- iaktta personlig hygien och hygien på sina arbetsställen
- kunna ingå arbetsavtal
- iaktta överenskomna arbetstider.

3.2.B Yrkesinriktade studier differentierade enligt utbildningsprogram

3.2.2 HOTELL-, RESTAURANG- OCH MÖTESSERVICE, 20 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall i alla kundtjänstsituationer kunna uppträda tjänstvilligt och artigt och beakta kundernas önskemål, det må sedan gälla enskilda fritidsturister, affärs- och sammanträdesgäster eller grupper. De studerande skall kunna arbeta enligt affärsidén för olika typer av hotell och de skall därför känna till deras verksamhetsmetoder och produkter. De skall kunna sköta en telefonväxel så att kunderna får en positiv uppfattning om hotellet. De studerande skall kunna sälja hotellgästerna den service och de produkter som dessa behöver, och de skall därför känna till grundtyperna av rum och vara medvetna om vilka typiska produkter och vilken service som i allmänhet säljs i samband med rumsreserveringen.

▲ Centralt innehåll:

försäljning av hotellservice och hotellprodukter

De studerande skall kunna ta emot de vanligaste enskilda reserveringar av rum, bastu, bord m.m., som görs i receptionen, kunna informera kunden om priset enligt prislistan och kunna kontrollera det aktuella läget för reserveringarna. De skall därför vara medvetna om vad de bör fråga och berätta i samband med reserveringarna. De studerande skall känna till villkoren för annullering av enskilda reserveringar av hotellrum. De skall vid behov på ett naturligt sätt kunna hänvisa mera krävande reserveringar till en person som är ansvarig för försäljningen.

De studerande skall självständigt kunna ta emot enskilda hotellgäster och som assistenter åt andra kunna ta emot grupper av kunder. De skall vara medvetna om hur de skall bemöta gäster som anländer utan förhandsreservering. De studerande skall kunna anpassa anvisningarna för betalningssätt, ankomsttider och annulleringsvillkor till de enskilda gästernas behov. De skall kunna ta emot betalning av enskilda gäster och känna till den faktureringspraxis som respektive hotellföretag tillämpar.

▲ Centralt innehåll:

skötsel av enskilda reserveringar och mottagning av hotellgäster och betalningar

De studerande skall kunna ta hand om kaffeservering och kunna servera måltider vid gående bord. De skall ha så god kännedom om arbetstekniken vid servering att de självständigt kan sköta serveringen vid måltider. De studerande skall känna till de måltidsdrycker som i allmänhet serveras vid måltider och kunna servera dem. De skall kunna blanda de vanligaste

drinkarna och kunna servera dem. De skall kunna sköta kassasystemet och vara noggranna och ansvarskännande i sitt arbete i kassan.

▲ **Centralt innehåll:**

skötsel av kaffeservering och servering vid gående bord, servering av måltider och drycker samt kassaverksamhet

De studerande skall vid behov kunna hjälpa till vid förhandsbeställd servering och med att ställa i ordning restauranglokaliteterna. De skall därför känna till vad som vanligtvis brukar serveras vid företagskunders tillställningar, vid familjefester och vid fester i samband med helger. De studerande skall ha en uppfattning om dekorationer och bordsuppställningar och om restaurangens programservice. De skall också känna till arbets-sätten vid de beställda tillställningarna så att de kan delta i serveringen som hjälp åt andra.

▲ **Centralt innehåll:**

assistans med att ställa i ordning matsalen och servera vid beställda tillställningar

De studerande skall kunna ställa i ordning möteslokaliteterna enligt kundernas önskemål, förse lokaliteterna med den sedvanliga utrustningen för sammanträden och sköta om serveringen vid sammanträdena. De skall kunna se till att lokaliteterna är trivsamma och välfungerande. De studerande skall i sitt arbete på avdelningen för mötesservice kunna sköta den interna informationen, visa aktiv vilja till kundbetjäning och vara intresserade av att kunderna verkligen blir nöjda.

De studerande skall kunna beakta de begränsningar, som gäller serveringen och lokaliteterna, och på ett naturligt sätt kunna hänvisa kunderna till den restaurangpersonal som är specialiserad på reserveringar, eller ta reda på det som de behöver veta för att själva kunna ta emot reserveringarna.

▲ **Centralt innehåll:**

skötsel av mötesservice

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna arbeta enligt affärsidén i ett för dem bekant hotell
- kunna sköta en telefonväxel, ta emot samtal och koppla dem vidare
- kunna enligt anvisningarna sälja sedvanlig service och ordinära produkter i ett för dem bekant hotell
- kunna enligt anvisningarna ta emot de vanligaste enskilda reserveringarna av rum, bastu och bord i receptionen i ett för dem bekant hotell

- kunna enligt anvisningarna be kunderna om de uppgifter som behövs vid reserveringarna
- kunna hänvisa mera krävande förhandlingar om reserveringar till försäljningspersonalen
- kunna hjälpa till med att ta emot enskilda hotellgäster
- med handledning kunna ta emot betalning av enskilda gäster och utföra de åtgärder som krävs vid faktureringen
- kunna servera mat och drycker i en restaurang, i allmänhet enligt anvisningarna eller som medlemmar i en arbetsgrupp
- enligt anvisningarna kunna ställa i ordning möteslokaliteter för kunderna och utföra den dagliga skötseln av lokaliteterna enligt hotellets verksamhetsmetoder
- med handledning kunna ställa den vanligaste sammanträdesutrustningen i användbart skick
- ensamma kunna sköta kaffeserveringen vid små möten och kunna hjälpa till med annan servering vid mötena.

3.2.3 ARBETSUPPGIFTER I HOTELLRECEPTION, 20 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall artigt, finkänsligt och personligt kunna betjäna enskilda gäster och grupper på ett sådant sätt att gästerna känner sig vara välkomna till hotellet och att utländska gäster får en positiv bild av servicen i Finland. De studerande skall vara väl förberedda och kunna smidigt och snabbt sköta formaliteterna vid gästernas ankomst. De skall vid sin betjäning av gästerna kunna beakta deras speciella önskemål och behov samt deras kulturella bakgrund.

▲ Centralt innehåll: kundbetjäning och ankomstformalityter i hotell

De studerande skall i kundtjänst kunna kommunicera tydligt och klart, både muntligt och skriftligt. De skall vara kapabla att betjäna gästerna på de båda inhemska språken och minst ett främmande språk. De skall kunna presentera och aktivt sälja produkterna och servicen på hotellets olika avdelningar. De skall kunna ge gästerna information om den lokala kring-servicen och om turistservicen på orten. De studerande skall i sitt arbete smidigt kunna utnyttja informationstekniken och medierna för att få fram de uppgifter som gästerna behöver. De skall kunna utnyttja hotellets interna information för att förvissa sig om att servicen är lyckad och smidig och att den sker enligt gästernas önskemål och enligt ingångna överens-kommelser.

▲ Centralt innehåll:

försäljning av hotellets produkter och service, intern information och information till gäster om lokal kringsservice och turistservice

De studerande skall genom sitt arbete försöka bidra till ett framgångsrikt slutresultat, och de bör vara medvetna om vilken betydelse goda produkter och högklassig service har för hotellets konkurrenssituation. De skall ha god kännedom om verksamheten enligt hotellens kvalitetssystem.

▲ Centralt innehåll: insikter i kvalitetssystemet

De studerande skall kunna förbereda sig för formaliteterna vid enskilda gästers och grupper avresa. De skall kunna förutse situationen vid gästernas avresa och snabbt och smidigt kunna klara avreseformalitetserna och faktureringen. De skall vid sin fakturering kunna kontrollera riktigheten av debiteringarna från hotellets andra avdelningar. De studerande skall ha ingående kännedom om användningen av olika betalningssätt och betalningsmedel, kunna sakligt och omsorgsfullt hantera betalningsmedlen, känna till säkerhetsriskerna med dem och behärska kontrollmetoderna. De skall kunna betjäna gästerna artigt och individuellt på det sätt som situationen kräver, så att gästerna får en positiv uppfattning om sitt besök på hotellet. De skall kunna ge gästerna handledning angående servicen i samband med avresan.

▲ Centralt innehåll: formaliteter och fakturering vid hotellgästernas avresa

De studerande skall kunna utarbeta den dagliga redovisningen och utföra de rutiner som krävs när ett nytt hotelldygn inleds. De skall kunna tyda nyckeltalen för hotellets lönsamhet och kunna utveckla sin verksamhet så att lönsamheten ökar.

▲ Centralt innehåll: redovisning och lönsam verksamhet

De studerande skall känna till hotellets samarbetsparter och med deras hjälp kunna arrangera och förmedla programservice för gästerna. De studerande skall vara kapabla att utnyttja olika kanaler för kunskapssökning och kunna ta kontakt med rådgivnings- och försäljningsorganisationer inom turismen. De skall känna till turistattraktionerna i Finland och aktivt kunna rekommendera turistservice för olika slag av kunder och kundgrupper. De studerande skall kunna samarbeta med företagen inom turismen och inse hur marknadsföringen av turistmålen och turisthotellen inverkar på framgången inom hotell- och restaurangbranschen.

