

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO 2010

ASIAKASPALVELUN KOULUTUSOHJELMA/OSAAMISALA,
TARJOILIJ
HOTELLIPALVELUN KOULUTUSOHJELMA/OSAAMISALA,
VASTAANOTTOVIRKAILIJA
KOKIN KOULUTUSOHJELMA/OSAAMISALA,
KOKKI

AMMATILLISEN
PERUSTUTKINNON
PERUSTEET

© Opetushallitus

Kansi: Mainostoimisto Pramedia Oy

Graafinen suunnittelu: Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

Taitto: Layout Studio Oy/Marke Eteläaho

Viimeistely: **sedu**

ISBN 978-952-13-4386-5 (nid.)

ISBN 978-952-13-4387-2 (pdf)

Oy Fram Ab, Vaasa 2010



MÄÄRÄYS

20.1.2010

3 /011/2010

Voimassaoloaika: 1.8.2010 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

L 630/98, 13 § 2 mom

A 811/98, 10 §, 12 §

L 631/98, 13 § 2 mom

Kumoo Opetushallituksen määräykset

17.2.2000 nro 18/011/2000

17.2.2000 nro 19/011/2000

30.6.2003 nro 29/011/2003

19.6.2006 nro 35/011/2006

19.6.2006 nro 36/011/2006

sekä tämän tutkinnon osalta seuraavat määräykset

1.8.2001 nro 42/011/2001

19.6.2002 nro 34/011/2002

27.8.2004 nro 28/011/2004

30.9.2005 nro 32/011/2005

13.2.2007 nro 5/011/2007

AMMATILLISEN PERUSTUTKINNON

PERUSTEET

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

Opetushallitus on päättänyt Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteista (opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet) liitteen mukaisesti.

Määräystä on noudatettava 1.8.2010 jälkeen alkavassa peruskoulutuksessa (opetussuunnitelmaperusteinen koulutus) ja näyttötutkinnoissa. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitettu koulutus ja näyttötutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun määräysten 17.2.2000 nro 18/011/2000, 17.2.2000 nro 19/011/2000, 30.6.2003 nro 29/011/2003, 19.6.2006 nro 35/011/2006 ja 36/011/2006 mukaisesti 31.7.2020 mennessä, ellei muista säädöksistä ja määräyksistä muuta johdu.

Opetussuunnitelmaperusteisessa koulutuksessa koulutuksen järjestäjän tulee laatia ja hyväksyä opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty.

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Koulutuksen järjestäjä, tutkinnon järjestäjä ja tutkintotoimikunta eivät voi jättää noudattamatta tätä määräystä tai poiketa siitä.

Päajohtaja

Timo Lankinen

Opetusneuvos

Merja Lahdenkauppi

LIITE

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet

SISÄLTÖ

	JOHDANTO	7
1	HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET JA TUTKINNON MUODOSTUMINEN	8
1.1	Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon tavoitteet	8
1.2	Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon muodostuminen	10
1.3	Elinikäisen oppimisen avaintaidot	13
1.4	Jatko-opintokelpoisuus	16
2	PERUSTUTKINNON PERUSTEIDEN TOIMEENPANO AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	17
2.1	Opetussuunnitelman laadinta ja sisältö	17
2.1.1	Opetussuunnitelman yhteinen osa	18
2.1.2	Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa	18
2.1.3	Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma	19
3	PERUSTUTKINNON SUORITTAMINEN NÄYTTÖTUTKINTONA	20
3.1	Yleistä näyttötutkintojärjestelmästä	20
3.2	Näyttötutkintojen järjestäminen	20
3.3	Näyttötutkinnon suorittaminen	20
3.4	Näyttötutkinnon perusteet	21
3.5	Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa	21
3.6	Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa	22
3.7	Todistukset	23
3.8	Näyttötutkintoon valmistava koulutus	23
4	HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON AMMATILISET TUTKINNON OSAT, AMMATTITAITOVAATIMUKSET JA ARVIOINTI	24
4.1	Kaikille pakollinen tutkinnon osa	24
4.1.1	Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	24
4.2	Asiakaspalvelun koulutusohjelma tai osaamisala, tarjoilija	29
4.2.1	Asiakaspalvelu ja myynti	29
4.2.2	Annosruokien ja juomien tarjoilu	34
4.3	Hotellipalvelun koulutusohjelma tai osaamisala, vastaanottovirkailija	40
4.3.1	Asiakaspalvelu ja myynti	40
4.3.2	Vastaanoton asiakaspalvelu	45
4.4	Kokin koulutusohjelma tai osaamisala, kokki	51
4.4.1	Lounasruokien valmistus	51
4.4.2	Annosruokien valmistus	56
4.5	Kaikille valinnaiset tutkinnon osat	61
4.5.1	À la carte-ruoanvalmistus	61

