


 Erasmus+	RefuSkills: Kokk							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse Kokk							
SQF Nivå:	(hvis aktuelt)							
Totalt ECVET-poeng:	(hvis aktuelt)							
Totalt studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				x				
Enheter av læringsutbytte	RefuSkills : Kokk U1	Matlaging, menydefinisjon, produkt og kvalitetsstyring						
	RefuSkills : Kokk U2	Organisasjon, hygiene og sikkerhet på kjøkkenet						





 Erasmus+	RefuSkills: Kokk							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills : Yrkeskompetanse U1 : Forberedelse av måltider og meny							
ECVET poeng:	(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				x				
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode	Kompetanse						
		Kunnskap			ferdigheter			
Matlaging, menydefinisjon, produkt og kvalitetsstyring	U1	Forberede måltider i henhold til menyen som er definert, og ta hensyn til ernæringsmessige egenskaper, matssammensetning, matallergi og intoleranse. Ta hensyn til råvarer i henhold til menyen og mengden måltider som tilbys.						
		Han/hun kjenner regionen og sesongvariasjoner i forhold til det gastronomiske tilbud i oppskrifter og den spesifikke sammensetningen av mat og næringsegenskaper. Han/hun kjenner matlagingsteknikkene, egenskapene, driften og			Han/hun definerer menyen på grunnlag av regionen, sesongmessige produkter og type restaurant. Han/hun følger prinsippene om ernæring og forberedelse teknikker for å ta hensyn til matintoleranse.			



		<p>bruken av kjøkkenmaskiner, verktøy og kjøkkenredskaper.</p> <p>Han/hun kjenner til kvalitets standarder for mat.</p> <p>Han/hun vet hvordan man bestiller mat, samt prinsippene, teknikkene og metodene for lagring av mat.</p>	<p>Han/hun bruker oppskrifter, matlagings og dekorasjonsteknikker.</p> <p>Han/hun kontrollerer kvaliteten og kvantiteten av produktene.</p> <p>Han/hun bestemmer matbehandling og bevaringsteknikker.</p>
--	--	--	---





 Erasmus+	Kokk						
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse U2: Hygiene og sikkerhet på kjøkkenet						
ECVET poeng:	(hvis aktuelt)						
Studiepoeng:	(hvis aktuelt)						
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
				x			
Læringsutbytte							
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode	Kompetanse					
		Kunnskap			ferdigheter		
Organisasjon og hygiene og sikkerhet på kjøkkenet	U2	Kjenner til hygiene og sikkerhet på kjøkkenet i samsvar med reglene for arbeidssikkerhet og miljøvern samt forbrukshygiene og mattrygghet. Organisere kjøkkenet i henhold til de ansattes retningslinjer.					
		Han/hun kjenner forskriftene til miljø og sikkerhet på jobb og i kjøkkenet; Han/hun bruker prinsippene, teknikkene og metodene for rengjøring og hygiene i arbeidsmiljø og utstyr i catering, klær og personlig hygiene; Han/hun kjenner hygiene og forbrukermatssikkerhetsprotokollene (HACCP);			Han/hun bruker personlig hygiene verktøy og prosedyrer; Han/hun bruker metoder og teknikker for arbeid i samsvar med sikkerhets- og hygienestandarder. Han/hun bruker prinsippene, teknikkene og metodene som følger av forskriftene for rengjøring og hygiene i arbeidsmiljøet for catering. Han/hun bruker restaurantplanleggingsteknikker		





		Han/hun kjenner prinsippene og teknikkene for planlegging, organisering og synkronisering av arbeidet på kjøkkenet;	
--	--	---	--



 Erasmus+	RefuSkills: Frisør								
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse Frisør								
SQF Nivå:	(hvis aktuelt)								
Totalt ECVET-poeng:	(hvis aktuelt)								
Totalt studiepoeng:	(hvis aktuelt)								
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7		
		x							
Enheter av læringsutbytte	RefuSkills:Frisør-U1	Hår og hodebunngleie							
	RefuSkills: Frisør -U2	Klipp, hår, design av frisyre, farging og bleking i samsvar med regler for hygiene og helse.							