▲ Centralt innehåll:

förmedling av turist- och programservice och samarbete med företag inom turismen

De studerande skall kunna föra förhandlingar om reserveringar för möten och restaurangbeställningar. För att de studerande skall kunna eftersträva lönsamhet vid reserveringarna skall de ha en uppfattning om de produkter som erbjuds vid olika möten och restaurangbeställningar och om prissättnings- och kostnadsfaktorerna för dessa produkter. De skall kunna sköta hotellets register för reserveringar och de skall därför känna till de olika metoderna för reservering, såsom kvotförsäljning och free sale, återförsäljarnas och reserveringscentralernas verksamhet samt de reserveringar för enskilda gäster och grupper som resebyråerna förmedlar.

De studerande skall kunna ta emot de dagliga reserveringarna och kunna sälja hotellets produkter och service enligt erhållna prissättningsdirektiv och enligt prislistorna. De skall ha en allmän uppfattning om reserveringssituationen för hotellet, om de gäster och grupper som väntas anlända och om den nuvarande och framtida servicen i hotellet och restaurangen. De studerande skall vara kapabla att enligt anvisningarna granska inkommande reserveringar, ta kontakt med gästerna och sköta den interna information som reserveringarna kräver. De skall vara omsorgsfulla och artiga vid sina diskussioner om reserveringar med gästerna. De studerande skall kunna informera gästerna om hotellets betalnings- och annulleringsvillkor. De skall skriftligt kunna bekräfta reserveringarna via olika medier, t.ex. med elektronisk post, fax och brev.

▲ Centralt innehåll: förhandlingar om hotellreserveringar och skötsel av reserveringarna

De studerande skall sakligt och artigt kunna ta emot respons från kunderna. De skall kunna förmedla denna information till andra och se till att eventuella brister korrigeras. De skall kunna lägga fram förslag till förbättringar utgående från kundresponsen.

▲ Centralt innehåll: mottagning och hantering av kundrespons

De studerande skall kunna sörja för sin egen och gästernas säkerhet, veta hur de skall förhålla sig i risksituationer och vara medvetna om vilka uppgifter som åligger receptionen i brand- och räddningssituationer. De skall därför känna till säkerhetsbestämmelserna och kunna handla enligt dem.

▲ Centralt innehåll: omsorg om egen och gästernas säkerhet samt receptionens centrala roll i undantagsförhållanden

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna sköta ankomstformaliteter för enskilda gäster och grupper
- kunna enligt anvisningarna ta emot hotellreserveringar
- kunna kommunicera i en servicesituation och sköta situationen sakligt och enligt allmänt använd praxis
- kunna använda basprogrammen i hotellets datasystem
- kunna sköta rutinmässiga avreseformaliteter
- kunna vara artiga i olika situationer
- kunna utarbeta den dagliga redovisningen och enligt anvisningarna vidta de åtgärder som ett nytt hotelldygn kräver.

3.2.4 ARBETSUPPGIFTER I RESTAURANGKÖK, 20 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna arbeta enligt affärsidén för restaurangföretaget. De skall vara medvetna om att deras verksamhet utgör en del av restaurangens servicekedja och av dess kundcentrerade verksamhet.

De studerande skall enligt basrecepten kunna tillreda de huvudrätter som serveras i restaurangen och de viktigaste birätterna till dem, t.ex. grundsåser och variationer av dem, de viktigaste förrätterna och birätterna till dem och sallader samt de vanligaste efterrätterna och lämpliga såser till dem. De studerande skall kunna utföra basuppgifterna vid bakning i restaurangkök. De skall kunna välja och använda ändamålsenliga och för situationen lämpliga arbetsredskap, maskiner, apparater och arbetsmetoder vid sin matlagning. De skall ha sådana praktiska kunskaper att de gör sitt arbete smidigt och ekonomiskt och att arbetet ger ett resultat med jämn kvalitet.

De studerande skall vara kapabla att planera sina dagliga arbetsuppgifter som en del av restaurangens hela verksamhet. De skall smidigt kunna arbeta i en arbetsgrupp på det sätt som situationerna kräver. De skall kunna utarbeta en skriftlig arbetsplan och arbeta enligt den. De studerande skall kunna presentera och bedöma sina enskilda arbetsprestationer. De skall vara kapabla att självständigt lösa de problem som uppstår vid matlagningen och de skall kunna anlita kunskapskällor för sitt arbete. De skall kunna klara av samtidiga arbeten, iaktta överenskomna tidtabeller och följa arbetsplatsens verksamhetsdirektiv. De studerande skall vara kapabla att bedöma sin egen och arbetsgemenskapens verksamhet och kunna lägga fram förslag till utveckling av arbetet. De skall kunna lära sig nytt och vara ivriga och intresserade att utveckla sig själva inom sitt yrkesområde.

▲ **Centralt innehåll:**

**matlagning enligt basrecept och enligt restaurangens affärsidé,
arbetsplanering och flexibelt arbete, bedömning av eget arbete samt egen
utveckling inom yrket**

De studerande skall kunna beställa, ta emot, lagra och förvara livsmedel enligt anvisningarna. De skall därför känna till de livsmedel som används i restauranger och kunna mäta upp livsmedel och sensoriskt bedöma deras kvalitet. De skall kunna hantera och lagra livsmedel på ett ändamålsenligt sätt och enligt bestämmelserna för livsmedelshygien. De skall kunna förbehandla livsmedel ur olika produktgrupper.

▲ **Centralt innehåll:**
**kännedom om restauranglivsmedel samt beställning, mottagning, lagring,
förvaring och hantering av livsmedlen**

De studerande skall i sitt arbete kunna tillämpa de vanligaste näringsrekommendationerna och inse vilken betydelse rekommendationerna har för kundernas välbefinnande och hälsa. De bör inse vilken central betydelse kosten har för människans välbefinnande. De studerande skall känna till energi- och skyddsämnenas betydelse i kosten. De skall kunna omvandla en s.k. normal diet till en specialdiet och självständigt kunna tillreda de vanligaste rätterna för specialdieter. De skall också vid sin matlagning kunna beakta födoämnesallergier samt inse hur olika religioner och kulturer inverkar på matvanorna.

▲ **Centralt innehåll:**
**tillämpning av näringsrekommendationer och specialdieter samt hänsyn till
olika religioner och kulturer vid matlagning i restauranger**

De studerande skall kunna följa bestämmelserna om livsmedelshygien vid sina olika uppgifter inom restaurangens servicekedja. De skall se till att deras arbetsdräkter är prydliga och sörja för sin personliga hygien. De skall kunna arbeta enligt företagets program för egenkontroll och kunna utföra de praktiska åtgärder som egenkontrollen kräver. De skall kunna utföra sitt arbete på ett hälsosamt och tryggt sätt och kunna motivera sin verksamhet med hänsyn till kundsäkerheten.

De studerande skall kunna sköta rengöringen och skötseln av kärl i restaurangen samt avfallshanteringen. De skall kunna sortera avfallet från köket enligt principerna för avfallshantering, återvinning och återanvändning. De skall i sitt arbete iaktta huvudprinciperna för en hållbar utveckling. De skall kunna utföra rengöringsarbetena effektivt och vid behov kunna vara flexibla enligt vad arbetssituationen kräver.

▲ **Centralt innehåll:**
rengöring, livsmedelshygien och egenkontroll i restauranger

De studerande skall i sitt arbete kunna följa bestämmelserna och stadgandena om arbetarskydd. De skall kunna arbeta på ett ergonomiskt riktigt sätt. De skall tryggt kunna använda personliga arbetsredskap och följa arbetarskyddsbestämmelserna för maskiner och apparater. De skall kunna arbeta utan att blockera gångvägarna i köket och så att den allmänna hygien och ordningen bevaras. De bör i sitt arbete inrikta sig på positivt samarbete och inse vilken betydelse atmosfären i arbetsgemenskapen har för framgången i arbetet och arbetseffektiviteten och för kundernas trivsel. De bör inse att verksamhet som upprätthåller arbetsförmågan inverkar positivt på yrkeskunnandet och bidrar till en hälsosam och trygg arbetsmiljö. De skall kunna handla på rätt sätt vid olycksfall och i nödsituationer.

▲ **Centralt innehåll:**

arbetarskydd, säkerhet i arbetet, god ergonomi och förstahjälpen

De studerande skall kunna arbeta inom kundbetjäning i olika typer av restauranger. De skall kunna arrangera servering vid gående bord och självserveringsdiskar. De skall kunna utföra de dagliga uppgifter, som hör till restaurangens försäljning och kundbetjäning, t.ex. att ställa fram produkter och sköta försäljningen vid en serveringsdisk. De skall kunna sköta en enkel servering vid borden, klara av sedvanligt arbete i kassan och kunna hantera de vanligaste betalningsmedlen.