4.5.2	À la carte -tarjoilu	66
4.5.3	Juomien myynti ja tarjoilu	72
4.5.4	Kahvilapalvelut	76
4.5.5	Kokouspalvelut	81
4.5.6	Majoitusliikkeen varaustoiminnot	86
4.5.7	Palvelu- ja jakelukeittion toiminnot	90
4.5.8	Pikaruokapalvelut	94
4.5.9	Suurkeittion ruokatuotanto	99
4.5.10	Tilaus- ja juhlaruokien valmistus	103
4.5.11	Tilaus- ja juhlatarjoilu	108
4.5.12	Laivatalous	112
	4.5.12.1 Merenkulkualan ammattipätevyys	116
	4.5.12.2 Alkoholijuomien anniskelu ja anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys	117
4.5.13	Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista	118
4.5.14	Tutkinnon osa ammattitutkinnoista	118
4.5.15	Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista	119
4.5.16	Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat	119
4.6	Muut valinnaiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa	120
4.6.1	Yrittäjyys	120
4.6.2	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen	125
4.6.3	Ammattitaitoa syventävät ja laajentavat tutkinnon osat	127
4.6.4	Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot)	128
4.6.5	Lukio-opinnot	128
4.7	Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat (perustutkintoa laajentavat tutkinnon osat)	128
4.7.1	Yritystoiminta	129
4.7.2	Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista (ammattilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot ja erikoisammattitutkinnot)	133
4.7.3	Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat ammattillisessa peruskoulutuksessa	134
4.8	Opinnäyte ammatillisessa peruskoulutuksessa	134
5	AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVIEN TUTKINNON OSIEN, 20 OV (YHTEISET OPINNOT) TAVOITTEET JA ARVIOINTI AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	135
5.1	Pakolliset tutkinnon osat	135
5.1.1	Äidinkieli	135
5.1.1.1	Äidinkieli, suomi	135
5.1.1.2	Äidinkieli, ruotsi	138
5.1.1.3	Äidinkieli, saame	138
5.1.1.4	Äidinkieli, viittomakieli	140
5.1.1.5	Äidinkieli, oma äidinkieli vieraskielisillä opiskelijoilla	142
5.1.1.6	Äidinkieli, suomi toisena kielenä	144
5.1.1.7	Äidinkieli, ruotsi toisena kielenä	147
5.1.1.8	Äidinkieli, suomi viittomakielisille	147
5.1.1.9	Äidinkieli, romani	149
5.1.2	Toinen kotimainen kieli	151
5.1.2.1	Toinen kotimainen kieli, ruotsi	151
5.1.2.2	Toinen kotimainen kieli, suomi	152

5.1.3	Vieras kieli	154
5.1.3.1	Vieras kieli, A-kieli	154
5.1.3.2	Vieras kieli, B-kieli	156
5.1.4	Matematiikka	158
5.1.5	Fysiikka ja kemia	160
5.1.6	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto	162
5.1.7	Liikunta	164
5.1.8	Terveystieto	165
5.1.9	Taide ja kulttuuri	167
5.2	Valinnaiset tutkinnon osat	168
5.2.1	Ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaiset lisäosat	168
5.2.2	Ympäristötieto	169
5.2.3	Tieto- ja viestintätekniikka	171
5.2.4	Etiikka	173
5.2.5	Kulttuurien tuntemus	175
5.2.6	Psykologia	176
5.2.7	Yritystoiminta	179
6	VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 OV AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	182
7	OPISKELIJAN ARVIOINTI AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	183
7.1	Arvioinnin tehtävät ja tavoitteet	183
7.2	Arvioinnista tiedottaminen	183
7.3	Opiskelijan osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen	183
7.4	Oppimisen ja osaamisen arviointi	185
7.5	Arvosanasta päättäminen	188
7.6	Arviointiaineiston säilyttäminen	189
7.7	Arvioinnin uusiminen ja arvosanan korottaminen	189
7.8	Arvioinnin oikaiseminen	189
7.9	Todistukset	189
7.10	Arviointi erityisopetuksessa	193
7.11	Maahanmuuttaja- ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden arviointi	193
8	MUUT MÄÄRÄYKSET AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	195
8.1	Opinto-ohjaus ja henkilökohtainen opiskelusuunnitelma	195
8.2	Työssäoppiminen ja työturvallisuus	197
8.3	Ammatillinen erityisopetus	198
8.4	Maahanmuuttajien ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opetus	200
8.5	Oppisopimuskoulutus	203
8.6	Kodin ja oppilaitoksen yhteistyö	203
8.7	Opiskelijahuolto	204
9	LIITEOSA	206
9.1	Hotelli-, ravintola- ja catering-alan kuvaus ja arvoperusta	206
9.2	Tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset ammatillisessa peruskoulutuksessa	209
9.3	Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit	211