		RefuSkills: Frisør						
Navn på kvalifikasjon:		RefuSkills: U1 - Hår og hodebunnpleie						
ECVET poeng:		(hvis aktuelt)						
Studiepoeng:		(hvis aktuelt)						
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			x					
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode		Kompetanse				
				Kunnskap			ferdigheter	
Hår og hodebunnpleie		U1		Er i stand til å utføre hårpleie og velge hårpleieprodukter for pleie av hodebunnen.				
				Han/hun kjenner til anatomi for hår og hodebunn og kan vurdere denne. Han/hun kjenner til de forskjellige hårrens og hårpleieprodukter. Han/hun kjenner metodene for rengjøring og pleie av hår og hodebunn.			Han/hun undersøker og vurderer tilstand til hodebunn og hår. Han/hun foreslår tiltak for behandling. Han/hun velger hårrens og hårprodukter, mengde og setter dem i. Han/hun renser og behandler hår og hodebunn.	



			Han/hun renser og behandler deler av håret, løshår og hårforlengelse.
--	--	--	---



		RefuSkills: Frisør						
Navn på kvalifikasjon:		RefuSkills: U2 – Klipp, hår, design av frisyre, farging og bleking i samsvar med regler for hygiene og helse.						
ECVET poeng:		(hvis aktuelt)						
Studiepoeng:		(hvis aktuelt)						
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			x					
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode		Kompetanse				
				Kunnskap			ferdigheter	
2.1 Klipp, hår, design av frisyre, farging og bleking		U2		Er i stand til å klippe hår i henhold til ulike frisyre, farging og bleking av hår.				
				Han/hun kan se for seg den planlagte frisyre. Han/hun er i stand til å estimere og vurdere hårlengden med tanke på planlagt frisyre. Han/hun kjenner til klassiske klippeknikker. Han/hun kjenner til de nødvendige forberedelser før klipp. Han/hun kjenner til mulige utforming/tilpasninger av frisyre.			Han/hun former den planlagte frisyren med tanke på hårfarge, hårkvalitet, vokseretning og fall i håret. Han/hun vurderer og deler hårlengden. Han/hun velger klassiske klippeteknikker og utfører hårklipp.	





		<p>Han/hun kjenner til fargelegging og teknikker for bleking.</p> <p>Han/hun vet hvordan man skal skjære og forme skjegg og behandle huden før og etter barberingen.</p> <p>Han/hun kjenner teknikker for barbering.</p> <p>Hun/han er kjent med bruk av saks, hårklippere og hårføner.</p>	<p>Han/hun velger og gjør nødvendige forberedelser før klipp.</p> <p>Han/hun former frisyren med hårspoler, hårtang og papiljott-teknikker.</p> <p>Hun/han former frisyrer gjennom hårføner.</p> <p>Hun/han former «pin-up» frisyrer og frisyrer etter hårtrender.</p> <p>Hun/han bruker styling- og «finish» teknikker.</p> <p>Han/hun farger og bleker hår.</p> <p>Hun/han klipper og former skjegg, behandler huden før og etter barberingen.</p> <p>Han/hun utfører barbering med ulike teknikker.</p> <p>Han/hun bruker saks, hårklippere og hårføner.</p>
2.2 Overholdelse av hygiene- og helsevern		Er i stand til følge hygiene- og helse forskrifter.	
		<p>Han/hun kjenner sikkerhetsforskrifter.</p> <p>Han/hun kjenner helseverntiltak og rengjørings-, desinfiserings og pleieartikler.</p>	<p>Han/hun renser, desinfiserer og vedlikeholder verktøy.</p> <p>Han/hun velger og bruker rengjørings-, desinfeksjons- og pleiesartikler</p>





		Han/hun kjenner tiltak for personlig hygiene og bruk av arbeidstøy.	Han/hun utfører personlig helsevern, spesielt beskyttelse av huden. Han/hun bruker tilpassede helseverntiltak.
--	--	---	---



		RefuSkills: Kontorarbeider						
Navn på kvalifikasjon:		RefuSkills: Yrkeskompetanse Kontorarbeider						
SQF nivå:		(hvis aktuelt)						
Totalt ECVET-poeng:		(hvis aktuelt)						
Totalt studiepoeng:		(hvis aktuelt)						
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				x				
Enheter av læringsutbytte		RefuSkills: Kontorarbeider - U1	Forretningsprosesser					
		RefuSkills: Kontorarbeider - U2	Organisering på arbeidsplassen					
		RefuSkills: Kontorarbeider - U3	Prosesser på arbeidsplassen					





 Erasmus+	RefuSkills: Kontormedarbeider						
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse U1: Forretningsprosesser						
ECVET poeng:	(hvis aktuelt)						
Studiepoeng:	(hvis aktuelt)						
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
				x			
Læringsutbytte							
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode		Kompetanse				
			Kunnskap			Ferdigheter	
Forretningsprosesser	U1		Forretningsprosesser og regnskap				
			Han/hun kjenner reglene for bruk av kassaapparatet. Han/hun følger regnskapsreglene.		Han/hun kan ta imot penger. Han/hun tar vare på kvitteringer til regnskapet. Han/hun tar vare på dokumenter (kvitteringer, pakksedler, etc.) på en systematisk måte. Han/hun utsteder kvitteringer.		



