

Grunder för fristående examen

**SPECIALYRKESEXAMEN
FÖR BAGARMÄSTARE
2008**

Grunder för fristående examen

**SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BAGARMÄSTARE
2008**

© Utbildningsstyrelsen 2008

Edita Prima Oy

Helsingfors 2008

ISBN 978-952-13-3796-3 (häft.)

ISBN 978-952-13-3797-0 (pdf)



DNR 13/011/2008

FÖRESKRIFT Iakttas som förpliktande

DATUM 6.3.2008

Giltighetstid
fr.o.m. 1.4.2008 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten att utfärda
föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom

Upphäver Föreskrift Nr 55/011/1995, 23.2.1995

GRUNDERNA FÖR SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BAGARMÄSTARE

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för specialyrkesexamen för bagarmästare. Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.4.2008. Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan fullföljas enligt grunderna dnr 55/011/1995 t.o.m. 1.1.2009.

Examenskommissionen, examensarrangören och utbildningsanordnaren kan inte lämna grunderna för examen obeaktade eller avvika från dem.

När utbildning som förbereder för en fristående examen anordnas, beslutar utbildningsanordnaren om innehållet i utbildningen och ordnandet av utbildningen i enlighet med examensgrunderna. Den som deltar i utbildningen skall som en del av utbildningen beredas möjlighet att avlägga en fristående examen.

Generaldirektör

TIMO LANKINEN
Timo Lankinen

Undervisningsråd

LEA LAKIO
Lea Lakio

INNEHÅLL

Kapitel 1

Fristående examina	7
1 § Anordnande av fristående examina	7
2 § Avläggande av fristående examen	7
3 § Grunderna för fristående examen	7
4 § Personlig tillämpning i fristående examen	8
5 § Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen	8
6 § Betyg	8
7 § Utbildning som förbereder för fristående examen.....	9

Kapitel 2

Uppbyggnaden av specialyrkesexamen för bagarmästare.....	9
1 § Examensdelarna	9

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i specialyrkesexamen för bagarmästare och grunderna för bedömningen.....	10
1 § Planering av och handledning av bageriets produktion	11
a) Krav på yrkesskicklighet	11
b) Mål och kriterier för bedömningen	11
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	14
2 § Planering och tillverkning av en beställningsprodukt i ett bageri	15
a) Krav på yrkesskicklighet	15
b) Mål och kriterier för bedömningen	15
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	16
3 § Förmansarbete i ett bageri.....	16
a) Krav på yrkesskicklighet	16
b) Mål och kriterier för bedömningen	16
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	18
4 § Försäljning och marknadsföring av bageriprodukter.....	19
a) Krav på yrkesskicklighet	19
b) Mål och kriterier för bedömningen	19
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	20
5 § Kulturell mångfald och språkkunskaper i handledningen av arbetet i ett bageri	20
a) Krav på yrkesskicklighet	20
b) Mål och kriterier för bedömningen	20
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	21

6 §	Produktutveckling inom bageribranschen.....	22
	a) Krav på yrkesskicklighet	22
	b) Mål och kriterier för bedömningen	22
	c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	25
7 §	Företagsverksamhet inom bageribranschen	26
	a) Krav på yrkesskicklighet	26
	b) Mål och kriterier för bedömningen	26
	c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	27
Bilaga	28

Kapitel 1

FRISTÅENDE EXAMINA

1 § Anordnande av fristående examina

Examenskommissionerna som tillsätts av Utbildningsstyrelsen och består av representanter för arbetsgivare, arbetstagare, lärare och vid behov självständiga yrkesutövare ansvarar för anordnandet och övervakningen av fristående examina samt utfärdar examensbetyg. Examenskommissionerna gör ett avtal om anordnande av fristående examina med utbildningsanordnarna och vid behov med andra sammanslutningar och stiftelser. Fristående examina kan inte anordnas utan giltigt avtal med examenskommissionen.

2 § Avläggande av fristående examen

Fristående examen avläggs genom att examinanderna vid examenstillfällena i praktiska arbetsuppgifter påvisar det kunnande som förutsätts i examensgrunderna. Varje examensdel ska bedömas skilt för sig. Bedömningen görs som ett samarbete mellan representanter för arbetsgivare, arbetstagare och undervisningssektorn. Inom branscher där det är vanligt med självständiga yrkesutövare tas även denna part i beaktande vid valet av bedömare. Bedömningen godkänns slutligen av examenskommissionen. Examensbetyg kan beviljas då examinanden har avlagt alla examensdelar som krävs med godkänt vitsord.

3 § Grunderna för fristående examen

I examensgrunderna fastställs vilka delar och eventuella kompetensområden som hör till examen, uppbyggnaden av examen, den yrkesskicklighet som krävs i de olika examensdelarna, bedömningsgrunderna (målen och kriterierna för bedömningen) samt sätten att påvisa yrkesskicklighet.

En examensdel utgör ett delområde inom yrket som går att avskilja från den naturliga arbetsprocessen till en självständig helhet som kan bedömas. Kraven på yrkesskicklighet som beskrivs i de olika examensdelarna koncentrerar sig på de centrala funktionerna och verksamhetsprocesserna inom yrket samt på yrkespraxis inom den aktuella branschen. De omfattar även färdigheter som allmänt behövs i arbetslivet, till exempel sociala färdigheter.

Målen och kriterierna för bedömningen är härledda ur kraven på yrkesskicklighet. Målen för bedömningen anger de kunskapsområden som man vid bedömningen fäster särskild vikt vid. Definitionen av dessa mål underlättar också bedömningen av den aktuella arbetsprocessen. Bedömningen ska täcka alla de mål för bedömning som beskrivs i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen bestämmer den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet innehåller preciserande anvisningar om avläggandet av examen. Yrkesskickligheten påvisas i allmänhet i autentiska arbetsuppgifter. Sätten att påvisa yrkesskicklighet kan innehålla direktiv för bl.a. hur en examensprestation vid behov kan kompletteras så att alla krav på yrkesskicklighet blir beaktade.

4 § Personlig tillämpning i fristående examen

Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om personlig tillämpning.

5 § Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen

Vid bedömning av yrkesskickligheten är det viktigt att ingående och noggrant granska hur examinanderna visar att de kan det som examensgrunderna förutsätter i kraven på yrkesskicklighet för den aktuella examensdelen. Vid bedömningen tillämpas de bedömningskriterier som fastställts i examensgrunderna. Bedömarna ska mångsidigt använda sig av olika och i första hand kvalitativa bedömningsmetoder. Används endast en metod, blir resultatet inte nödvändigtvis tillförlitligt. Vid bedömningen beaktas bransch- och examensspecifika särdrag i enlighet med examensgrunderna. Om examinanderna har tillförlitliga utredningar om tidigare påvisat kunnande, granskar bedömarna hur de motsvarar kraven på yrkesskicklighet i examensgrunderna. Bedömarna föreslår för examenskommissionen att kunnandet erkänns som en del av examensprestationen. Examenskommissionen fattar det slutliga beslutet om erkännande av tidigare påvisat kunnande som tillförlitligt utretts.