▲ **Centralt innehåll:**

kundbetjäning, servering och försäljning i restauranger samt kassaarbete

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp vara kapabla att delta i planeringen av matsedlar och måltider. De skall därför känna till principerna för matsedels- och måltidsplaneringen i olika typer av restauranger. De studerande bör inse vilken betydelse kundcentrerad service och matproduktion har för framgången i ett företags verksamhet. De skall kunna planera och tillreda matportioner och hela måltider enligt företagets verksamhetsprinciper och kvalitetsmål. De skall vid sin uppläggning och sammanställning av maträtterna kunna beakta de estetiska kraven och smakupplevelsorna.

▲ **Centralt innehåll:**

planering av portioner, måltider och matsedlar som medlemmar i en grupp

De studerande skall manuellt och med något av branschens datatekniska program kunna beräkna och prissätta maträtter och hela måltider. De skall kunna förebygga uppkomsten av svinn vid matlagningen genom att iaktta restaurangens direktiv om hanteringen och lagringen av födoämnen. De skall kunna utnyttja överbliven mat för att minska svinnet. De studerande skall ekonomiskt och effektivt kunna använda råvaror, maskiner och

apparater och välja rätta arbetsmetoder. De skall kunna utvärdera sin verksamhet och försöka använda sin arbetstid ekonomiskt och effektivt.

▲ **Centralt innehåll:**

lönsam och ekonomisk verksamhet i köket

De studerande skall kunna arbeta enligt företagets kvalitets- och lönsamhetsmål. De bör inse vilken betydelse deras verksamhet har för att serviceprocessen skall bli lyckad, för att kunderna skall bli nöjda och för atmosfären i arbetsgemenskapen. De studerande skall kunna skaffa sig kundrespons och kunna informera om responsen i arbetsgemenskapen på ett sådant sätt att det leder till en förbättring av verksamheten. De skall i sitt arbete på eget initiativ vid behov kunna ge hjälp och själva be om hjälp. De skall kunna bedöma sitt arbete i arbetsgruppen.

▲ **Centralt innehåll:**

verksamhet i en arbetsgemenskap enligt kvalitets- och lönsamhetsmålen

De studerande skall vid kundbetjäning kunna klara sig på de båda inhemska språken. De skall vara kapabla att betjäna engelskspråkiga kunder och skall därför känna till den grundläggande engelska fackterminologin för mat och service. De studerande bör kunna förstå matrecept på franska och engelska. De skall vara kapabla att med hjälp av illustrationer i fackliga publikationer på främmande språk få idéer för produktutveckling och genom detta upprätthålla och utveckla sin yrkesskicklighet. De skall kunna skriva matsedlar på finska, svenska, engelska och franska.

▲ **Centralt innehåll:**

goda insikter i fackterminologi för restauranger på finska, svenska, engelska och franska

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna utföra sitt arbete kundcentrerat och tjänstvilligt
- kunna tillreda de maträtter som ingår i basrecepten för restauranger
- kunna på ett tryggt sätt arbeta med handredskap, även om kvaliteten blir ojämn och snabbheten är bristfällig
- i skälig omfattning kunna planera och tidsbestämma sitt arbete
- känna till de råvaror som används mest i restaurangerna och kunna förvara och förbehandla dem enligt bestämmelserna om livsmedelshygien
- kunna arbeta enligt återkommande skriftliga beställningsorder
- självständigt kunna lösa problem som uppstår vid matlagningen
- iakttä tidtabeller och arbetsplatsens verksamhetsdirektiv
- kunna omvandla normal diet till de vanligaste specialdieter

- kunna utföra de åtgärder som egenkontrollen kräver och kunna sörja för sin personliga hygien
- kunna sköta kärlen, avfallshanteringen och rengöringen i köket
- iaktta bestämmelserna om arbetarskydd
- kunna arrangera servering vid gående bord och vid självserveringsdisk
- kunna planera enskilda näringsriktiga och estetiska matportioner
- kunna prissätta maträtter manuellt och med hjälp av datateknik
- kunna skriva matsedlar på ett främmande språk
- kunna arbeta som medlemmar i en arbetsgrupp.

3.2.5 TILLREDNING AV RESTAURANGRÄTTER, 20 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna planera och tillreda beställnings- och middagsmåltider i restauranger, t.ex. representations- och festmåltider och måltider för temadagar. De skall självständigt kunna planera och tillreda à la carte-portioner och därvid beakta restaurangens affärsidé, kundcentrering, gastronomi och estetiska krav samt förhållandet mellan pris och kvalitet. De studerande bör inse vilken betydelse kundcentrerad service och matproduktion har för resultatet av restaurangens verksamhet och förstå matsedelns betydelse för restaurangens försäljning och för marknadsföringen av företaget.

De studerande skall vid sin planering, tillredning och uppläggning av maträtterna kunna tillämpa den nationella och internationella mat-, dryckes- och umgängeskulturen och kunna beakta årstidsbundna livsmedel och säsongrätter. De skall också kunna välja och använda speciella råvaror, när de tillreder beställningsportioner och à la carte-portioner. De skall kunna tillreda maträtter för specialdieter i stället för de vanligaste beställningsrätterna.

De studerande skall självständigt som medlemmar i en arbetsgrupp kunna enligt kundernas önskemål tillreda smakliga och högklassiga beställnings- och à la carte-rätter med tillhörande birätter. De skall kunna planera och organisera sitt arbete och kunna samarbeta med den övriga personalen i restaurangköket. De studerande skall för sin tillredning av maträtter och hela måltider för restaurangen kunna välja ändamålsenliga och för situationen lämpliga maskiner, apparater och arbetsmetoder. De skall smidigt och ekonomiskt kunna använda handredskap och därvid uppnå ett slutresultat med jämn kvalitet. De skall kunna utföra de förberedande arbeten som behövs för à la carte-portioner och beställningsmåltider. De studerande skall kunna beräkna tidsåtgången för sin matlagning, så att matgästerna inte behöver vänta eller maten alltför länge måste hållas varm. De skall samtidigt kunna utföra flera efter varandra och jäm-

sides återkommande arbeten samt kunna följa överenskomna tidtabeller och arbeta enligt verksamhetsdirektiven för arbetsenheten.

De studerande skall kunna planera och verkställa uppläggningsen av maträtter för servering på tallrik, från fat, vid gående bord och vid byffé. De skall vid sin uppläggning av maten kunna beakta kundernas behov samt måltidens natur och tidpunkten för den. De skall vackert kunna lägga upp beställnings- och à la carte-rätter enligt måltidens natur och arbetsplatsens kvalitetsmål. De skall vid sin planering, tillredning och uppläggning av maträtterna kunna beakta att färgerna, strukturen, utseendet, råvarorna och tillredningssättet passar ihop.

▲ **Centralt innehåll:**

matsedelsplanering samt planering, tillredning och uppläggning av beställnings- och à la carte-rätter i restauranger

De studerande skall självständigt kunna ta emot, lagra, förvara och hantera speciella råvaror som levereras till restauranger, såsom bär, frukt, fisk, skaldjur och vilt. De skall kunna beakta de hygieniska kraven vid sin tillredning av restaurangrätter och vara medvetna om de säkerhets- och hälsorisker, som livsmedlen själva och hanteringen av dem kan förorsaka.

▲ **Centralt innehåll:**

kännedom om livsmedel som används i restauranger samt mottagning, lagring och hantering av dessa livsmedel enligt hygieniska krav

De studerande skall kunna utföra sina matlagningssuppgifter enligt restaurangens verksamhetstänk och affärsidé och enligt kvalitets- och lönsamhetsmålen. De skall kunna beräkna kostnaderna för à la carte-portioner och beställningsmåltider och därvid beakta täckningen. De studerande skall känna till restaurangens produktion, hela dess verksamhet och systemet för kvalitetskontroll. De skall medan matlagningen pågår genom mätningar av temperaturen och sensorisk bedömning kunna konstatera om maten uppfyller kvalitetsmålen. De skall kunna planera, tillreda och lägga upp portioner för kunder och kundgrupper på ett för dessa lämpligt sätt. De skall kontinuerligt kunna kontrollera kvaliteten på de maträtter som de har tillrett.

▲ **Centralt innehåll:**

verksamhet i restauranger enligt verksamhetstanken och affärsidén samt kvalitets- och lönsamhetsmålen

De studerande skall kunna följa med strömningarna inom gastronomin och mattrenderna i Finland och ute i Europa. De skall känna till utvecklingen inom restaurangbranschens närhistoria i Finland. De studerande skall ha kunskaper om särdragen för de mest kända internationella köken samt om ideologin för de etniska köken. De skall kunna skaffa sig mera

kunskaper ur inhemska och internationella publikationer inom branschen och genom medier och internet för att kunna upprätthålla och utveckla sin yrkesskicklighet.