			Han/hun kontrollerer fakturaer. Han/hun beregner kostnadsoverslag. Han/hun administrerer kvitteringer, kassarull og dokumenter.
--	--	--	---





 Erasmus+	RefuSkills: Kontormedarbeider						
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse U2: Organisering på arbeidsplassen						
ECVET poeng:	(hvis aktuelt)						
Studiepoeng:	(hvis aktuelt)						
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
				x			
Læringsutbytte							
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode	Kompetanse					
		Kunnskap			ferdigheter		
Organisering på arbeidsplassen	U2	Organisering av forretningsprosesser på arbeidsplassen					
		Han/hun behandler ordrer på arbeidsplassen.			Hun/hun bestiller varer og kontrollerer forbruket.		
		Han/hun er i stand til å bruke informasjonstyringsystemer.			Han/hun ber om og beregner kostnadsoverslag. Han/hun arbeider med reklamasjoner.		



		<p>Han/hun er i stand til å bruke et profesjonelt tidsstyringssystem.</p>	<p>Han/hun bruker ulike informasjons- og mediekanaler (f.eks. databaser, Google-kontor, SharePoint- systemer, etc.)</p> <p>Han/hun bruker ulike informasjonsteknologier.</p> <p>Han/hun strukturerer informasjon på en profesjonell måte på sin datamaskin (datafiler, dokumentnavn, etc.)</p> <p>Han/hun er i stand til å bruke relevante IT-programmer.</p> <p>Han/hun behandler informasjon og er i stand til å videresende informasjon.</p> <p>Han/hun planlegger avtaler og dagsorden med elektroniske medier.</p> <p>Han/hun planlegger aktiviteter.</p> <p>Han/hun kontrollere og oppdaterer kontorets tidsstyring.</p>
--	--	---	--



 Erasmus+	RefuSkills: Kontormedarbeider							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse U3: Prosesser på arbeidsplassen							
ECVET poeng:	(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
				x				
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode	Kompetanse						
		Kunnskap				ferdigheter		
Prosesser på arbeidsplassen	U3	Prosesser på arbeidsplassen.						
		Han/hun identifiserer arbeidsflyten på kontoret. Han/hun bruker programvare for tekstbehandling. Han/hun bruker programvare for regneark.				Han/hun fører oversikt over inntekter og utgifter. Han/hun bruker ulike funksjoner i tekstbehandling som stavekontroll, nummerering, faner etc. Han/hun bruker maler i tekstbehandlingen.		



		<p>Han/hun oppretter et filhåndteringssystem.</p> <p>Han/han bruker sikkerhetstiltak for data.</p> <p>Han/hun er i stand til å bruke telefonen på en profesjonell måte.</p> <p>Han/hun er i stand til å organisere møter og arrangementer.</p> <p>Han/hun er i stand til å bruke et presentasjonsprogram.</p>	<p>Han/hun bruker ulike funksjoner for å skrive forretningsbrev.</p> <p>Han/hun bruker tekstbehandling effektivt.</p> <p>Han/hun lager dokumenter og tekster i en tekstbehandler.</p> <p>Han/hun gjør kalkulasjoner i et regneark.</p> <p>Han/hun bruker ulike funksjoner i en tekstbehandler, som tabeller, formler, tallformat, etc.</p> <p>Han/hun bruker ulike filstrukturer.</p> <p>Han/hun implementerer et effektivt filhåndteringssystem.</p> <p>Han/hun behandler ekstern informasjon på en sikker måte.</p> <p>Han/hun oppdaterer, virusbeskyttelse og brannmurer og/eller vet hvem som er ansvarlig for å gjøre dette i bedriften.</p> <p>Han/hun reagerer på virusvarsler.</p>
--	--	---	--





			<p>Han/hun bruker ulike nettbaserte kommunikasjonsskjemaer som for eksempel Skype.</p> <p>Han/hun kan organisere en profesjonell telefonsamtale (klargjøre, ta notater og arbeid etter samtalen)</p> <p>Han/hun svarer i telefonen på en korrekt måte og kan viderekoble telefonsamtaler.</p> <p>Han/hun bruker epost/kalender til å planlegge hendelser.</p> <p>Han/hun koordinerer møter.</p> <p>Han/hun planlegger arrangementer, reiser, møter etc.</p> <p>Han/hun inviterer folk til arrangementer (kalender, epost, etc.)</p> <p>Han/hun skriver rapporter og notater.</p> <p>Han/hun bestiller og forbereder møterom.</p>
--	--	--	--