Bedömning av yrkesskicklighet är en process där insamling av bedömningsmaterial och dokumentering av bedömning spelar en viktig roll. Representanter för arbetslivet och lärare gör på trepartsbasis en noggrann och mångsidig bedömning. Examinanderna ska klart och tydligt få veta hur bedömningsgrunderna tillämpas i deras eget fall. De ska också ges möjlighet att själva bedöma sina prestationer. Examensarrangören gör upp ett bedömningsprotokoll över examensprestationen för den aktuella examensdelen som undertecknas av bedömarna. Till en bra bedömningsprocess hör också att efter detta ge examinanderna respons på prestationerna. Det slutliga bedömningsbeslutet fattas av examenskommissionen.

Bedömare

De personer som bedömer examinandernas yrkesskicklighet ska ha god yrkeskunskap inom det aktuella området. Examenskommissionen och examensarrangören kommer överens om bedömarna i avtalet om anordnande av fristående examen.

Rättelse av bedömning

Examinanderna kan inom lagstadgad tid anhålla om rättelse av bedömning av den examenskommission som ansvarar för den aktuella examen.

En skriftlig begäran om rättelse riktas till examenskommissionen. Examenskommissionen kan efter att ha hört bedömarna besluta om en ny bedömning. Det går inte att genom besvär anhålla om ändring av examenskommissionens beslut som gäller rättelse av bedömning.

6 § Betyg

Examenskommissionen beviljar examensbetyg och betyg för en eller flera avlagda examensdelar. Betyg över deltagande i förberedande utbildning ges av utbildningsanordnaren. Utbildningsstyrelsen har utfärdat direktiv om vilka uppgifter som ska framgå ur betyg för fristående examina, utbildning som förbereder för fristående examen och läroavtalsutbildning.

Betyg för en eller flera examensdelar ges på begäran. Examensbetyget, liksom betyget för en eller flera avlagda examensdelar, undertecknas av en representant för examenskommissionen och en representant för examensarrangören.

En anteckning om avlagd fristående examen i ett av Utbildningsstyrelsen godkänt yrkesbevis är ett intyg över avlagd examen som är jämförbart med ett examensbetyg. Examensarrangören skaffar och undertecknar yrkesbeviset. Yrkesbeviset är avgiftsbelagt för examinandan.

7 § Utbildning som förbereder för fristående examen

Det går formellt sett inte att ställa förhandsvillkor i fråga om utbildning för dem som deltar i fristående examina. Examina avläggs ändå huvudsakligen i samband med förberedande utbildning.

Förberedande utbildning ska anordnas i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga fristående examen som en del av utbildningen.

Kapitel 2

UPPBYGGNADEN AV SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BAGARMÄSTARE

1 § Examensdelarna

Specialyrkesexamen för bagarmästare utgörs av två obligatoriska och två valfria examensdelar. Examen är färdig då både de obligatoriska och valfria delarna är avlagda med godkänt betyg.

Examensdelarna i specialyrkesexamen för bagarmästare

De obligatoriska delarna är:

1. Planering av och handledning av bageriets produktion
2. Planering och tillverkning av bageriets beställningshelhet

De valfria delarna är:

3. Förmansarbete i ett bageri
4. Försäljning och marknadsföring av bageriprodukter
5. Kulturell mångfald och språkkunskaper i handledningen av arbetet i ett bageri
6. Produktutveckling inom bageribranschen
7. Företagsamhet inom bageribranschen

Till specialyrkesexamen för bagarmästare kan examinandan istället för de ovannämnda valfria examensdelarna välja och infoga en examensdel från någon annan specialyrkesexamen som utvidgar bagarmästarens yrkeskunskap.

Godkänd prestation i den valda delen fastställs av examenskommissionen som ansvarar för den ifrågasvarande examen.

Examenskommissionen för bageribranschen ska på basis av betyget som getts för examensdelen godkänna den som en del av specialyrkesexamen för bagarmästare.

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I SPECIALYRKESEXAMEN FÖR BAGARMÄSTARE OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

Organiserandet av fristående examina baserar sig på den plan för arrangemang av fristående yrkesprov som examensanordnaren utarbetar och examenskommissionen godkänner. Arbetsuppgifterna vid examenstillfällena ska härledas ur kraven på yrkesskicklighet och uppgifterna i dem planeras så att de fyller de centrala kraven på yrkeskompetens och målen för bedömningen ska på ett heltäckande sätt ingå i dem.

Examinanden ska påvisa sin beredskap och förmåga att omvandla och tillämpa sina kunskaper och färdigheter och utföra arbetet på rätt sätt i omväxlande situationer. Platsen där de olika examensdelarna avläggs skall vara sådan att examinanden på ett heltäckande kan utföra sina uppgifter så att det är möjligt att på ett tillfredsställande sätt konstatera att examinanden har uppnått den prestationsnivå som har fastställts i bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel.

För att examinanderna skall kunna påvisa sin yrkesskicklighet skall för var och en av dem omsorgsfullt utarbetas en individuell plan för de fristående yrkesproven enligt ett tre-stegssystem som är fastställt i lagen. Individualiseringen ska utarbetas enligt examensgrunderna för specialyrkesexamen för bagarmästare. I denna examen bedöms en examensdel i sänder, så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för ifrågavarande examensdel och med den prestationsnivå som fastställts i bedömningskriterierna. Vid bedömningen av de fristående yrkesproven insamlas och dokumenteras tillräckligt med material som utgör grund för bedömningsbeslutet. Bedömningsmaterialet insamlas systematiskt och främst enligt kvalitativa metoder, utgående från de yrkesmässiga färdigheter som examinanden påvisar i arbetssituationen. Bedömningsbeslutet huruvida prestationen är godkänd eller underkänd görs utgående från det insamlade bedömningsmaterialet vid ett trepartsbaserat bedömningsmöte (med representanter för arbetsgivare, arbetstagare eller självständiga yrkesutövare och lärare). I varje examensdel godkänns den prestation som motsvarar den prestationsnivå som fastställts i bedömningskriterierna.