JOHDANTO

Ammatillinen perustutkinto voidaan suorittaa ammatillisena peruskoulutuksena tai näyttötutkintona. Perustutkinnon perusteisiin sisältyy sekä opetussuunnitelman perusteet että näyttötutkinnon perusteet, ja siksi perusteiden käsitteistöä on yhteinäistetty. Perustutkinnon perusteet on määräys, jolla ohjataan sekä koulutuksen että näyttötutkintojen järjestäjiä, ja tutkinnon perusteet -asiakirjan sähköisessä muodossa on tarvittaessa erotettavissa ammatillista peruskoulutusta (opetussuunnitelmaperusteista koulutusta) ja näyttötutkintoperusteista koulutusta koskevat osat. Luku 1 ja luku 4 sekä luvusta 9 ammattialan kuvaus ja arvoperusta ovat yhteisiä. Luvut 2, 5, 6, 7 ja 8 koskevat vain ammatillisessa peruskoulutuksessa suoritettavia perustutkintoja ja luku 3 vain näyttötutkintona suoritettavia perustutkintoja.

Tutkinnon osa -käsite vastaa aiempaa opetussuunnitelmaperusteisen koulutuksen käsitettä opintokokonaisuus. Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista sekä ammatillisessa peruskoulutuksessa myös ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (yhteiset opinnot) ja vapaasti valittavista tutkinnon osista. Lisäksi tutkintoon tulee voida yksilöllisesti sisällyttää enemmän tutkinnon osia silloin kun se on työelämän alakohtaisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin vastaamisen ja tutkinnon suorittajan ammattitaidon syventämisen kannalta tarpeellista.

Ammatillisen perustutkinnon perusteissa on päätetty tutkinnon ja koulutusohjelmien tai osaamisalojen tavoitteet, tutkinnon muodostuminen, tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai tavoitteet, ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä ammatillisten tutkinnon osien osalta myös ammattitaidon osoittamistavat. Lisäksi perusteet sisältävät muita ammatillista peruskoulutusta ja näyttötutkintoja koskevia määräyksiä.

Ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) tavoitteet on määritelty oppimistuloksina (tiedot, taidot, osaaminen/pätevyys). Tältä pohjalta arvioinnin kohteet on kuvattu työprosessin, työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin sekä työn perustana olevan tiedon ja elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallintana.

Ammatillisen perustutkinnon perusteiden pohjalta koulutuksen järjestäjä hyväksyy ammatillista peruskoulutusta varten opetussuunnitelman. Järjestäessään näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti.

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET JA TUTKINNON MUODOSTUMINEN

1.1 HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON TAVOITTEET

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittaneella on monipuolista alan perusosaamista. Hän palvelee suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita ja pystyy toimimaan eri liikeideoilla toimivissa yrityksissä ja toimipaikoissa majoitus- ja ravitsemispalvelutehtävissä. Perustutkinnon tavoitteena on saada alalle palveluhenkisiä, vastuullisia, oma-aloitteisia, luotettavia ja yhteistyökykyisiä työntekijöitä. Perustutkinnon suorittaneella on hyvä työntekijän aseman ja työelämän tuntemus. Hän noudattaa alan sopimuksia, säädöksiä ja yhteiskunnallisia velvollisuuksia. Hänellä on hyvät käytöstavat, hän on suvaitsevainen ja kunnioittaa eri kulttuureista tulevia työtovereita ja asiakkaita.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut toimii työssään asiakaslähtöisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti huolehtien tuotteiden laatuvaatimuksista, turvallisuudesta, terveellisyydestä ja esteettisyydestä. Hän arvostaa suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria ja edistää sitä omalla toiminnallaan. Hän tuottaa työssään asiakkaille monipuolisia palveluja sekä huolehtii asiakkaiden tyytyväisyydestä. Hän tietää kuinka toimipaikan tulos muodostuu ja kuinka hän itse voi vaikuttaa siihen. Hänelle alkaa kehittyä vahva ammatti-identiteetti, hän on kiinnostunut ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä ja seuraa alan kehittymistä.