			<p>Han/hun inviterer og ønsker besøkende velkommen.</p> <p>Han/hun bruker et presentasjonsprogram til å forberede korte presentasjoner.</p> <p>Han/hun bruker ulike funksjoner i presentasjonsprogrammet (sette inn bilder, tabeller, etc.)</p>
--	--	--	---



	RefuSkills: Salgsmedarbeider							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse Salgsmedarbeider							
SQF Nivå:	(hvis aktuelt)							
Totalt ECVET-poeng:	(hvis aktuelt)							
Totalt studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		x						
Enheter av læringsutbytte	RefuSkills: Salgsmedarbeider U1		Prospektering, forberedelse og salg					
	RefuSkills: Salgsmedarbeider U2		Promotering på salgsstedet og markedsføringsteknikker					





		RefuSkills: Salgsmedarbeider							
Navn på kvalifikasjon:		RefuSkills: U1 - Prospektering, forberedelse og salg							
ECVET poeng:		(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:		(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
			x						
Navn på læringsutbytte									
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode		Kompetanse					
				Kunnskap			ferdigheter		
Prospektering, forberedelse og salg		U1		Er i stand til å gjennomføre et salg					
				Han/hun vet hvordan man kan prospektere, forberede og gjennomføre et salg. Han/hun vet hvordan man søker tilnærming til kunden. Han/hun vet hvordan presentere og gi råd om et produkt/tjeneste.			Han/hun er i stand til å forberede kundekontakt. Han/hun er i stand til å forberede en kundediagnose. Han/hun er i stand til å identifisere kundens behov og motivasjon.		



		<p>Han/hun vet hvordan man argumenterer og har innvendinger under en salgssamtale.</p>	<p>Han/hun er i stand til å presentere fordelene til et produkt eller tjeneste.</p> <p>Han/hun er i stand til å anvende argumentasjonsteknikker.</p> <p>Han/hun er i stand til å møte kunden på en passende måte.</p> <p>Han/hun er i stand til å avslutte et salg</p>
--	--	--	--





	RefuSkills: Salgsmedarbeider							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: U2 - Promotering på salgsstedet og markedsføringsteknikker							
ECVET poeng:	(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		x						
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode	Kompetanse						
		Kunnskap				Ferdigheter		
Promotering på salgsstedet og markedsføringsteknikker	U2	Er i stand til å utføre en salgsprospektering og optimalisere kundeområdet.						
		Han/hun vet hvordan implementere en permanent				Han/hun er i stand til, under tilsyn, å bruke prospektteknikker på salgsstedet.		





		<p>eller midlertidig prospektering på salgsstedet</p> <p>Han/hun kjenner rutinene for bytte av varer.</p>	<p>Han/hun er i stand til å utføre en kampanje og prospektering ved salgsstedet, i henhold til målene og selskapets politikk/virksomhet.</p> <p>Han/hun kan promotere og prospektere ved salgsstedet, ved hjelp av midler og materialer som passer i samsvar med produkter og salgsmål.</p> <p>Han/hun er i stand til å organisere kundeområdet for å optimalisere salget.</p> <p>Han/hun er i stand til å velge produkter som optimaliserer salget i henhold til selskapets direktiver.</p>
--	--	---	--



	RefuSkills: Servitør						
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse						
SQF Nivå:	(hvis aktuelt)						
Totalt ECVET-poeng:	(30)						
Totalt studiepoeng:	(22,4) 560 timer						
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
				x			
Enheter av læringsutbytte	RefuSkills: Servitør-U1		Mat og drikke: serveringsteknikker i bar og ved bord.				
	RefuSkills: Servitør-U2		Servering av alkoholholdige drikker og vin				
	RefuSkills: Servitør-U3		Sikkerhet, hygiene og miljøvern i hotellbransjen				
	RefuSkills: Servitør-U4		Ledelse av Bar/kafeteria og profesjonell engelsk				





		RefuSkills: Servitør							
Navn på kvalifikasjon:		RefuSkills: Yrkeskompetanse - U1: Mat og drikke: serveringsteknikker i bar og ved bord.							
ECVET poeng:		(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:		(2,8) 70 timer							
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
					x				
Læringsutbytte									
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode	Kompetanse						
			Kunnskap			ferdigheter			
Mat og drikke: serveringsteknikker i bar og ved bord.		U1	Utvikle mat- og drikkevare rutiner i bar og servering ved bord.						
			Han/hun kjenner rutinen for åpning av bar/kafeteria.			Han/hun åpner lokalet.			
			Han/hun vet hvordan man ønsker velkommen og mottar kundene i bar/ kafeteriaen.			Han/hun fyller ut bestillings lister.			
Han/hun vet hvordan man serverer mat og drikke. Administrerer verktøy og			Han/hun klargjør bardisken, gjennomgår materialer og utstyr.			Han/hun analyserer menyen og tilbudet av retter og drikke.			