För att förenhetliga bedömningen vägleder, övervakar och konsulterar examenskommissionen examensanordnarna i frågor i anslutning till anordnandet av fristående yrkesprov. Kommissionen får dock inte ändra grunderna för bedömningen. För att säkerställa den riksomfattande kvalitetsnivån för dessa examina är den som anordnar fristående yrkesprov skyldig att tillställa examenskommissionen en plan för anordnandet av fristående examen för godkännande innan de fristående yrkesproven anordnas.

Inom de ramar som fastställs i examensgrunderna fattar examenskommissionen beslut i tolkningsfrågor, som t.ex. om platserna för de fristående yrkesproven är lämpliga för avläggande av den aktuella examensdelen som examensarrangören har föreslagit enligt trepartsprincipen och om kundgrupperna är lämpliga för genomförande av fristående yrkesprov, om yrkesproven är tillräckligt omfattande och om bedömarnas kompetens.

Yrkesproven avbryts om examinanden äventyrar kundernas säkerhet eller om examinanden allvarligt nonchalerar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet. Yrkesproven kan också avbrytas av andra orsaker som bedömarna beslutar om.

För de olika examensdelarna är kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen och sätten att påvisa yrkesskicklighet följande:

Punkt a i tabellen	Kraven i specialyrkesexamen för bagarmästare har utformats enligt arbetslivets uppgifts- och färdighetsområdena.
Punkt b i tabellen	I målen för bedömningen (rubriker med fet stil) anges de centrala kompetensområden och funktioner som man i bedömningen bör fästa speciell vikt vid. Bedömningskriterierna i sin tur uttrycker hur examinanden ska prestera i sitt arbete eller på vilken nivå kunnandet ska vara.
Punkt c i tabellen	I sätten att påvisa yrkesskicklighet har definierats kraven som ställs i anslutning till på vilka sätt provet ska avläggas, kraven på provmiljöerna och bedömningsförfarandena för examensdelen.

Kraven på yrkesskicklighet för examensdelarna, mål och kriterier för bedömningen samt sätten att påvisa yrkesskickligheten är följande:

1 § Planering av och handledning av bageriets produktion

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden behärskar produktionsuppgifterna i anslutning till yrket inom sin bransch.</p> <p>Examinanden känner helhetsbetonat till produktions- och betjäningprocesserna inom sin verksamhetsmiljö samt kundstrukturen och kan planera och vägleda verksamheten i sin arbetsgemenskap enligt uppgjorda mål och kundernas behov och föränderliga konsumtionsvanor.</p>	<p>Behärskande av uppgifterna på prestationsnivå inom bageribranschen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • klarar yrkesmässigt av uppgifterna på prestationsnivån inom sin bransch • har en omfattande kännedom om råvaror och kan använda den mångsidigt vid tillverkningen av produkter • kan använda olika sorters maskiner och apparater och behärskar olika tillverkningstekniker. <p>Kännedom om, iakttagande och kontroll av processerna inom företagets affärsverksamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • handlar enligt företagets affärsidé, verksamhetsmiljö och processer • känner till företagets verksamhetsidé • vet vad uppgiften för sin enhet är som en del av företagets affärsverksamhetsprocesser • känner till verksamheten inom sitt ansvarsområde och kundernas förväntningar • handlar enligt målen, resurserna och lönsamhetsmålen

Examinanden kan planera bageriets verksamhet och instruera arbetstagarna enligt uppgjorda mål och kundernas behov och föränderliga konsumtionsvanor.

- är medveten om lagstiftningen som gäller företaget och kan söka upp bestämmelserna som gäller den egna branschen.

Planering, vägledning och utveckling av bageriverksamheten

Examinanden

- planerar sitt eget ansvarsområde enligt de resurser som getts för att uppnå verksamhetens mål
- uppmuntrar genom sin egen verksamhet och instruerar aktivt personalen i att förbinda sig vid sitt arbete och företag samt vid både interna och externa kunder
- känner till det företagsspecifika beställnings- och leveranssystemet för sitt eget ansvarsområde
- tar emot beställningar och planerar verksamheten enligt beställningarna
- handlar planenligt och smidigt i produktionsstyrningen samt förändrar sin verksamhet vid behov
- reagerar och tar smidigt beslut samt på eget initiativ i ärenden som gäller personalen
- känner till systematisk problemlösning inom det egna ansvarsområdet vid produktions- och/eller kvalitetsstörningar, funktionsstörningar på maskinerna och apparaterna
- kan vid behov redogöra för sina underordnade om principerna för arbetsmetoderna, maskinerna och apparaterna inom sitt ansvarsområde samt känner till principerna för ergonomi och arbets säkerhet inom sitt ansvarsområde
- ansvarar för att livsmedelslagen och arbetarskyddslagstiftningen som behövs i arbetsuppgiften iakttas
- ansvarar för regelverket för, utförandet av och kvaliteten på sitt eget och personalens arbete
- kan redogöra för alternativa sätt för produktion eller tillverkning av produkter.

Examinanden använder sig av datasystem i sitt arbete.

I sin verksamhet tillämpar examinanden lagstiftning, avtal och myndighetsbestämmelser som gäller livsmedelsbranschen och har förmåga att övervaka att de efterföljs och fungerar.

Examinanden deltar i beställningen av material, maskiner och apparater för företaget/det egna ansvarsområdet. Han eller hon beaktar i sin verksamhet energianvändning, återvinning, hållbar utveckling, miljökonsekvenser och lagstiftningen.

Examinanden kan helhetsbetonat planera produkt- och tjänsteurvalen samt verksamhetssätten enligt företagets affärsidé, kvalitetsmål och ekonomiska mål. Han eller hon känner till principerna för beräkning av täckningsbidrag och utnyttjar dem i planeringen av lönsamhet och resultat tillsammans med företagsledningen.

Utnyttjande av datasystem i arbetsprocessen

Examinanden

- använder bageriets datasystem i de skeden av processen där de behövs: textbehandling, kalkylering, e-post, internet och andra företagsspecifika program.

Iakttagande av författningar och bestämmelser

Examinanden

- följer aktivt med lagstiftningen inom sin bransch och hur den utvecklas
- tillämpar författningar och avtal och kontrollerar att de efterföljs (livsmedelslagstiftningen, arbetslagstiftningen, samhällsansvar, arbetarskyddslagstiftningen, miljölagstiftningen)
- är medveten om riskerna i anslutning till företaget och säkerheten och försöker eliminera dem genom att iaktta kund-, produkt- och andra säkerhetsanvisningar (t.ex. lagen om företagshälsovård, brandsäkerhet, konsumentskydd, livsmedelshygien)
- utarbetar eller uppdaterar programmet för egenkontroll
- kan iaktta samarbetsförfarande.