▲ **Centralt innehåll:**
uppföljning av trenderna inom restaurangbranschen, gastronomin och det internationella köket

De studerande skall kunna bedöma sin egen och hela arbetsgruppens verksamhet och ha en uppfattning om hur samarbetet har lyckats i processen med tillredning av beställnings- och à la carte-rätter. De skall kunna ta emot respons från kunderna och från arbetsgruppens övriga medlemmar och själva kunna ge respons. De skall också kunna informera om sådant som inverkar på hur arbetet i gruppen lyckas, såsom tidtabeller, uppläggning av maträtter och kvaliteten på maträtterna. De studerande skall i sitt arbete på eget initiativ vid behov kunna ge hjälp och själv be om hjälp. De skall som ansvarskännande medlemmar i ett team kunna arbeta med tillredningen av beställnings- och à la carte-rätter i restaurangen. De skall kunna utveckla sitt eget arbete och göra förslag till utveckling av verksamheten i sin arbetsgrupp.

▲ **Centralt innehåll:**
utvärdering av arbetsgruppens arbete och eget arbete samt samarbete

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna hjälpa till vid planering, tillredning och uppläggning av beställnings- och middagsrätter
- som medlemmar i en arbetsgrupp enligt arbetsplatsens affärsidé kunna planera, tillreda och lägga upp à la carte-portioner
- känna till och kunna välja och hantera specialråvaror
- kunna använda handredskap ergonomiskt riktigt och ekonomiskt
- kunna organisera sitt arbete och följa tidtabeller
- kunna lägga upp maträtter för servering på tallrik, från fat, vid gående bord och vid byffé
- kunna arbeta enligt de hygieniska kraven
- kunna beräkna pris på matportioner
- kunna bedöma och fastställa kvaliteten på maträtter under matlagningens gång
- känna till särdragen i olika internationella kök
- kunna följa med trenderna i restaurangköken
- kunna samarbeta i en grupp
- kunna ta ansvar för sitt arbete

- kunna utvärdera sitt arbete.

3.2.6 SALSARBETE I RESTAURANG, 20 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna arbeta enligt erhållna anvisningar och enligt affärsidén och kvalitets- och resultatmålen i olika typer av restaurangföretag. De skall känna sitt ansvar för att bidra till att öka försäljningen i restaurangföretaget och upprätthålla servicekvaliteten. De skall vara intresserade av gästerna och av sitt arbete i avsikt att uppnå arbetsplatsens sälj- och servicemål samt kontinuerligt sträva till att utveckla sitt sälj- och servicekunnande.

▲ **Centralt innehåll:**
verksamhet enligt restaurangens affärsidé och utveckling av egna sälj- och servicefärdigheter

De studerande skall kunna betjäna både inhemska gäster och gäster som representerar andra kulturer. De skall kunna vara vänliga och flexibla och beakta gästernas individualitet och deras kulturella bakgrund. De studerande skall genom sin artiga och tydliga muntliga kommunikation och sitt goda uppförande kunna ge en positiv bild av sig själva, sin arbetsgemenskap och sitt företag.

De studerande skall kunna ge service på det andra inhemska språket och ett främmande språk så att de klarar av praktiska servicesituationer med gäster som representerar olika nationaliteter.

▲ **Centralt innehåll:**
betjäning av gäster som representerar olika kulturer

De studerande skall aktivt på sin arbetsplats kunna rekommendera och sälja alternativa produkter på matsedeln, kunna sammanställa hela måltider enligt gästernas önskemål och kunna sälja drycker som passar till maträtterna. De studerande bör därför ha god kännedom om gastronomi och om maträtter och drycker.

De studerande skall för gästerna kunna redogöra för innehållet i de maträtter och drycker, som säljs på deras arbetsplats, och känna till om maträtterna och dryckerna är lämpliga för gäster som iakttar de vanligaste specialdieter.

▲ **Centralt innehåll:**
försäljning av maträtter och drycker samt maträtternas och dryckernas lämplighet för personer som iakttar specialdieter

De studerande skall på förhand kunna förbereda sig på att ta emot gäster och då inrikta sig på växelverkan och försäljning. De skall kunna bereda sig på försäljning och kundbetjäning genom att förse sitt arbetsställe med material och sätta sig in i arbetsplatsens matsedlar och rekommendationer, dryckesprodukter, bordsreserveringar och beställningsdirektiv. De studerande skall kunna rekommendera lämpliga viner och drycker till olika maträtter och på förhand sätta sig in i olika alternativa förslag. De skall i en servicesituation få gästerna att från första ögonblicket känna sig välkomna.

▲ **Centralt innehåll:**
förberedelser för försäljning- och service och för möten med gäster

De studerande skall kunna organisera sitt arbete och vara kapabla att smidigt, snabbt och elegant samtidigt kunna betjäna enskilda kunder och kundgrupper. De skall också när det är bråttom kunna utföra ett effektivt säljarbete och ge insiktsfull service.

De studerande skall friktionsfritt kunna samarbeta med den övriga personalen på arbetsplatsen. I en restaurang som serverar mat är det speciellt viktigt att de studerande kan informera köket om gästernas individuella önskemål och ge information om det aktuella skedet i måltiden medan serviceprocessen pågår. De skall också kunna se till att gästernas önskemål beaktas.

▲ **Centralt innehåll:**
god kännedom om serviceprocessen samt växelverkan med restaurangens övriga personal

De studerande skall kunna sälja och servera alkoholdrycker och därvid beakta bestämmelserna såväl för utskänkingsverksamhet som för reklam och förseelser. De skall för sin alkoholförsäljning ha goda kunskaper om egenskaperna hos alkoholfria och alkoholhaltiga drycker samt veta hur dessa drycker används och serveras. De skall känna till de svaga och starka vinerna från de viktigaste vinproduktionsländerna i de olika världsdelen och kunna sälja och servera dessa viner i olika situationer. De studerande skall känna till grundtyperna för öl och kunna servera dem på rätt sätt. De skall kunna se till att kransystemen är rena och fungerar väl. De skall kunna sälja och servera de vanligaste aperitiferna. De skall kunna sälja, blanda och servera de vanligaste drinkarna. De skall också kunna sälja tobaksprodukter och känna till bestämmelserna om tobaksrökning.

▲ **Centralt innehåll:**
försäljning och servering av alkoholdrycker och försäljning av tobaksprodukter

De studerande skall ha goda insikter i beställningsservering som en process. De skall utgående från beställningsordern kunna planera och verkställa beställningen enligt kundens önskemål och de skall därför känna till

metoderna för servering och andra särdrag för typiska restaurangbeställningar. De studerande skall kunna ställa i ordning och dekorera lokaliteterna för en beställd måltid på ett sätt som är lämpligt för sammankomstens natur. De skall som medlemmar i en arbetsgrupp kunna servera maträtter och drycker. De skall ha den kunskap om etikett och umgänge som den beställda måltiden kräver.

▲ **Centralt innehåll:**

planering av sammankomster och servering vid dem enligt beställningsorder

De studerande skall vid behov i exceptionella situationer kunna fungera enligt direktiven angående kund- och personalsäkerhet, t.ex. vid risk för eldsvåda, vid behandling av berusade eller våldsamma kunder och drogmissbrukare samt vid egendomsbrott. De skall vara kapabla att främja säkerheten både för kunderna, arbetskamraterna och sig själva och genom rätt valda åtgärder kunna lindra problemsituationer eller t.o.m. förhindra att de uppstår.

▲ **Centralt innehåll:**

praktiska åtgärder i exceptionella situationer

Vid försäljning skall de studerande vara aktiva och uppmärksamma. De skall alltid försöka få goda försäljningsresultat och i varje enskild situation kunna välja rätt säljmetod. De skall skaffa sig kännedom om alternativa produkter och produkter som främjar extraförsäljning och kunna utnyttja lämpliga tillfällen att öka försäljningen.

De studerande skall kunna tyda de nyckeltal som företaget använder och kunna arbeta med sikte på resultatmålen. De bör inse vilken inverkan deras arbete har på restaurangens resultat.

▲ **Centralt innehåll:**

aktivt säljarbete, uppföljning av restaurangens resultatmål och inverkan på resultatet

De studerande skall ha god kännedom om penningrörelsen på sin arbetsplats och enligt arbetsplatsens direktiv efter avslutat arbetspass kunna utarbeta servitörsredovisningar och restaurangens penningredovisningar samt säljrapporter. De skall för en enskild arbetsplats kunna göra en inventering av alkoholdrycker, läskedrycker och tobaksprodukter samt kunna beställa kompletteringar till lagren.

De studerande skall på sin arbetsplats kunna utnyttja informationsteknik och dataprogram som har utarbetats för branschen, t.ex. databaserade kassasystem för restauranger och till dem anslutna kreditkortsavläsare och program för lagerövervakning. De skall kunna tyda de säljrapporter som erhålls via företagets kassasystem och kunna utveckla sin verksamhet

utgående från dessa uppgifter. De skall vara medvetna om vilken betydelse utgifterna för deras arbete har i företagets kostnadsstruktur.

▲ **Centralt innehåll:**

penningrörelsen när verksamheten på arbetsplatsen inleds och avslutas, inventering och komplettering av lagren samt utveckling av egen säljverksamhet

De studerande skall aktivt kunna skaffa sig kundrespons och kunna informera arbetskamraterna och hotellets och restaurangens övriga avdelningar om responsen, så att alla är medvetna om kundens erfarenheter och kan inrikta sin verksamhet utgående från detta. De studerande skall förhålla sig sakligt till den respons som de har erhållit och inse vilken betydelse responsen har för att utveckla dem själva, deras arbetsgemenskap och företaget.