		<p>tilbør i henhold til de definerte standarder.</p> <p>Han/hun kjenner rutinene for å utstede fakturaer til kundene i henhold til de etablerte regler.</p> <p>Han/hun kjenner rutinene for etterarbeid i bar/kafeteriaen for å forhindre mulige farer.</p> <p>Han/hun kjenner reglene vedr. oppbevaring og etterfylling av varer nødvendig i bar/kafeteriaen for gjennomføring av tjenesten.</p>	<p>Han/hun kommuniserer med kundene på en god måte.</p> <p>Han/hun bruker de arbeidsverktøyene som er tilgjengelig.</p> <p>Han/hun informerer om de kredittkort som aksepteres.</p>
--	--	---	---





		RefuSkills: Servitør							
Navn på kvalifikasjon:		Servering av alkoholholdige drikker og vin							
ECVET poeng:		(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:		(6,8) 170 timer							
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
					X				
Læringsutbytte									
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode		Kompetanse					
				Kunnskap			Ferdighet		
Servering av alkoholholdige drikker og vin		U2		Gi råd om andre drikker enn vin, forberede og presentere de til kundene.					
				Han/hun kan lage en attraktiv drikke-meny for å styrke salget.			Han/hun kjenner forbrukernes vaner og kan etablere et system for meny rotasjon.		
				Han/hun kjenner de nødvendige råvarer og kvalitet på denne for å lage en drink.			Han/hun identifiserer egenskapene til produktene for å garantere den kvaliteten som kunden forventer.		
				Han/hun kjenner rutinene for intern innkjøp av varer og kjøkkenutstyr.			Han/hun følger den etablerte arbeidsplanen for å sikre riktig intern innkjøp av varer.		



		Han/hun kan lage og presentere andre drikker enn vin.	Han/hun presenterer og tilbereder alle typer av drikke.
		Servere og gi grunnleggende informasjon om vin.	
		<p>Han/hun kan definere vinkartet for å gjøre de attraktive for kunden.</p> <p>Han/hun kjenner rutinene for innkjøp av viner i forhold til nåværende forbruk fra vinmonopolet.</p> <p>Han/hun kjenner de forskjellige vinenes egenskaper for å møte kundenes forventninger.</p> <p>Han/hun kjenner de viktigste teknikkene for vinsmaking.</p>	<p>Han/hun definerer vinkartet med hensyn til: tilgjengelige råvarer, tilgang på råvarer kvalitet / prisforhold og stedets gastronomiske tilbud.</p> <p>Han/hun har oversikt over etterspørselen og kontrollerer tilgangen på viner.</p> <p>Han/hun tar enkle smaksprøver av de viktigste viner.</p> <p>Han/hun tilbyr og serverer viner i henhold til tjeneste og standarder.</p>





		RefuSkills: Servitør							
Navn på kvalifikasjon:		Sikkerhet, hygiene og miljøvern i hotellbransjen							
ECVET poeng:		(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:		(4,4) 110 timer							
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
					X				
Læringsutbytte									
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode		Kompetanse					
				Kunnskap			ferdigheter		
Sikkerhet, hygiene og miljøvern i hotellbransjen		U3		Forberede og definere bar/kafeteria tilbudet					
				Han/hun vet hvordan man kan gir et attraktivt, balansert og riktig gastronomiske tilbud.			Han/hun definerer gastronomiske tilbud med hensyn til aspekter som: behov, smak, råvarer, etc.		
				Han/hun kjenner kvaliteten på råvarene. Han/hun vet hvordan man lager frokost, appetittvekkere			Han/hun kontrollerer at produktet har den kvalitet som forventes av kunden og at de økonomiske målene i bar/kafeteriaen er oppfylt.		