Övervakning och vägledning av bageriets anskaffningar

Examinanden

- gör upp anskaffningsplaner för råvaror och förpackningsmaterial
- gör, enligt arbetsplatsens praxis, förslag till anskaffningar eller köper råvaror, tillbehör och förpackningsmaterial
- känner till anskaffningsprinciperna för maskiner och apparater.

Utnyttjande av redovisningsdata i handledningen av verksamheten

Examinanden

- handlar enligt uppställda resultatmål
- kan tolka uppföljningsrapporter, övervakar att de genomförs och kan vid behov ändra sin verksamhet
- prissätter produkterna och iakttar lönsamheten i sina funktioner

<p>Examinanden deltar genom att tillämpa det egna ansvarsområdet i planeringen av verksamheten och i uppföljningen av produkternas kostnadsstruktur.</p> <p>Examinanden bedömer helhetsbetonat sin egen verksamhet och hur han eller hon lyckats i planeringen av bageriets produktion och i handledningen av arbetet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • utför lönsamhets- och alternativkalkyler enligt beräkning av täckningsbidrag eller andra anvisningar <p>Uppgörande av en verksamhetsplan för det egna ansvarsområdet</p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar i uppgörandet och uppföljningen av en verksamhetsplan för det egna ansvarsområdet • gör utvecklingsförslag utgående från lönsamhets- och alternativakalkyler <p>Bedömning av den egna verksamheten</p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete ur betjänings-, producent- och kundsynvinkel • utnyttjar erhållen respons i utvecklingen av sitt arbete • kan vid behov ändra sina funktioner så att kunderna blir nöjda.
--	---

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggande av examensdelen Planering och vägledning av bageriproduktion är det centralt att examinanden känner till verksamhetsprinciperna för bageriföretaget som valts till plats för det fristående yrkesprovet: affärsidén, verksamhetsmiljön och produktionsprocesserna. Examinanden påvisar sitt kunnande i sin verksamhet i autentisk arbetsmiljö i ett företag inom bageribranschen genom att planera företagets produktion och ansvara för arbetsarrangemangen.

Uppgifterna för det fristående yrkesprovet fastställs utgående från kraven på yrkesskicklighet för examen. Utgångspunkten för målen för bedömningen är planering av arbetsuppgifterna inom yrket som ska uppvisas, eftersom de centrala områdena för kunnandet som ska bedömas i varje examinands fristående yrkesprov uttrycks i dem. I bedömningskriterierna för examensgrunderna uttrycks hur examinanden ska prestera i sitt yrkesprov och i sitt arbete. Som bedömningsmetod används uppföljning av arbetssituationerna och i anslutning till dem skriftlig dokumentation, bedömning av planerna och rapporterna samt intervjuer.

I delen planering och vägledning av bageriproduktionen påvisas yrkesskicklighet genom verksamhet i autentiska planerings-, väglednings- och arbetssituationer i ett företag inom bageribranschen som är lämpligt som provplats. Vid val av platsen för det fristående yrkesprovet måste examinandens reella möjligheter att påvisa sin yrkesskicklighet i den här delen av examen beaktas.

Examinanden kan påvisa att han eller hon klarar uppgifterna på sin branschs prestationsnivå (det första målet för bedömningen) antingen med fristående yrkesprov eller med betyg över yrkesexamen för bagare (avlagt enligt föreskrift 16/011/1994 eller 44/011/2001).

2 § Planering och tillverkning av en beställningsprodukt i ett bageri

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till bageribranschens historia och produkter, förstår traditionernas betydelse i utvecklingen av produkterna och värnar om dem i sin egen utvecklingsverksamhet som en del av utvecklingen av nya produkter.</p> <p>Examinanden kan planera, samla ihop och tillverka lämpliga produkthelheter för kundernas behov så att tillverkningen av dem också är ekonomiskt lönsam för företaget.</p> <p>Examinanden kan utveckla och tillverka ersättande produkter som passar för specialdieter för t.ex. en beställningshelhet för fester.</p> <p>Examinanden kan tillverka produkter som är av internationellt ursprung och utveckla dem så att de passar för det egna företagets produktion.</p>	<p>Kännedom om bageribranschen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till branschens historia och traditionerna i produktionen inom bageribranschen • förstår traditionernas betydelse inom branschen vid utvecklingen av produkterna och värnar om dem i sin egen verksamhet. <p>Tillverkning av produkt- eller beställningshelheter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan planera och tillverka tilltalande bageriprodukt- eller beställningshelheter • behärskar själv tillverkningsprocessen av krävande bageriprodukter så att produkter framställs som både till utseende och smak är högklassiga och säljbara • kan utföra arbeten som kräver högklassigt manuellt arbete. • kan tillämpa och utveckla produkter enligt kundernas önsknings • examinandens förstår hur priset på krävande specialprodukter bildas och prissätter produkterna eller produkthelheterna på ett sätt som är lönsamt för företaget. <p>Tillämpning av specialdieter i beställningar Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan, för en beställningshelhet, tillverka ersättande produkter för kunder med specialdiet • har klart för sig vilka utvecklingstrenderna är för råvaror och produkter som passar för specialdieter inom sin produktionsinriktning. <p>Kännedom om och tillverkning av internationella produkter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan utveckla och framställa produkter med ursprung i en främmande kultur så att de passar in i produkthelheten.

<p>Examinanden arbetar hygieniskt och ansvarsfullt. Examinanden kan handla ekonomiskt iakttagande olika kostnads-effekter.</p> <p>Examinanden har en realistisk uppfattning om sin egen verksamhet och verksamhetens resultat.</p>	<p>Arbetets kvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetshygien • arbetar smidigt och har samarbetsförmåga • arbetar i normalt tempo • känner till riskfaktorerna vid tillverkningen • arbetar ekonomiskt och beaktar svinnet vid utförandet av arbetet • kan prissätta produkturvalets eller beställningshelhetens produkter och räkna ut procenten på produkternas täckningsbidrag. <p>Utvärdering av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete ur bageriföretagets och kundens synvinkel • kan utnyttja erhållen respons för att utveckla sitt arbete • kan vid behov förändra sina funktioner så att kunderna blir nöjda.
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Planering och tillverkning av en tilltalande helhet utgörs av tillverkning av sex produkter och av dekorationsarbete i bageriet (fönsterskyltning). Det fristående yrkesprovet är en helhet som får räcka högst 20 timmar. Vid avläggande av fristående examen måste man beakta att en av de sex produkter som ska tillverkas för beställningshelheten kan ges som kundbeställning först vid examenstillfället. Yrkesskicklighet för bagarmästare påvisas i fristående examen av krävande och behärskat manuellt arbete i planeringen av ett mångsidigt produkturval.