▲ **Centralt innehåll:**

att erhålla kundrespons och hantera den så att verksamheten utvecklas

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- känna till servicesystemen i restauranger som serverar mat och drycker och som tillämpar olika affärsidéer
- kunna redogöra för kunderna på en för de studerande bekant arbetsplats för vad maträtter och måltider innehåller och hur de har tillretts
- kunna förklara för kunderna om de maträtter och drycker som säljs i restaurangen är lämpliga för de vanligaste specialdieter, t.ex. vid födoämnesallergier, laktosintolerans och celiaki
- enligt erhållna anvisningar kunna blanda de vanligaste drinkar som serveras som aperitifer
- kunna rekommendera måltidsdrycker som passar till de vanligaste maträtterna på deras arbetsplats
- känna till grundprinciperna för rekommendationer för viner och maträtter, så att de klarar av att sälja dem till kunderna
- kunna sälja och servera grundtyperna för öl
- enligt erhållna anvisningar kunna svara för hygien i kransystemen
- kunna följa utskänkingsbestämmelserna för alkoholdrycker
- kunna registrera produkter i arbetsplatsens kassasystem och fakturera dem
- kunna hantera och ta emot de vanligaste betalningsmedlen
- på rätt sätt kunna servera de produkter som de har sålt
- självständigt klara av sedvanliga kundbetjänings- och säljsituationer vid serveringen av mat och drycker på sin arbetsplats

- som medlemmar i en arbetsgrupp enligt beställningsordern kunna sköta serveringen av mat och drycker vid olika slag av beställningar
- känna till företagets försäljningsmål
- iaktta överenskomna arbetstider
- enligt erhållna anvisningar kunna använda ett dataprogram som är i bruk inom branschen
- enligt erhållna anvisningar kunna utföra de åtgärder inom penningrörelsen som krävs när verksamheten på arbetsplatsen inleds och avslutas
- enligt erhållna anvisningar kunna fungera i exceptionella situationer som gäller kund- och personalsäkerheten
- vara intresserade av den kundrespons som företaget erhållit
- kunna bedöma sitt eget arbete
- vara villiga att utveckla sig själva
- kunna ta ansvar för sina arbetsuppgifter.

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 festservicen 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 festservicen 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 servisen, 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 umgängekulturen. 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 exceptionella förhållanden

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 kunna tillreda och förpacka kundernas take away-produkter enligt bestämmelserna om produktsäkerhet. De skall kunna hantera produkterna och förvara dem vid rätt temperatur enligt bestämmelserna om livsmedelshygien 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 av 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 på 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 ARBETSUPPGIFTER I PERSONALRESTAURANG, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna arbeta enligt affärsidén och verksamhetsdirektiven för en enskild restaurang. De skall därför kunna inse vilken betydelse deras arbete har för arbetsplatsens hela verksamhet och ha satt sig in i verksamhetstanken för arbetsplatsens huvudsakliga funktioner och i de krav som arbetsplatsen ställer på måltidsservicen. De studerande skall ha kännedom om omfattningen av arbetsplatsrestaurangerna och om verksamhetens karaktär som producent av måltidsservice. De skall veta var de enskilda arbetsplatserna befinner sig i hela kedjan av personalrestauranger och hur den kundcentrerade verksamheten i dem fungerar.

▲ Centralt innehåll: arbete i personalrestauranger

De studerande skall av råvaror med olika förädlingsgrad kunna tillreda smakliga och närande maträtter och därvid använda storköksmaskiner och -apparater och storhushållens arbetsmetoder. De skall med något av branschens dataprogram kunna beräkna kostnaderna för de maträtter som de har tillrett. De studerande bör vara medvetna om vilka yttre omständigheter som inverkar på prissättningen av portionerna i en personalrestaurang för att de skall vara kapabla att planera och tillreda lönsamma och ekonomiska maträtter. De skall kunna undvika att det uppstår svinn i de olika skedena av matlagningen och kunna utnyttja överbliven mat. De skall veta hur de genom sitt arbete kan inverka på företagets lönsamhet.

▲ Centralt innehåll: lönsam och ekonomisk matlagning i personalrestauranger

De studerande skall kunna sörja för sin personliga hygien och följa arbetsplatsens direktiv om personalens yttre. De skall självständigt kunna

utföra de åtgärder som egenkontrollen i en personalrestaurang kräver. De skall kunna se till att kökslokaliteterna och kökets maskiner och apparater kontinuerligt hålls rena och prydliga.

▲ **Centralt innehåll:**

personlig hygien samt egenkontroll och rengöring i personalmatsalar

De studerande skall kunna tillämpa de allmänna näringsrekommendationerna vid sin tillredning av mat för försäljning och de bör inse vilken betydelse näringsrekommendationerna har för inriktningen av verksamheten. De bör veta hur man genom daglig måltidsservice kan inverka på kundernas arbets- och funktionsförmåga och deras fysiska och psykiska välbefinnande. De studerande skall utgående från den normala matsedeln kunna omvandla och tillreda de vanligaste maträtterna för specialdieter, t.ex. alternativa måltider som är lämpliga vid diabetes, laktosintolerans, de vanligaste födoämnesallergierna och celiaki samt vegetarisk kost.

▲ **Centralt innehåll:**

tillämpning av näringsrekommendationerna och tillredning av maträtter för specialdieter

De studerande skall genom att variera tillredningsmetoder, smaksättning och uppläggning av råvaror för maträtter till serveringsdisken kunna tillreda portioner som är lämpliga för representationsmåltider. De skall vid representationsmåltiderna kunna beakta värdföretagets affärsidé och verksamhetsmetoder.

▲ **Centralt innehåll:**

tillredning av representationsmåltider

De studerande skall kunna sälja personalrestaurangens produkter vid en serveringsdisk. De skall därför självständigt kunna öppna kassan och utföra övriga behövliga åtgärder innan dagens försäljning inleds. De skall vara kapabla att arbeta självständigt i kassan och att ta emot de vanligaste betalningsmedlen. De bör vara medvetna om säkerhetsriskerna med betalningsmedlen och känna till kontrollmetoderna. De studerande skall kunna se till att kundlokaliteterna är prydliga och trivsamma och kunna utföra de åtgärder vid serveringsdisken som planen för egenkontroll kräver. De skall vid dagens slut självständigt kunna avsluta kassan och utarbeta redovisningarna och de rapporter som hör till dessa. För att kunna organisera sitt arbete skall de vara kapabla att beakta flera på varandra följande och jämsides återkommande arbetsuppgifter.

De studerande skall kunna betjäna gästerna på de båda inhemska språken och ett främmande språk på ett sådant sätt att ärendet blir uträttat.

▲ **Centralt innehåll:**

kundbetjäning, säljarbete och kassafunktioner

De studerande skall kunna hjälpa till vid beställningsservering t.ex. genom att ställa i ordning serveringslokaliteterna, duka och dekorera, servera på tallrik och från fat, samla in kärl och duka av borden. De skall därför ha god kännedom om olika sätt att servera och bära tallrikar. De skall självständigt kunna servera dryckerna vid fester och beställda måltider.

▲ **Centralt innehåll:**

assistans vid servering vid fester och representationsmåltider

De studerande skall i samarbete med gästerna och arbetskamraterna kunna utveckla sina arbetsfärdigheter och arbetsmetoder. De skall vara kapabla att samarbeta som medlemmar i en arbetsgrupp, kunna organisera sitt arbete och iakttä tidtabeller och arbetstider. De skall kunna engagera sig i sitt arbete och som medlemmar i en arbetsgrupp ansvarsfullt och självständigt kunna sköta sina arbetsuppgifter från början till slut. De studerande skall realistiskt kunna bedöma sina egna och arbetsgruppens prestationer. De skall kunna ta emot och ge respons i frågor som gäller deras arbete. De skall ändamålsenligt och smidigt kunna klara av problemsituationer.

▲ **Centralt innehåll:**

samarbete och växelverkan samt utvärdering och utveckling av eget arbete

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- på en för dem bekant arbetsplats kunna planera och tillreda maträtter för personalrestauranger
- kunna undvika att det uppstår svinn vid matlagningen
- kunna tillreda anpassade dieträtter som är lämpliga vid diabetes, laktosintolerans, de vanligaste allergierna och celiaki samt för vegetarisk kost
- på en för dem bekant arbetsplats som medlemmar i en arbetsgrupp kunna tillreda representations- och festrätter för personalrestauranger
- med handledning kunna öppna kassan i en personalrestaurang och inleda säljarbetet
- kunna sälja i kassan och ta emot de vanligaste betalningsmedlen
- med handledning vid dagens slut kunna avsluta kassan och utföra rutinerna för redovisningarna
- självständigt kunna sörja för att kundlokaliteterna är prydliga och iordningställda
- enligt erhållna anvisningar kunna utföra de åtgärder som egenkontrollen kräver i köket och vid serveringsdisken
- självständigt kunna ställa i ordning olika slag av lokaliteter för beställningsservering

- med handledning kunna hjälpa till med att ställa i ordning lokaliteterna för representations- och festmåltider, samt duka, samla in kärl och efteråt ställa lokaliteterna i ordning
- kunna iaktta överenskomna tidtabeller och arbetstider
- kunna ta emot respons för sitt arbete
- kunna bedöma sitt arbete.