		<p>og retter i henhold til gjeldende regler for matlaging.</p> <p>Han/hun kjenner til grunnleggende mat «dekorasjoner».</p>	<p>Han/hun kan de grunnleggende teknikker for matlaging.</p> <p>Han/hun kan de ulike teknikker og velger dekorative elementer som passer best for sjangeren og det kulinariske produkt.</p>
		<p>Arbeide i henhold til sikkerhet, hygiene og miljøvernregler i hotellbransjen</p>	
		<p>Han/hun kjenner reglene for personlig hygiene fastsatt i gjeldende regelverk.</p> <p>Han/hun har kunnskap om rengjøring av og kontroll av utstyr, maskiner og kjøkkenutstyr.</p> <p>Han/hun kjenner varslingsrutinene i tilfelle sykdom.</p> <p>Han/hun kjenner rutinene for innsamling, rensing og håndtering av matavfallet.</p> <p>Han/hun kjenner til uvaner/praksis som kan spre bakterier.</p>	<p>Han/hun holder arbeidsantrekket rent og har en god personlig hygiene.</p> <p>Han/hun kontrollerer arbeidsområdene og fasilitetene, spesielt forberedelsen og servering av mat og drikkevarer.</p> <p>Han/hun opptrer i henhold til reglene for sikkerhet, hygiene og helse.</p>



study are those of the author(s) and do not necessarily reflect the official
he European Union institutions and bodies nor any person acting on their
se which may be made of the information contained therein.

		RefuSkills: Servitør						
Navn på kvalifikasjon:		Ledelse av Bar/kafeteria og profesjonell engelsk						
ECVET poeng:		(hvis aktuelt)						
Studiepoeng:		(8,4) 210 timer						
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
					X			
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode		Kompetanse				
				Kunnskap			ferdigheter	
Ledelse av Bar/kafeteria og profesjonell engelsk		U4		Administrere bar/kafeteria				
				Han/hun er bevisst på forvaltningen av kjøp og levering av varene som er nødvendig. Han/hun vet hvordan man oppbevarer mat og drikke.			Han/hun kan forhandle med leverandører for å få de mest fordelaktige betingelser med hensyn til aspekter som markedspris, leveringstid, kvaliteter, etc. Han/hun oppbevarer mat/drikk og andre produkter på en korrekt hygienisk måte.	





	<p>Han/hun kjenner rutinene for stenging av lokalet og kasseoppgjør.</p> <p>Han/hun kan vurdere behovet for nødvendig data utstyr til drift av bar/kafeteria.</p>	<p>Han/hun kan stenge lokalet.</p> <p>Han/hun kan bruke nødvendig dataprogrammer på en rasjonell, sikker og effektiv måte.</p>
<p>Kommunisere på engelsk på et godt nivå i bar/kafeteria.</p>		
	<p>Han/hun forstår muntlig og skriftlig informasjon på engelsk innen restaurantbransjen.</p>	<p>Han/hun kan kommunisere i dagligdagse situasjoner på engelsk som: hilsen og farvel, forespørsel om informasjon om det gastronomiske tilbudet, levering av mat og drikke tjenester, fakturering, etc.</p> <p>Han/hun kan gi muntlige meldinger på engelsk i alminnelige arbeidssituasjoner.</p> <p>Han/hun kan hente informasjon fra korte og enkle dokumenter skrevet på engelsk.</p> <p>Han/hun kan skrive på engelsk korte og enkle dokumenter.</p>

study are those of the author(s) and do not necessarily reflect the official position of the European Union institutions and bodies nor any person acting on their behalf. No liability is assumed for any use which may be made of the information contained therein.

 Erasmus+	RefuSkills: SVEISER							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse Sveiser							
SQF Nivå:	(hvis aktuelt)							
Totalt ECKJENNER-poeng:	(hvis aktuelt)							
Totalt studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		X						
Enheter av læringsutbytte	RefuSkills: Sveiser U1	Grunnleggende kompetanse						
	RefuSkills: Sveiser U2	Transversale kompetanser						
	RefuSkills: Sveiser U3	Yrkeskompetanse						





		RefuSkills: Sveiser						
Navn på kvalifikasjon:		RefuSkills: Grunnleggende kompetanse U1: Grunnleggende kompetanse						
SQF Nivå:		(hvis aktuelt)						
Totalt ECKJENNER poeng:		(hvis aktuelt)						
Totalt Studiepoeng:		(hvis aktuelt)						
EQF (NQF) Nivå		L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7
			X					
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte		Opplæringsmodulkode	Kompetanse					
			Kunnskap			ferdigheter		
Numerisk kompetanse		U1.1	Selvstendig utføre beregninger for sveisaktiviteten.					
			Han/hun kjenner grunnleggende matematiske beregninger (summering, subtraksjon, multiplikasjon og divisjoner).			Han/hun utfører grunnleggende kalkulasjoner med informasjon tatt fra WPS (Welding Procedures Specifications), tegninger, tabeller og diagrammer. Han/hun leser data i tabeller og grafer. Han/hun velger relevant informasjon for sveiseaktiviteten, fra standarder, tegninger og WPS.		