Kunnandet påvisas huvudsakligen i en genuin bagerimiljö. Om fristående examen inte kan avläggas i genuina arbetsförhållanden måste användningen av en annan miljö och verksamhetsförutsättningarna där motiveras för examenskommissionen så att provhelheten kan genomföras ekonomiskt lönsamt och i normalt tempo.

3 § Förmansarbete i ett bageri

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden planerar arbetsgemenskapens framtida verksamhet och försäkras sig om att organisationen fungerar genom att med vissa intervaller på rätt sätt dimensionera personalens antal och kvalitet. Han eller hon ansvarar för planeringen av resurser.</p>	<p>Personalplanering Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar personalens antal och lämplighet så att de svarar mot de uppställda målen och funktionerna • kontrollerar att personalens utbildning och kunnande motsvarar de uppställda målen

Examinanden deltar i anställningen av personal samt följer bestämmelserna i lagstiftningen och kollektivavtalet i frågor som gäller arbetsförhållandena.

Examinanden kan intruera arbetsgemenskapen i arbetet. Han eller hon instruerar och vägleder systematiskt i nya uppgifter och föränderliga situationer.

Examinanden kan planera, organisera samt dimensionera personalen i föränderliga arbetssituationer. Examinanden tar emot och ger ansvar i skötseln av ärenden. Examinanden kan bedöma personalens yrkeskunskap samt beteende i handlednings- och undervisningssituationer samt under möten.

Examinanden identifierar sin styrka och sina svagheter som förman och är beredd att utveckla sig själv.

- ändrar vid behov planerna i åtgärder som gäller verksamheten

Skötsel av arbetsavtalsärenden

Examinanden

- behärskar anställningsprocessen och deltar i avlöningen av personalen enligt arbetets krav
- kan fastställa vilka krav på yrkesskicklighet för personalen som arbetet ställer
- behärskar frågor i anslutning till löneadministrationen, som avlöning, semesterar, lön under sjukfrånvaro etc.

Att instruera personalen i arbetet

Examinanden

- instruerar personalen i företagets affärsidé och i deras arbetsuppgifter enligt lagstiftningen och kollektivavtalet samt i företagets verksamhetsätt eller enligt affärsidén
- hjälper en ny arbetstagare att anpassa sig till arbetsgemenskapen
- kan instruera i arbetet samt handleda personalen i föränderliga situationer
- utarbetar ett arbetsplatsspecifikt regelverk för instruering och kontrollerar att det fungerar

Organisering, vägledning och ledning av personalens arbeten

Examinanden

- planerar och dimensionerar personalen utgående från föränderliga behov
- planerar vikarie- och ersättande system för personalen
- tar personligen ansvar för att sköta arbeten och ärenden och ger också ansvar åt personalen
- instruerar personalen individuellt och agerar i instrueringen och på möten systematiskt genom att beakta personalens olikhet och yrkeskunskap.

Utveckling av personalen och sig själv

Examinanden

- uppmuntrar sin personal genom att både ge och ta emot respons

<p>Examinanden kan informera om ärenden som gäller arbetsgemenskapen och behärskar diskussions-, mötes- och förhandlingspraxisen.</p> <p>Examinanden bedömer sin egen verksamhet helhetsbetonat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • bedömer personalens yrkeskunskap och hjälper sin personal att utvecklas i sitt yrke • kontrollerar att kvaliteten uppnås inom de givna ramarna samt kan kräva av sin personal att de uppnår kvalitetsmålen • kan bedöma och utveckla sina egna sätt att leda • ökar personalens arbetsmotivation med hjälp av respons <p>Interaktiva situationer Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • leder personaldiskussioner och möten • kan förhandla fram olika lösningar • informerar om ärenden som gäller personalen, arbetsgemenskapen och företaget • kan leda sin grupp interaktivt sätt <p>Bedömning av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete ur företagets och kundens synvinkel • kan utnyttja den respons som personalen ger i utvecklingen av sitt förmansarbete • kan vid behov ändra sina funktioner så att personalen och kunderna blir nöjda.
--	---

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examensdelen förmansarbete i det fristående yrkesprovet bedöms i genuin bagerimiljö och på basis av faktiska arbetsprestationer. Vid val av plats för provet måste man beakta att examinandan har underordnade som han eller hon ska leda och se till att platsen ger reella möjligheter för examinandan att påvisa yrkesskicklighet i den här examensdelen. I bedömningskriterierna för examensgrunderna framgår hur examinandan ska prestera i sitt yrkesprov och i sitt arbete. Som bedömningsmetod används uppföljning av arbetssituationerna och bedömning av skriftliga dokument, planer och rapporter i anslutning till dem samt intervjuer.

Yrkesskickligheten påvisas genom förmansarbete i autentiska situationer som personal, administrations- och vägledningssituationer på ett företag i bageribranschen som är lämpligt som provplats. Det är inte möjligt att avlägga yrkesprovet i en läroanstalt.

4 § Försäljning och marknadsföring av bageriprodukter

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden utnyttjar och tillämpar olika konkurrensätt för marknadsföring då han eller hon gör upp marknadsförings- och försäljningsplaner. Examinanden utarbetar offert- och försäljningsbrev samt andra broschyrer.</p> <p>Examinanden har färdigheter att marknadsföra och sälja bageriets produkter och produkthelheter åt olika kundgrupper. Examinanden kan sköta kundkontaktarna.</p> <p>Examinanden utför aktivt individuellt försäljningsarbete bland kunderna. Examinanden sköter både intern och extern kommunikation muntligt och skriftligt och använder sig vid behov av olika kommunikationsapparater för att informera.</p>	<p>Planering av försäljning och marknadsföring Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar olika konkurrensätt och analyserar sin arbetsgemenskaps sätt att marknadsföra • deltar i utformningen av enhetens marknadsförings- och försäljningsplaner och kan här dra nytta av mål som utarbetats för organisationens/företagets marknadsföring • planerar och tillverkar olika kampanj- och temaprodukter samt utarbetar offert- och försäljningsbrev utgående från dem • planerar informationsblad om sin arbetsgemenskap och dess verksamhet <p>Kundorienterad försäljning och marknadsföring Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • för försäljningsförhandlingar på det sätt som affärsidén förutsätter med olika kundgrupper med beaktande av deras köpbehov och den respons som kunderna gett • sköter tillsammans med personalen om kundrelationerna och arbetsplatsens intressentgrupper. <p>Individuellt försäljningsarbete och kommunikation Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ökar försäljningen genom sin individuella verksamhet samt handleder sin personal i försäljningsarbetet • informerar på ett begripligt sätt om ärenden som gäller arbetsgemenskapen • kommunicerar konsekvent och tydligt både muntligt och skriftligt • kan vid behov kommunicera också på främmande språk • använder sig av datateknik vid informering samt utnyttjar e-post och internet vid informationsanskaffning och kommunikation