3.2.10 SERVERING AV RESTAURANGSPECIALITETER, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna planera specialiteter, som passar ihop med restaurangens affärsidé och som har det rätta förhållandet mellan pris och kvalitet. De skall därför kunna definiera vilka maträtter som är specialiteter och vilken betydelse de har för restaurangens försäljning och image. De skall kunna hantera specialråvaror hygieniskt och ekonomiskt.

De studerande skall kunna tillreda, sälja och servera de mest typiska säsongbetonade maträtterna, som hör till den finländska matkulturen, såsom maträtter av vilt och maträtter som har samband med årets helger. De skall kunna förbehandla råvarorna för säsongrätterna och med respekt för vårt lands mattraditioner kunna tillreda maträtter för dagens restauranggäster av dessa råvaror.

De studerande skall vid sin matlagning i restaurangen kunna förbehandla och tillreda de fiskarter som används i Nordeuropa. De skall kunna välja den lämpligaste tillredningsmetoden för respektive fiskart och kunna kombinera fisken med lämpliga birätter och såser.

De studerande skall kunna förbehandla och tillreda restaurangrätter av de skaldjur och blötdjur som används i Nordeuropa. De skall kunna välja den tillredningsmetod som är lämpligast. De bör känna till de traditionella sätten att servera skaldjur och blötdjur och kunna ge gästerna handledning vid ätandet och vid användningen av specialbestick.

De studerande skall kunna tillreda maträtter eller birätter av speciella frukter, bär och grönsaker som importeras till Finland. De skall kunna lagra och hantera dessa livsmedel på rätt sätt.

De studerande skall kunna sälja och servera specialiteter på rätt sätt och kunna rekommendera och sälja drycker som passar tillsammans med specialiteterna.

▲ Centralt innehåll:

planering, tillredning, försäljning och servering av specialiteter

De studerande skall enligt erhållna anvisningar kunna flambera, tranchera, portionera och lägga upp maträtter vid gästernas bord i restaurangmatsalen. De skall i sitt arbete kunna beakta gästernas individuella

önskemål. De skall inför gästerna kunna arbeta tryggt, hygieniskt, elegant och snabbt.

▲ **Centralt innehåll:**
tillredning och uppläggning av maträtter i matsalen

De studerande skall kunna välja lämpliga viner för vinlistan på sin arbetsplats och vid sitt val kunna beakta restaurangens affärsidé och produkturvalet på matsedlarna. De skall känna till principerna för hur man kombinerar olika viner och maträtter. De skall genom sensorisk bedömning kunna specificera vinernas egenskaper och kvalitet och med lämpliga vintemer kunna berätta för gästerna om de olika vinerna. De studerande skall kunna definiera egenskaperna för högklassiga viner. De skall kunna använda sin kännedom om viner när de främjar försäljningen av viner och serverar dem.

▲ **Centralt innehåll:**
val av viner och sensorisk vinbedömning

De studerande skall enligt restaurangens verksamhetsdirektiv kunna köpa in viner och andra alkoholdrycker. De skall därför känna till lagstiftningen om inköp av alkoholdrycker, inköpsställena för viner och andra alkoholdrycker, agenturfirmornas leveransmetoder och leveransställen för dryckerna samt principerna för egen import. De skall känna till hur smaken hos olika vintyper reagerar tillsammans med vissa födoämnen.

▲ **Centralt innehåll:**
inköp av viner och andra alkoholdrycker

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna definiera olika specialiteter
- med handledning kunna tillreda och servera för affärsidén lämpliga specialiteter
- känna till de vanligaste finländska säsongrätterna, kunna ekonomiskt förbehandla råvarorna till dem och med handledning kunna tillreda, sälja och servera säsongrätterna
- kunna förbehandla de fiskarter som används i Nordeuropa, kunna välja lämpliga tillredningsmetoder för respektive fiskart och enligt erhållna anvisningar kunna tillreda och servera fisken
- kunna förbehandla och med handledning tillreda de flesta av de skaldjur och blötdjur som används i Nordeuropa och känna till de specialbestick och serveringssätt som används för dem

- kunna hjälpa till med den matlagning, flambering och tranchering, som sker vid gästernas bord i matsalen samt kunna bistå vid portionering och servering
- kunna lagra och förbehandla speciella frukter samt importerade bär och grönsaker, känna till hur de brukar användas och enligt erhållna anvisningar kunna tillreda typiska maträtter av dessa råvaror
- i en för dem bekant situation kunna på rätt sätt servera maträtter av specialråvaror
- kunna använda de vanligaste vintermerna och för gästerna kunna presentera för maträtterna lämpliga viner
- känna till vinerna i en för dem bekant restaurang och kunna rekommendera viner till de maträtter som serveras i restaurangen
- kunna servera viner på rätt sätt
- känna till inköpsätten för alkoholdrycker och viner samt lagstiftningen för dessa inköp
- enligt erhållna anvisningar kunna välja basviner för restaurangens produkturval
- känna till inköpsstället för alkoholdrycker för en för dem bekant arbetsplats och med handledning kunna köpa in alkoholdrycker till arbetsplatsen.

3.2.11 FÖRSÄLJNINGS- OCH KONGRESSTJÄNSTER, 10 SV

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall så att kundernas önskemål beaktas kunna förhandla med kunderna om att sälja hotell-, restaurang- och mötesservice. De skall kunna presentera aktuella hotell och restauranger för olika slag av kundgrupper. De skall kunna fungera som aktiva försäljare och erbjuda kunderna olika alternativ bland företagets produkter och genom detta underlätta kundernas köpbeslut. De studerande skall kunna fråga kunderna om detaljer i samband med sammankomsten och kunna be om kundernas kontaktuppgifter. De skall kunna beakta de begränsningar som produktionen, verkställandet och lönsamheten ställer på servicen vid olika slag av sammankomster.

▲ Centralt innehåll:

förhandlingar om försäljning av hotell-, restaurang- och mötesservice

De studerande skall utgående från förhandlingarna om reservering kunna utarbeta ett skriftligt anbud och en bekräftelse för kunden. De skall kunna prissätta produkterna och servicen enligt företagets praxis. De skall kunna utnyttja moderna metoder för dataöverföring. De studerande skall vid förhandlingarna om reservering på ett naturligt sätt tillämpa de leveransvillkor, allmänna gruppreserveringsvillkor och betalningsvillkor, som baserar sig på avtal eller rekommendationer inom branschens central-

organisationer och på hotellkedjans eller hotellföretagets direktiv. De skall känna till den programservice som den lokala turistnäringen erbjuder och vid behov kunna rekommendera och beställa denna service för kundernas sammankomster.

▲ **Centralt innehåll:**
förhandlingar om reservering

De studerande skall aktivt kunna hålla kontakt med kunderna, kontrollera läget för reserveringarna och i samarbete med hotellets övriga avdelningar kunna följa upp och förbereda arrangemangen för sammankomsten. De skall kunna utarbeta en entydig och noggrann beställningsorder och dela ut den för kännedom till alla de avdelningar som skall informeras om den kommande beställningen. De skall kunna informera om förändringar och specificeringar. De bör vara medvetna om sitt ansvar för att sammankomsten arrangeras smidigt och enligt önskemålen i beställningen.

▲ **Centralt innehåll:**
att handha beställningsorder och följa upp reserveringssituationer

De studerande skall kunna ta emot respons av kunderna och kunna behandla responsen sakligt vid diskussionerna efter sammankomsten och vid produktutvecklingen. De skall kunna utnyttja kundregistret och känna till företagets praxis vid arkiveringen.

▲ **Centralt innehåll:**
hantering av respons samt uppföljning av kundkontakten

De studerande skall vara kapabla att sakkunnigt förhandla med kunderna. De skall därför känna till verksamheten i mötes- och kongressorganisationerna och deras bakgrund, vara medvetna om vilken betydelse kongressturismen har för turistnäringen i Finland och känna till kongressutbudet i Finland samt konkurrensfaktorerna och konkurrensläget. De skall känna till organisationerna för reserveringar och marknadsföring för kongressturismen i Finland. De skall känna till de karakteristiska benämningarna för olika typer av möten.

▲ **Centralt innehåll:**
förhandlingar med kunderna och kännedom om mötes- och kongressturismen

De studerande skall känna till de mest centrala begreppen inom mötes- och kongressservice. De skall därför känna till de viktigaste typerna av möteslokaliteter, bordens olika form och möjligheterna att variera dem och känna till utrustningen för mötena. De studerande bör vara medvetna om hur olika slag av lokaliteter lämpar sig för olika typer av samman-

komster. De skall vara medvetna om de vanligaste prissättningsprinciperna för mötesservice. De skall ha kännedom om utbudet av program, utfärder, kultur och upplevelser och kunna skaffa sig närmare uppgifter. De studerande skall vara kapabla att definiera kvalitetskriterierna för goda mötesarrangörer och vara medvetna om trygghetsfaktorerna. De skall i sitt arbete kunna använda miljövänliga arbetsmetoder. De skall känna till de lokala trafikförbindelserna och kunna handleda kunderna i att använda dem. De skall känna till de kvalitets- och säkerhetsfaktorer vid arrangemangen och servicen för internationella kongresser.