			Han/hun tolker matematiske beregninger i WPS, tabeller og grafer.
Lese kompetanse	U1.2	Tolke tekniske tegninger inkludert symboler, forkortelser og tegninger, samt WPS, med noe nivå av selvstendighet.	
		<p>Han/hun kjenner egenskaper og spesifikasjoner til tekniske tegninger.</p> <p>Han/hun forstår tegninger i forhold til visning (f.eks. topp, side, isometrisk).</p> <p>Han/hun kjenner strukturen til en WPS, innhold og terminologi.</p> <p>Han/hun kjenner spesifikke standardiserte sveise symboler.</p>	<p>Han/hun tolker informasjon i en WPS og/ eller i en teknisk tegning av en sveiset konstruksjon.</p> <p>Han/hun tolker symbolske tegninger og representasjon av verktøy, tilbehør og utstyr.</p> <p>Han/hun analyserer tekniske tegninger, symboler og forkortelser.</p> <p>Han/hun identifiserer sveisens plassering og posisjon.</p>





 Erasmus+	RefuSkills: Sveiser							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Transversale kompetanser U2: Transversale kompetanser							
SQF Nivå:								
ECKJENNER poeng:	(hvis aktuelt)							
Studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		x						
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode	Kompetanse						
		Kunnskap			ferdigheter			
Helse- og sikkerhetskompetanse	U2.1	Klargjøre arbeidsplassen i henhold til helse- og sikkerhetsforskrifter og forebygging av ulykker, med en viss selvstendighet.						
		Hun/han kjenner til de helsemessige og sikkerhetsmessige aspekter ved ulike sveiseprosedyrer og farer knyttet til sveiseprosessen. Han/hun kjenner til spesifikke risikoer knyttet til sveiseprosessen.			Han/hun velger og bruker metoder for å hindre farer knyttet til sveising og tilhørende aktiviteter i forskjellige sveiseprosesser. Han/hun har helse- og sikkerhetsutstyr tilgjengelig plassert.			



		<p>Han/hun kjenner sikkerhet og ulykkesforebyggende forskrifter.</p> <p>Han/hun kjenner til vedlikehold av helse- og sikkerhetsutstyr.</p> <p>Han/hun kjenner til generelle forhold vedr. miljø beskyttelse under sveiseaktiviteter.</p> <p>Han/hun kan førstehjelp.</p>	<p>Han/hun bruker helse- og sikkerhetsprosedyrer på arbeidsplassen, i forhold til sveisearbeidet.</p> <p>Han/hun identifiserer spesifikke farer og potensielle ulykker i yrket.</p> <p>Han/hun forklarer grunnen til å gjennomføre helse og sikkerhetstiltak og tilhørende negativpåvirkning av at dette ikke gjøres.</p>
Kommunikasjonskompetanse	U2.2	Under tilsyn, samhandle med andre for å utføre en sveisejobb.	
		<p>Han/hun kjenner ulike typer kommunikasjon (formell/uformell, verbal/ikke-verbal).</p> <p>Han/hun vet når man skal bruke de forskjellige kommunikasjonstyper.</p>	<p>Han/hun gjennomfører arbeidet både fra muntlige og skriftlige instruksjoner.</p> <p>Han/hun samhandler med sveisekoordinator og annet sveisepersonell involvert i sveisearbeidet.</p>



	RefuSkills: Sveiser							
Navn på kvalifikasjon:	RefuSkills: Yrkeskompetanse U3: Yrkeskompetanse							
SQF Nivå:								
Totalt ECKJENNER poeng:	(hvis aktuelt)							
Totalt Studiepoeng:	(hvis aktuelt)							
EQF (NQF) Nivå	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	
		x						
Læringsutbytte								
Navn på læringsutbytte	Opplæringsmodulkode	Kompetanse						
	U3	Kunnskap			ferdigheter			
Måleutstyr og verktøy	U3.1	Selvstendig kunne bruke måle- og kontrollinstrumenter.						
		Han/hun kjenner måleprosedyrer, og anvendelighet til måleutstyr og verktøy (f.eks. dimensjoner, sveiseparametere, temperaturer). Han/hun kjenner viktigheten av å bruke utstyr til å måle og kontrollere sveisevariabler.			Han/hun velger utstyr og verktøy for å utføre bestemte målinger. Han/hun tolker spesifikke måleprosedyrer fra informasjonen i WPS. Han/hun bruker enkle dimensjonale måleverktøyet for sveisemålinger.			