<p>Examinanden bedömer helhetsbetonat sin egen verksamhet i försäljnings- och marknadsföringsuppgifterna.</p>	<p>Bedömning av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete både ur företagets och kundens synvinkel • utnyttjar sig av erhållen respons för att utveckla sitt arbete • kan vid behov ändra sina funktioner så att kunderna blir tillfredsställda.
---	---

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Yrkesprovet för Försäljning och marknadsföring av bageriprodukter bedöms i en genuin försäljnings- och marknadsföringssituation, där ett utvalt bageris produktion säljs och marknadsförs. Vid val av bageri för det fristående yrkesprovet måste examinandens reella möjligheter att påvisa yrkesskicklighet i den här examensdelen beaktas. Som bedömningsmetod används uppföljning av arbetssituationer, bedömning av skriftliga dokument och planer, respons av kunderna och representanter för arbetsgemenskapens olika medlemmar samt uppföljning av examinandens färdigheter i marknadsföring och kommunikation enligt det utvalda bageriets synvinkel. Provet kan inte avläggas enbart i en läroanstalt.

5 § Kulturell mångfald och språkkunskaper i handledningen av arbetet i ett bageri

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden förstår vilken betydelse den egna personen och växelverkan har som en del av den egna organisations-/företagsprofilen. Examinanden ger en bild av sin yrkeskunskap till människor som talar olika språk.</p> <p>Examinanden klarar sig förutom på finska och svenska på något främmande språk som behövs i arbetsgemenskapen i olika situationer i anslutning till olika arbeten och instruerar för sin egen del arbetstagaren i sin uppgift. Examinanden arbetar i samarbetsanda och tar utländska arbetstagare i betraktande.</p>	<p>Interaktion inom arbetsgemenskapen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • strävar efter en god atmosfär inom arbetsgemenskapen vilket syns i examinandens hela verksamhet • är initiativrik, ansvarskännande och vänlig <p>Språkkunskaper i arbetsgemenskapen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • möter frimodigt en utländsk medlem i arbetsgemenskapen eller en kund • talar främmande språk med en medlem i arbetsgemenskapen eller kund på ett korrekt sätt (t.ex. hälsar, ger råd eller handleder) i den aktuella arbetsmiljön i servicesituationer • utreder och presenterar den egna organisationen eller ärenden i anslutning till företagets verksamhet muntligt och skriftligt på främmande språk (t.ex. verksamheten, organisationens produkter och tjänster)

<p>Examinanden klarar sig förutom på finska och svenska på något annat främmande språk som behövs i arbetsmiljön i vanliga instruering i arbetet-, väglednings- och handledningssituationer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • förstår olika kulturer, vilket syns i ett sakligt beteende (t.ex. artighetsfraser, vänlighet, smalltalk) • behärskar ordlös kommunikation <p>Instruering av arbetstagaren i arbetet, vägledning och handledning på främmande språk Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • möter utländska arbetstagare modigt och fördomsfritt • behärskar de centrala termerna inom sin egen yrkesbransch och kan reda ut de grundläggande frågorna i arbetsgemenskapen på det främmande språk som behövs • instruerar utländska arbetstagare i den egna organisationen • instruerar/vägleder handleder utländska arbetstagare på det sätt som deras kunskaper och arbetsfärdigheter förutsätter • utarbetar vid behov skriftliga arbets-anvisningar • skapar förutsättningar för en uppmuntrande atmosfär i interaktiva situationer • uppmuntrar till att experimentera, fråga och söka information
<p>Examinanden bedömer helhetsbetonat sina instrueringsfärdigheter på främmande språk</p>	<p>Bedömning av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sina instruerings- eller handledningsfärdigheter ur företagets och personalens synvinkel • utnyttjar erhållen respons i utvecklingen av sitt arbete • kan vid behov ändra sina funktioner så att interaktion uppstår

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen Kulturell mångfald och språkkunskap inom bageribranschen är det viktigt att examinandena har den språkkunskap som behövs för att klara av interaktiva situationer inom sin arbetsgemenskap.

Yrkesskickligheten påvisas i autentiska interaktiva situationer i anslutning till arbetet på ett bageriföretag som är lämpligt som provplats, där kommunikation på det valda främmande språket är en vardaglig företeelse. Vid val av plats för yrkesprovet ska beaktas att examinandena har reella möjligheter att påvisa yrkesskickligheten i den här examensdelen. Det valda språket antecknas i examensbetyget vid punkten ytterligare uppgifter.

6 § Produktutveckling inom bageribranschen

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till processen för produktutveckling av bageriprodukter. Han eller hon kan planera, koordinera och handleda produktutvecklingsprocessen och utarbeta en produktutvecklingsplan.</p> <p>Examinanden känner till och kan instruera i de kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska förändringar som sker i livsmedlen inom bageribranschen. Han eller hon känner till tillverkningsteknikerna inom bageribranschen och principerna för hur apparaterna fungerar. Han eller hon känner till råvarornas kvalitetsegenskaper och näringsmässiga betydelse inom sin produktionsinriktning.</p>	<p>Kännedom om produktutvecklingsprocessen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till produktutvecklingsprocessen, principerna för och lagstiftningen som gäller den • är medveten om hur viktigt kundernas behov är i utvecklingen av bageriprodukterna • kan planera, utarbeta och koordinera planer och processer för produktutveckling • vet hur viktig produktutvecklingen i den egna arbetsgemenskapen är och som en del av kundbetjäningen • är intresserad av utvecklingsutsikterna inom den egna branschen och av framtiden • tillverkar produkter enligt recept på ett ekonomiskt sätt. <p>Produkt-, råvaru- och processkännedom Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska förändringar som sker i livsmedlen inom bageribranschen samt behärskar de sätt som dessa förändringar kan styras på • känner till tillverkningstekniker inom bageribranschen och apparaternas funktionsprinciper • känner till produkternas och råvarornas näringsmässiga betydelse inom sin produktionsinriktning • känner till de vanligaste specialdietera och kan planera lämpliga produkter för dem • kan söka fram ersättande råvaror • kan rationalisera helhetsanvändningen av råvaror • kan skriva recept och arbetsanvisningar för ett bageri • ger vid behov alternativ för förpackningstyper för inköp och produktion

Examinanden kan planera och genomföra ett produktutvecklingsprojekt för en bageriprodukt.