▲ **Centralt innehåll:**

kännedom om lokalteter och utrustning för, möten, programservice, kvalitets- och säkerhetsfaktorer och internationalism

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna föra förhandlingar om försäljning
- enligt erhållna anvisningar kunna utarbeta en skriftlig reserveringsbekräftelse eller en offert
- enligt erhållna anvisningar kunna kontrollera reserveringssituationen
- enligt erhållna anvisningar kunna utarbeta en beställningsorder
- kunna ta emot respons
- känna till de viktigaste begreppen och organisationerna inom mötes- och kongressservice
- ha kännedom om den lokala programservicen.

3.2.12 FARTYGSEKONOMISERVICE, 10 SV

Studiehelheten omfattar den grundläggande utbildningen för nödsituationer och sjukvård som krävs av fartygsekonominpersonal och som baserar sig på förordningen om fartygsbemanning, besättningens behörighet och vakthållning (F 1256/97, 45 § och 47 §).

Mål och centralt innehåll, berömlig nivå

De studerande skall kunna sörja för besättningens måltider och för prydligheten och hygien i måltids- och kökslokaliteterna och i hytterna ombord på fartyg. De skall därför ha kännedom om fartygstyperna och deras verksamhetsorganisation. De studerande skall kunna arbeta i de speciella förhållandena ombord och följa verksamhetskulturen inom sjöfarten, och de skall iakttä arbetstiderna på fartygen. De skall ha kännedom om internationella matkulturer och om matkulturen för sjöfolk. De studerande skall kunna arbeta enligt de internationella tull- och hälsovårdsmyndigheternas bestämmelser, när det gäller inköp av proviant för fartyg samt

inköp, försäljning och lagring av skattefria varor. De skall inom arbetsgemenskapen ombord kunna arbeta enligt fartygets säkerhetsbestämmelser.

▲ **Centralt innehåll:**

insikter i sjöfart och tillämpning av matlagning, rengöring och lagring i förhållanden ombord på fartyg

De studerande skall kunna följa de internationella stadgandena om passagerarnas säkerhet (SOLAS och STCW 95). De skall ombord på ro-ro- och passagerarfartyg i oförutsedda situationer kunna handla med tanke på passagerarnas, arbetskamraternas och sin egen säkerhet. De studerande skall kunna lokalisera räddningsredskapen och -utrustningen samt brandsläckningsutrustningen och kunna använda dem i farliga situationer. De skall ha kännedom om fartygets direktiv för nödsituationer, känna till innehållet i alarmhandboken, kunna definiera fartygets alarmsignaler och kunna handla enligt de krav som de innebär.

▲ **Centralt innehåll:**

trygga arbetsmetoder ombord på fartyg, omsorg om passagerartryggheten och kännedom om nödsituations- och säkerhetsfunktionerna på fartyg

De studerande skall ha tillräckliga språkkunskaper så att de i trafiken mellan Finland och andra länder kan ge instruktioner i nödsituationer och informera passagerarna på finska, engelska och svenska och i mån av möjlighet också på destinationslandets språk.

▲ **Centralt innehåll:**

kunskap om sjöfartstermer på finska, svenska och engelska

Målen och det centrala innehållet på berömlig nivå samt bedömningen vid den grundläggande nödsituations- och sjukvårdsutbildningen följer kompetenskraven för handlande i nödsituationer enligt koden i det allmänna avtalet STCW 95 (A-VI/1-1, 1-2, 1-3 och 1-4 samt A-VI/2-1).

Bedömning, nöjaktig nivå (1)

De studerande skall

- kunna arbeta enligt respektive fartygs verksamhetskultur och känna fartygstyperna
- som hjälp åt en annan person kunna sköta måltiderna för fartygsbesättningen
- som hjälp åt en annan person kunna klara av de internationella tulldokumenten vid provianteringen
- kunna handla enligt hälsovårdsbestämmelserna vid provianteringen och vid inköpen, försäljningen och lagringen av skattefria varor

- kunna rengöra måltids- och kökslokaliteterna och hytterna ombord och på ett tryggt sätt kunna använda rengöringskemikalier
- iaktta överenskomna arbets- och vilotider på fartyg
- kunna förbereda sig för sjögång och kunna följa bestämmelserna om arbetarskydd
- kunna röra sig ombord på passagerar- och ro-ro-fartyg och kunna handleda passagerarna med enkla anvisningar på finska, svenska och engelska
- ha kännedom om de vanligaste risksituationer som eventuellt kan drabba fartyg, såsom sjögång, eldsvåda eller haveri
- känna till den sedvanliga räddningsutrustningen ombord på fartyg och kunna använda räddningsutrustningen på respektive fartyg
- kunna handla rätt vid övningar och i verkliga nödsituationer, när man måste lämna fartyget, när man hamnar i vattnet eller befinner sig på räddningsflottar eller i räddningsbåtar
- ha kännedom om brandsläckningssystemet, brandsläckningsutrustningens signaler enligt larmschemat, lokaliseringen av utrustningen, orsakerna till att en brand uppstår och brandklassificeringen samt lokaliseringen av brand- och rökvarnare
- ha kännedom om brännbara material och riskerna vid en brand samt veta hur elden sprider sig
- ha kännedom om principerna för hur man förhindrar att en brand uppstår och sprids
- kunna vidta behövliga åtgärder ombord när en brand uppstår
- kunna använda nödutgångarna
- kunna använda eldsläckningsmaterial
- kunna använda utrustningen för släckning av en brand ombord på fartyg
- kunna ge omedelbar förstahjälp vid olycksfall
- i olycksfallssituationer kunna bedöma behovet av förstahjälp och den risk för den egna säkerheten som dessa åtgärder kan medföra.

3.2.13 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 – 3.2.12. 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 kunande 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 stödjas 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 tillgodo-

räknade 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 studieenheter 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 studieenheter skall bedömas som en del av de yrkesinriktade studieenheter. I den studerandes studiekort skall dessa studier specificeras med tanke på tillgodoräknande och fortsatta studier.

En del av en studieenhet 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 studieenhet i examensbetyget. Lärdomsprov skall bedömas såsom del av de studieenheter 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 studieenheter 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 gymnasiet 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. Tillgodoserandet 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, behärsandet 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 hotell- och restaurangbranschen. 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 hotell- och restaurangbranschens 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

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 läroanstaltens vitsordsskalor är olika, skall den läroanstalt som tillgodoser 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
hjälpiga 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 inlärn timer 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 hotell- och restaurangbranschen).

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 studiehelheter 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 anpassas 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 språkkunnetet.

När man bedömer en studerandes kunnetet 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 kunnetet 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 studiehandledning. Dessutom har varje studerande rätt att få tillräcklig personlig och annan behövlig studiehandledning 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.

Studiehandledningen 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 skollåren 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 studiehandledaren. För att lyckas väl kräver studiehandledningen 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 Inlärn timer i arbetet

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

Inlärnin gen i arbetet skall utgöra målinriktade studier med tillhörande handledning och bedömning. Inlärnin gsperioderna 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 inlärnin gen i arbetet läggs upp. Planeringen skall ske i samverkan med lokala representeranter för arbetslivet och med beaktande av arbetslivets regionala och lokala behov och möjligheter. Vid läroanstalten skall man besluta hur inlärnin gen i arbetet och inlärnin gsmålen inordnas i de studerandes individuella studieplaner. Det skall framgå hur den inlärnin g 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 inlärnin gen i arbetet utomlands, och detta skall i så fall vara överenskommet på förhand.

Bara i undantagsfall och av särskilt vä gande skäl kan en studerandes inlärnin g i arbetet ordnas vid läroanstaltens övnin gsföretag 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 inlärnin g 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 inlärnin gen 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 inlärnin gen 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, expertservic, 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 ge-

nom 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 beroende 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 630/98, 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. Mål-

en 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 HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN

2.1 Delar som ingår i examen

Grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen kan avläggas inom kompetensområdet för hotellservice, inom kompetensområdet för matproduktion i restaurang eller inom kompetensområdet för restaurangservice. För att få examensbetyg för grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen skall alla delar som ingår i examen avläggas (figur 1). Inom kompetensområdet för hotellservice är examensbenämningen receptionist, inom kompetensområdet för matproduktion i restaurang är examensbenämningen restaurangkock och inom kompetensområdet för restaurangservice är examensbenämningen servitör.

