

1. SLUTBETYGETS BENÄMNING

Livsmedelsprogrammet, Bageri och konditori

2. ÖVERSÄTTNING AV SLUTBETYGETS BENÄMNING

Denna översättning har ingen rättslig status.

3. PROFIL PÅ FÄRDIGHETER OCH KUNSKAPER

Innehavaren av detta dokument

- har grundläggande kunskaper om råvaror, beredning och framställning av produkter inom områdena bageri och konditori
- kan framställa olika vanliga jäsdegare, kavlade degar, kakor med och utan choklad samt tårter och bakelser
- har kunskaper om livsmedels kemiska och näringsmässiga sammansättning samt om god livsmedelshygien
- har förmåga att både arbeta självständigt och tillsammans med andra samt kan planera produktion på egen hand
- har kunskap om olycksfallsrisker och säkerhetsbestämmelser och kan arbeta på ett säkert och ergonomiskt riktigt sätt
- kan använda, underhålla och rengöra maskiner och utrustning
- har ett serviceinriktat förhållningssätt och agerande i förhållande till kunden
- kan utföra andra serviceuppgifter som kassatjänst, ekonomi och ett företags allmänna skötsel
- har förmåga att utföra arbetsuppgifterna med hänsyn till kvalitet, miljö och säkerhet
- kan använda engelska på ett funktionellt sätt inom yrkesområdet
- kan använda datorn för produktion och kommunikation
- förmåga att arbeta problemlösande

Innehavaren av detta dokument har dessutom kunskaper på gymnasial nivå i svenska, engelska, matematik, estetisk verksamhet, idrott och hälsa, naturkunskap, religionskunskap samt samhällskunskap.

4. YRKEN TILLGÄNGLIGA FÖR INNEHAVAREN AV SLUTBETYGET

Utbildning syftar i huvudsak till arbeten inom bageri och konditori, men också i viss mån till arbeten inom livsmedelshallar eller restaurangnäringen.

(*) Förklarande anmärkningar

Detta dokument är avsett att ge kompletterande information till nämnda betyg och har inte någon rättslig status i sig självt. Det baserar sig på rådets resolution 93/C 49/01 av den 3 december 1992 om klarhet och tydlighet rörande kvalifikationer, på rådets resolution 96/C 224/04 av den 15 juli 1996 om klarhet och tydlighet när det gäller yrkesutbildningsbevis, och på Europaparlamentets och rådets rekommendation 2001/613/EG av den 10 juli 2001 om rörlighet inom gemenskapen för studerande, personer som genomgår yrkesinriktad utbildning, volontärer, lärare och utbildare.

Ytterligare information om klarhet och tydlighet kan erhållas från: www.cedefop.eu.int/transparency

© Europeiska gemenskaperna, 2002

5. SLUTBETYGETS OFFICIELLA STATUS

<p>Namn och status på den inrättning som utfärdat slutbetyget Betyg efter avslutad utbildning utfärdas av rektor vid den skola där eleven genomgått sin utbildning</p>	<p>Namn och status på den nationella/regionala myndighet som godkänt/erkänt slutbetyget</p>
<p>Betygets nivå (nationell eller internationell beteckning) I Sverige används inga nivåer. Utbildningen motsvarar Upper secondary level och alltså ISCED 3.</p>	<p>Betygsskala/ Krav för godkännande Icke godkänd (IG) Godkänd (G) Väl godkänd (VG) Mycket väl godkänd (MVG)</p>
<p>Tillträde till nästföljande undervisnings-/utbildningsnivå Utbildningen ger grundläggande behörighet för högskolestudier.</p>	<p>Internationella överenskommelser</p>
<p>Rättslig grund Skollag SFS 1985:1100 , Gymnasieförordning SFS 1992:394, Förordning om läroplan för de frivilliga skolformerna SKOLFS 1994:2, Förordning om särskilda program för gymnasieskolans nationella program SKOLFS 1999:12.</p>	

6. OFFICIELLT ERKÄNDA SÄTT FÖR ERHÅLLANDE AV SLUTBETYGET

Beskrivning av erhållen yrkesutbildning	Procent av hela programmet (%)	Längd (timmar/veckor/månader/år)
• Skola/utbildningscentrum	85	85 veckor
• Arbetsplatsbaserad utbildning	15	15 veckor
• Godkända tidigare studier		
Total undervisnings-/utbildningslängd som resulterar i intyget		100 veckor / 3 år
<p>Ytterligare information Utbildningen omfattar totalt 2500 gymnasiepoäng (25 poäng motsvarar en veckas studier på heltid), varav 750 poäng i kärnämnen (allmänna ämnen), 1450 poäng i karaktärsämnen (yrkesinriktade ämnen) samt 300 poäng individuellt val. Innehavaren av dokumentet har inom ramen för karaktärsämnesblocket genomfört ett projektarbete om 100 poäng.</p> <p>Mer information om utbildningen och det nationella utbildnings- och kvalifikationssystemet kan erhållas från Nationellt Referenscentrum för Yrkesutbildning www.senrp.se</p>		