- kan planera och följa med hållbarheten på produkterna

Planering och hantering av ett produktutvecklingsprojekt

Examinanden

- kan planera ett produktutvecklingsprojekt för en bageriprodukt och genomföra projektet tillsammans med produktionen, marknadsföringen, företagsledningen och ekonomiadministrationen
- utreder kundbehoven och produktens preliminära kostnadsstruktur tillsammans med marknadsföringen
- använder sig av idégivningsmetoder och konsumentundersökningar som hjälp för planeringen
- ger idéer utgående från kundbehovet
- bedömer idéerna och tar beslut

Examinanden kan genomföra förundersökningsskedet för ett produktutvecklingsprojekt

Genomföring av en förundersökning

Examinanden

- känner till egenskaperna på den kommande produkten
- utreder råvarualternativ
- utreder de tekniska möjligheterna för att producera produkten
- utreder produktionsmöjligheterna med produktionen
- utarbetar ett förslag för produktionsplanering tillsammans med produktionen
- samarbetar med marknadsföringen bl.a. gällande marknadsutredningarna och målen för marknadsföringen
- kartlägger eventuella riskfaktorer
- gör lönsamhetsutredningar tillsammans med marknadsföringen
- utarbetar produktbestämningar, en plan för produkten utifrån vilken produktutvecklingsprojektet antingen startar eller förkastas
- dokumenterar produktutvecklingsprojektets skeden.

Examinanden har de färdigheter som behövs för att i sin verksamhet kunna tillämpa lagstiftningen, avtal och myndighetsbestämmelser som gäller livsmedelsbranschen. Han eller hon känner till sekretessreglerna.

Examinanden genomför produktplanen och produkttestningarna som en del av företagets produktutvecklingsprojekt.

Examinanden följer med genomföringen av utvecklingsprojektet. Han eller hon drar nödvändiga slutsatser samt avslutar produktutvecklingsprojektet.

Kännedom om livsmedelslagstiftningen och immateriella rättigheter

Examinanden

- känner till livsmedelslagstiftningen som gäller bageribranschen och förpackningspåskrifterna som ska användas
- förstår betydelsen av sekretessreglerna

Produktplan och testning

Examinanden

- granskar produktens produktionsduglighet, indelning i arbetsfaser och produktionskostnaderna
- utarbetar ett system för test och kvalitets-säkring
- finslipar produkten för provkörningar/bakning planerar och genomför provkörningar/provbakning tillsammans med produktionen
- vägleder och ger råd vid behov i problem som gäller tillverkningen av produkten
- gör produkttester
- gör produktförbättringar eller förändringar på basis av provkörningarna
- planerar förpackning av produkten tillsammans med marknadsföringen
- testar produktens förpackning tillsammans med produktionsteamet

Sensorisk bedömning

Examinanden

- kan bedöma utseende, uppbyggnad, doft och smak på den egna branschens produkter
- kan planera och genomföra sensoriska bedömningsexperiment samt behandla och bedöma resultaten
- kan genomföra mätningar av sådant som konsumenten har förkärlek för och bedöma resultaten av mätningarna
- bedömer den färdiga produkten och kvaliteten under tillverkningsprocessen sensoriskt

<p>Examinanden utnyttjar sensorisk bedömning som ett medel för produktutveckling. Han eller hon kan genomföra sensoriska experiment och konsumenttester samt bedöma resultaten av testerna.</p> <p>Examinanden kan skaffa information genom att utnyttja olika medel för informationsanskaffning.</p> <p>Examinanden kan bedöma sin egen verksamhet helhetsbetonat.</p>	<p>Uppföljning och slutsatser Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • deltar i finslipningen av produkten • utformar behövliga dokument • deltar i startandet av produktionen och försäljningen (t.ex. utbildning, tekniskt stöd samt försäljning och uppföljning av försäljningen) • avslutar produktutvecklingsprojektet och planerar startandet av ett nytt <p>Informationsanskaffning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utnyttjar mångsidigt de medel för informationsanskaffning som finns i företagets bruk <p>Bedömning av den egna verksamheten Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete både ur företagets och kundens synvinkel • utnyttjar erhållen respons för utvecklingen av sitt arbete • kan vid behov förändra sina funktioner så att kunderna blir tillfredsställda
---	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

I examensdelen Produktutveckling i företag inom bageribranschen är kännedomen om en produktutvecklingsprocess samt planering och behärskning av ett produktutvecklingsprojekt från råvara, produktplanering och testning ända till slutledningen central. Dessutom ska examinandena känna till lagstiftningen inom sin bransch.

Uppgifterna i det fristående yrkesprovet definieras utgående från kraven på yrkesskicklighet. Utgångspunkten för planeringen av målen för bedömningen är de arbetsuppgifter som ska påvisas eftersom de centrala kompetensområdena som ska bedömas i varje examinandas yrkesprov uttrycks i dem.

Bedömningskriterierna i examensgrunderna uttrycker hur examinandena ska prestera i sitt yrkesprov och i sitt arbete. Som bedömningsmetod används uppföljning av arbetsituationer och bedömning av skriftliga dokument, planer och rapporter.

Yrkesskickligheten påvisas genom att utveckla en produkt i autentiska arbetssituationer i ett bageri som är lämpligt som provplats eller på särskild grund i en läroanstalt. Vid val av plats för det fristående yrkesprovet måste man se till att examinandena har reella möjligheter att påvisa yrkesskicklighet i den här examensdelen.

7 § Företagsamhet inom bageribranschen

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till vilka möjligheter bageribranschen erbjuder för att starta ett företag, förstår på vilket sätt olika organisationer producerar tjänster och anser att företag inom bageribranschen är betydande producenter av tjänster.</p> <p>Examinanden känner till grundbegreppen inom företagsverksamheten och olika företagsformer. Examinanden vet vilka faktorer som ska beaktas vid planering av företagsverksamhet och bedömer sina egna förutsättningar och möjligheter att verka som företagare.</p> <p>I egenskap av potentiell blivande företagare och kund förstår examinandens och kan bedöma olika företags verksamhet ur sin egen synvinkel. Examinanden anser att kundorientering, kvalitet, marknadsföring och kostnadsmedvetenhet är viktiga konkurrensmedel i det egna företaget eller där han eller hon tjänstgör.</p>	<p>Kundorienterad företagsamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till olika sätt att producera tjänster (t.ex. egen service, egen resultatenhet, privatföretag) • kan jämföra olika organisationers verksamhet inom bageribranschen • känner till förändringarna som skett inom bageribranschen och förstår effekterna av dem • känner till verksamhetsmöjligheterna för företag inom den egna branschen och bedömer förutsättningarna och riskerna för att starta ett företag • anser sitt arbete vara ett servicearbete vilket syns i examinandens alla funktioner • är initiativrik, ansvarskännande och vänlig • påvisar kundorientering i alla sina funktioner. <p>Förståelse av grundbegreppen inom företagsverksamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till grundbegreppen inom företagsverksamhet (t.ex. verksamhetsidé, affärsidé, planering av affärsverksamhet) • känner till olika typer av företagsformer och skillnaderna mellan dem • känner till åtgärderna för att grunda ett företag och vet var man får information om att grunda företag • bedömer sina egna egenskaper, färdigheter och resurser för att verka som företagare. <p>Tillämpning av grundbegreppen inom företagsverksamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar eller känner till målen för företagets verksamhet (t.ex. bakgrund, ägare, företagsform, organisation, affärsidé, verksamhetsidé, finansieringsform, kostnadsstruktur) • känner till företagets kundsegment • känner till kundföretagets verksamhet och mål