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN	
Obligatorisk del	Basservice i hotell och restauranger
De studerande skall välja ett kompetensområde inklusive de obligatoriska delarna och två valfria delar	KOMPETENSOMRÅDET FÖR HOTELLSERVICE Obligatoriska delar Hotell-, restaurang- och mötesservice Arbetsuppgifter i hotellreception
	KOMPETENSOMRÅDET FÖR MATPRODUKTION I RESTAURANG Obligatoriska delar Arbetsuppgifter i restaurangkök Tillredning av restaurangrätter
	KOMPETENSOMRÅDET FÖR RESTAURANGSERVICE Obligatoriska delar Hotell-, restaurang- och mötesservice Salsarbete i restaurang
Valfria delar (två skall väljas)	Festservice Betjäning i kaféer och snackbarer Arbetsuppgifter i personalrestaurang Servering av restaurangspecialiteter Försäljnings- och kongresstjänster Fartygsekonomiservice

Figur 1. Uppbyggnaden av grundexamen inom hotell- och restaurangbranschen

3

GRUNDEXAMEN INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN - 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 kunnande 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, inläring i arbete, studiehandledning, specialundervisning, utbildning för invandrare, läroavtalsutbildning samt om läroanstalternas läroplaner.

Enligt statsrådets beslut 25.2.1999 (213/99) innefattar de yrkesinriktade grundexamina 90 studieveckor yrkesstudier, varav minst 20 studieveckor bör utgöras av inläring 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 läroanstalterna 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 kunnandet 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 hotell- och restaurangbranschen och dess värdegrund

Beskrivning av branschen

Hotell- och restaurangbranschen producerar och säljer hotell-, restaurang-, underhållnings- och mötesservice för fritid eller arbetstid och för både inhemska och utländska kunder. Servicen upprätthåller och främjar män- niskornas välbefinnande och deras sociala livskvalitet. Hotell- och restau- rangbranschen har beröringspunkter med turism- och cateringbranscherna. Anskaffningarna och produktionen inom hotell- och restaurangbranschen har betydelse i synnerhet för primärproduktionen, livsmedelsindustrin, handeln och rengöringsservicebranschen.

Antalet företag inom branschen har ökat kontinuerligt under 1990- talet. Inom restaurangservicen var det i synnerhet restauranger med ton- vikten på mat, kaféservicen och snackbarerna som stärkte sina positioner. Polariseringen på rätt så omfattande företagskedjor och små privata före- tag är typisk för branschen. I synnerhet har mötes- och affärsmanna- hotellen i städerna övertagits av företagskedjor. Samarbetet med globala

hotellkedjor ökar hela tiden, vilket påverkar företagens verksamhetskultur och affärsidéer samt deras kvalitets- och lönsamhetsmål.

I Finland finns det knappt 11 000 företag inom hotell- och restaurangbranschen, och av dem utgör hotellföretagen knappt 800 och ungefär 400 är andra inkvarteringsföretag. I det totala antalet ingår också utskänkingsrestaurangerna, mellanölsbarerna och kaféerna. Hotell- och restaurangbranschen har ungefär 70 000 anställda. Antalet har ökat den senaste tiden.

I passagerarfartygen kan fartygsekonmiarbetet jämföras med arbetet i hotell och restauranger. Ekonomipersonalen på fartygen ansvarar för måltidsservicen för besättning och passagerare och för hygien och trivselen i de allmänna lokaliteterna och i hytterna. Fartygsekonomibranschen regleras av de nationella och internationella bestämmelserna angående sjöfarten, vilket förutsätter att hela personalen har brand- och räddningsutbildning.

Hotell- och restaurangbranschen är en arbetsintensiv och konjunkturkänslig servicebransch, som påverkas av förhållandena inom turismen och när det gäller den inhemska efterfrågan inverkar den ekonomiska situationen. Säsongvariationer och internationella störningar återverkar snabbt på inkvarteringsnäringen, och förplägnadsnäringen reagerar också på förändringar i den lokala efterfrågan och i de privata hushållens konsumentbeteende. Utvecklingen inom branschen följer utvecklingen av hushållens köpkraft och av den totala produktionen.

Branschen har en internationell verksamhetskultur och i många av företagen inom branschen hör internationalismen till det dagliga livet. Arbetet utgör skiftarbete både inom hotell och restauranger och inom fartygsekonomibranschen och tyngdpunkten i arbetstiden är förlagd till kvällar och veckoslut.

Grundläggande värderingar inom branschen

Till utgångspunkterna för produktionen av service inom hotell- och restaurangbranschen hör kundernas behov och förväntningar samt en lönsam verksamhet. Branschens viktigaste mål är att främja kundernas välbefinnande och deras livskvalitet genom att erbjuda dem positiva upplevelser och rekreation i en trivsam och trygg omgivning. Målet för servicen är nöjda kunder.

Hotell- och restaurangbranschens service- och affärsverksamhet präglas av följande centrala värden och principer: kundcentrering, lönsam verksamhet och gott resultat, ett gott förhållande mellan pris och kvalitet på servicen och produkterna, internationalism, en trivsam och trygg omgivning, företagsamhet och yrkesmässighet samt effektivitet och miljövänlighet. En framgångsrik och etiskt ansvarsfull service- och affärsverksamhet inom denna bransch baserar sig på en sund affärsidé, ärlighet,

öppenhet, respekt för människovärdet, jämlikhet, tolerans och tillförlitlighet samt på att man följer avtal, stadganden och principen om sund konkurrens. Arbetsgivaren och hela arbetsgemenskapen bär ansvar för kundernas och personalens välbefinnande och för en kontinuerlig utveckling av serviceverksamheten och yrkesskickligheten. En central etisk utmaning är att utveckla servicekulturen så att det råder balans mellan kundernas behov, verksamhetens resultat och personalens välbefinnande.

I yrkesetiken för den yrkesutbildade personalen inom branschen betonas respekt för kundens person och självbestämmanderätt, jämlikt bemötande av kunderna som människor, likvärdig service för alla kunder samt diskretion i kundförhållanden. De som har fått utbildning för branschen är initiativrika, samarbetsvilliga, anpassningsbara, flexibla, ärliga, pålitliga, finkänsliga, toleranta, snabba och tjänstvilliga. De sätter värde på sitt eget och andras arbete samt på nationell kultur och kulturell mångfald. De känner sitt ansvar för kunderna, säkerheten, miljön och arbetskamraterna och för en kontinuerlig utveckling av sitt arbete och sin yrkesskicklighet.

Framtida kompetenskrav i branschen

Befolkningens allt högre ålder, det ökade antalet privata hushåll och deras allt mindre storlek inverkar på uppkomsten av nya konsumtionsvanor. Efterfrågan på inkvarteringsservice förutspås bli allt mera koncentrerad till personer i medelåldern, och efterfrågan på restaurangservice antas öka också bland unga personer.

Internationalismen kommer mera än hittills att inverka på affärsidéerna i restaurang- och hotellföretagen och på konsumenternas kostvanor. Internationalismen märks på det ökade antalet etniska restauranger, på personalens och kundernas kulturella bakgrund samt på konsumtionsvanorna. En följd av den ökade internationaliseringen är att det av personalen krävs allt bättre och mångsidigare språkkunskaper.

Kundernas konsumtionsvanor och deras förväntningar förändras hela tiden. Kunderna blir som konsumenter allt mera krävande och förväntar sig mera individuell service än förut. Konsumtionsmedvetna kunder kräver att sälj- och servicepersonalen har god produktkännedom. Kunderna är också miljömedvetna och vid marknadsföringen kommer betydelsen av en miljövänlig verksamhet att betonas. Företagen kan möta dessa ökade krav genom att anställa fast yrkeskunnig personal och genom att sätta värde på yrkesskickligheten och på utvecklingen av den.

Säkerhetsfrågorna kommer att utgöra en allt viktigare utmaning för verksamheten och kunnandet i hotell- och restaurangbranschen. Säkerheten omfattar person-, miljö- och produktsäkerhet samt data- och egendomsskydd och dessutom medför den allt vanligare grå ekonomin samhällsallmänna olägenheter. Speciell uppmärksamhet bör ägnas åt att förebygga uppkomsten av brandfara och problemsituationer.

Internationalismen och nätverksutvecklingen gäller alla som arbetar inom hotell- och restaurangbranschen. Det ökade antalet utländska kunder och de allt mångsidigare umgänges- och kostvanorna inverkar på servicekraven och affärsidéerna samt på valet av personal och på kompetenskraven. Den kulturella mångfalden förutsätter goda språkkunskaper och kännedom om umgänges-, mat- och dryckeskulturerna.

Datatekniken och internet förändrar praxis vid reservering och beställning av hotell- och restaurangservice. I framtiden kommer marknadsföringen också att ske via elektroniska medier. Var och en som arbetar inom branschen måste i sitt arbete mångsidigt kunna använda datateknik.

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, lärouppgifterna, 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 yrkeshögskoleexamen 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. Examensbenämningarna 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 hotell- och restaurangbranschen är bl.a. yrkeshögskoleexamen inom turism- och kosthållsbranschen, restonom (YH), 140 sv, och utbildningsprogrammet för livsmedelsbranschen inom agrikulturforstvetenskapliga utbildningsområdet vid universitet eller studier inom det ekonomiska utbildningsområdet vid universitet och högskolor.