Materialer	U3.2	Bruke av sveiseprosedyrer og teknikk i henhold til materialspesifikasjonene, med noe nivå av selvstendighet.	
		<p>Han/hun vet hvordan man skiller mellom ulike materialer og forbruksvarer til sveising.</p> <p>Han/hun kjenner de grunnleggende konseptene for sveisbarheten til forskjellige materialer.</p> <p>Han/hun kjenner grunnleggende metoder for forberedelse av materiell (f.eks. kutting, rengjøring)</p> <p>Han/hun kjenner de grunnleggende konseptene for beskyttelse av gass og tilbehør i forhold til sikkerhet.</p>	<p>Han/hun identifiserer og bruker forbruksvarer (sveisetråd, gass, annet) for å utføre sveisejobber.</p> <p>Han/hun vurderer om forbruksmaterielle er tilstrekkelige for sveisearbeidet.</p> <p>Han/hun identifiserer basismaterialer (jernholdige og ikke-jernholdige) for sveising.</p> <p>Han/hun forbereder basismaterialer og forbruksvarer til sveisearbeidet.</p>
Sveise- og hjelpeutstyr, vedlikehold	U3.3	Selvstendig bruk og vedlikehold av sveise og tilleggsutstyr.	
		<p>Han/hun kjenner de teknologiske egenskaper av manuelle verktøy og utstyr som brukes i sveising.</p> <p>Han/hun kjenner kravene til vedlikehold av utstyr og verktøy.</p>	<p>Han/hun setter opp sveiseutstyr i henhold til kravene i WPS.</p> <p>Han/hun velger verktøyene, sveise- og tilleggsutstyret, i henhold til arbeidet.</p> <p>Han/hun skiller mellom de viktigste egenskapene til utstyr og verktøy.</p>



			<p>Han/hun bruker de riktige verktøyene, i henhold til WPS, før, under og etter sveisingen.</p> <p>Han/hun måler om nødvendig, varmen før og under sveisingen.</p> <p>Han/hun utfører vedlikehold av sveise- og tilleggsutstyr.</p>
Montering av Strukturer	U3.4	Selvstendig forberede en sveiseskjøt i henhold til WPS.	
		<p>Han/hun kjenner produksjon og montering av konstruksjoner med forskjellige sveiseprosesser.</p>	<p>Han/hun forbereder sveisingen i henhold til WPS-kravene.</p> <p>Han/hun implementerer og tilpasser toleranser i henhold til de tekniske tegningene og WPS.</p> <p>Han/hun bruker sveisemonteringsteknikker for metalliske strukturer.</p>
Sveiseprosesser:	U3.5	Selvstendig utføre en sveisejobb i henhold til WPS.	
		<p>Han/hun kjenner egenskapene til minst en fusjon sveiseprosess (f.eks. MMA, TIG, MIG / MAG, FCAW og gass sveising) og dens hoved sveiseparameter.</p> <p>Han/hun kjenner de spesifikke prosesser og deres bruk på ulike materialer og ledd.</p> <p>Han/hun kjenner de grunnleggende elementene for</p>	<p>Han/hun utfører minst en fusjonssveising et faglig miljø, basert på krav fra EN ISO 9606.</p> <p>Han/hun justerer sveisestrømkilden og andre sveising variabler.</p> <p>Han/hun utfører forvarming, om nødvendig.</p>



		forvarming og den mest vanlige varmebehandling etter sveising.	
Kvalitetskontroll og standarder	U3.6	Selvstendig kunne utføre kvalitetskontroll av eget arbeid, respekterer instruksjoner og relevante sveisestandarder.	
		<p>Han/hun kjenner de grunnleggende elementer og teknikker for visuell inspeksjon.</p> <p>Han/hun kjenner til ufullkommenheter i en sveis og grunnene for at de kan oppstå.</p> <p>Han/hun kjenner formålet og prosedyrene for NDT-inspeksjon av en sveis.</p> <p>Han/hun kjenner de faktorer som påvirker kvaliteten på sveisingen.</p> <p>Han/hun er kjent med vanlige sveisestandarder og deres formål.</p>	<p>Han/hun identifiserer sveisefeil/feil ved hjelp av enkel visuell inspeksjon i henhold til instruksjonene.</p> <p>Han/hun implementerer kvalitetskontrollaktiviteter i henhold til sveisestandarder.</p>