<p>Examinanden bedömer sin egen verksamhet helhetsbetonat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • känner till betydelsen av ett personligt säljarbete i företaget och fungerar som marknadsförare för sitt företag • känner till betydelsen av att serviceproducentens tjänst är pålitlig i utvecklingen av en kundrelation • bedömer företagets verkliga konkurrenssätt nu och i framtiden(t.ex. pris, kvalitet, yrkesskicklighet, kundbetjäning, pålitlighet) • känner till nyckeltal som används inom branschen • vet vad som är lönsam verksamhet och känner till sätt att inverka på företagets lönsamhet • skaffar vid behov information och sakkunnig hjälp som behövs vid grundandet av ett företag och under verksamhetens olika skeden. <p>Bedömning av den egna verksamheten</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sina förutsättningar och resurser att verka som företagare • bedömer sina förutsättningar för att starta företagsverksamhet • kan bedöma sin verksamhet ur kundens och serviceproducentens synvinkel.
---	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av delen företagsamhet inom bageribranschen är det viktigt att förstå företagsverksamhet och företagsamhet samt bedöma de egna förutsättningarna för företagsamhet. Examinanden ska därvid förmedla en bild av sig själv som företagare och förstå verksamheten i sitt eget företag eller sin organisation ur företagsverksamhetens synvinkel. Därvid bedöms ifall examinanden har nått den prestationsnivå som är fastställd i bedömningskriterierna för examensdelen.

Delen företagsamhet inom bageribranschen avläggs som en egen separat del.

BESKRIVNING AV BAGARMÄSTARENS YRKE

En bagarmästare behärskar alla skeden av tillverkningsprocessen av olika bageriprodukter för hand eller maskinellt. Han eller hon kan arbeta med produktplanering och handledning, som förman, med produktutveckling eller försäljnings- och marknadsföringsuppgifter. Han eller hon kan också verka som självständig företagare. Bagarmästaren deltar i det dagliga arbetet och måste kunna utföra praktiska arbeten inom bageribranschen.

Han eller hon känner i praktiken till nuläget och de strategiska målen för sin enhet/sitt företag. I bagarmästarens yrkesskicklighet är det centralt att kunna organisera, handleda och övervaka verksamheten i olika företag inom bageribranschen. Han eller hon känner till förbunden inom branschen, de centrala intressentgrupperna och kanalerna för informationssökning, produktionen och betjämningsprocessen inom sin verksamhetsmiljö. En bagarmästare följer med utvecklingen inom sin bransch, förändringar inom branschen och internationaliseringen samt dess effekter på verksamheten. Han eller hon känner till principerna för inskolning och instruering i arbetet.

En bagarmästare känner till processen för beställningsverksamheten inom sitt företag samt vilken betydelse den interna kundkretsen har för företaget. Han eller hon planerar, handleder och utvecklar verksamheten inom företaget och sin enhet samt förstår effekten av sin verksamhet på det ekonomiska resultatet. Bagarmästaren följer med maskinernas och apparaternas skick och kan begära nödvändig reparation. Han eller hon måste kunna utnyttja datateknik i sitt arbete.

En bagarmästare behärskar bageriprocesserna, känner till råvarorna och deras egenskaper, kan använda maskiner och apparater och behärskar arbetsmetoderna. Han eller hon känner till produkterna inom bageribranschen. En bagarmästare kan förpacka en produkt högklassigt. Han eller hon handlar enligt bestämmelserna för egenkontroll och iakttar hygien. En bagarmästare kan tolka och följa lagstiftningen och avtal som gäller branschen och känner till betydelsen av konsumentskyddslagen och affärshemligheten i bageriets verksamhet. Han eller hon kan göra upp och tolka sin enhets verksamhetsplaner, följa upp faktiska kostnader och vidta behövliga åtgärder.

Bagarmästarens övriga kunnande har olika tyngdpunkter beroende på i hurdan arbetsmiljö han eller hon arbetar. I förmansuppgifterna behärskar han eller hon personaladministrationen och kan handleda sin arbetsgemenskap. I försäljnings- och marknadsföringsuppgifterna utnyttjar och tillämpar bagarmästaren olika konkurrensmedel vid uppgörande av marknadsförings- och försäljningsplaner. Han eller hon marknadsför och säljer kundorienterat. Han eller hon känner till produktplanering.

En bagarmästare kan, enligt sitt val, också verka i ett mångkulturellt företag och har den språkkunskap som behövs i olika situationer i anslutning till arbetet och kan handleda utländska arbetstagare i arbetsuppgifterna. För en bagarmästare som arbetar med produktutvecklingsuppgifter förutsetts färdigheter i att planera och genomföra ett produktutvecklingsprojekt. Han eller hon känner bra till produkterna och råvarorna inom sin bransch samt hur de betar sig i olika processer. Han eller hon behärskar funktioner i anslutning till sensorisk bedömning. Den som arbetar med produktutveckling känner till branschens lagstiftning, förpackningslagstiftningen, de immateriella rättigheterna och skyldigheten att iaktta sekretess. Han eller hon beaktar i sitt arbete produkternas näringsmässiga betydelse och specialdieter inom sin bransch. Han eller hon är samarbetsförmögen och är kreativ.

Examinanden kan utvidga sin yrkesskicklighet genom att som valfri del avlägga en annan examensdel i en specialyrkesexamen i nära anslutning till branschen.

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

Utbildningsstyrelsen/biblioteket
Pb 380
00531 Helsingfors
tfn: 040 348 7555
fax 040 348 7766
kirjasto@oph.fi
www.utbildningsstyrelsen.fi