Perustutkinnon suorittanut osaa suunnitella työtään, toimia annettujen ohjeiden mukaan ja arvioida omia työsuorituksiaan. Hän huolehtii ja pitää kunnossa työvälineet ja osaa käyttää tarvittavia koneita ja laitteita. Hän huolehtii omalta osaltaan tuotettujen palveluiden eettisyydestä ja toimii kestävän toimintatavan mukaisesti. Hän käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän toimii terveyttä edistävästi, ylläpitää työ- ja toimintakykyään ja toimii työssään ergonomisesti. Hän ymmärtää oman toimintansa merkityksen osana palveluketjua ja vaikuttaa toiminnallaan myönteisesti asiakkaiden tyytyväisyyteen ja työyhteisön toimintaan.

Hotelli- ravintola- ja catering-ala on kansainvälinen ala, jolla edellytetään ammattisanaston hallintaa vierailta kielillä ja muutenkin eri kulttuurien tuntemusta.

Perustutkinnon suorittanut hallitsee alan perusvalmiudet ja hän on lisäksi erikoistunut asiakaspalvelun, hotellipalvelujen tai ruoanvalmistuksen tehtäviin.

Asiakaspalvelun koulutusohjelman tai osaamisalan suorittanut tarjoilija osaa toimia asiakaspalvelijan tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Työpaikkoja voivat olla kahvilat, ravintolat, henkilöstöravintolat, liikenneasemat, pikaruoka-, juhlapalvelu- tai matkailuyritykset sekä suurtalousalan toimipaikat. Tarjoilija kunnostaa asiakastiloja ja laittaa esille myytäviä tuotteita sekä esittelee, myy ja tarjoilee asiakkaille tuotteita ja palveluja. Hän palvelee yksittäisiä asiakkaita ja asiakasryhmiä. Hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöiden kanssa asiakkaiden viihtyvyyden, turvallisuuden ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Hän toimii työssään kestävän toimintatavan ja hygieniavaatimusten mukaisesti, noudattaa anniskelumääräyksiä sekä muita alan sopimuksia ja säädöksiä.

Hotellipalvelun koulutusohjelman tai osaamisalan suorittanut vastaanottovirkailija osaa toimia asiakaspalvelijan tehtävissä erilaisin liikeideoin toimivissa majoitusliikkeissä ja erilaisissa matkailu-, kokous- ja kongressi-, kylpylä-, terveys- ja hyvinvointipalveluja tarjoavissa yrityksissä ja toimipaikoissa. Vastaanottovirkailija tekee asiakkaiden huonevarauksen sekä sisään kirjaamisen ja lähtöselvityksen. Hän esittelee ja myy yrityksen muita tuotteita ja palveluja sekä opastaa asiakkaita paikallisten matkailupalvelujen käytössä. Työtehtävissä toimiessaan hän huolehtii asiakkaiden turvallisuudesta ja hyvinvoinnista. Hän toimii työssään kestävän toimintatavan ja hygieniavaatimusten mukaisesti, noudattaa anniskelumääräyksiä sekä muita alan sopimuksia ja säädöksiä.

Kokin koulutusohjelman tai osaamisalan suorittanut kokki osaa toimia ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Työpaikkoja voivat olla kahvilat, henkilöstöravintolat, ravintolat, cateringalan yritykset, suurkeittiöt ja juhla- ja pitopalveluyritykset sekä lasti- ja matkustajalaivat. Kokki tuntee elintarvikkeet ja raaka-aineet, valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa myös erityisruokavalioksi asiakkaille ja laittaa sen esille joko suurelle joukalle kerrallaan tai annoksittain. Toimiessaan ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun tehtävissä hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöiden kanssa asiakkaiden turvallisuuden ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Hän toimii työssään kestävän toimintatavan, hygieniavaatimusten ja anniskelumääräyksiensä mukaisesti sekä noudattaa muita alan sopimuksia ja säädöksiä.

Lisäksi ammatillisessa peruskoulutuksessa tulee tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintojen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä tukea elinikäistä oppimista (L630/98 5 §).

1.2 HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO, 120 OV	
AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA	
4. Ammatilliset tutkinnon osat, 90 ov	
Tutkinnon osiin sisältyy työssäoppimista vähintään 20 ov, yrittäjyyttä vähintään 5 ov ja opinnäyte vähintään 2 ov	
4.1	Kaikille pakollinen tutkinnon osa
4.1.1	Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 ov
4.2	Asiakaspalvelun koulutusohjelma, tarjoilija
4.2.1	Asiakaspalvelu ja myynti, 20 ov
4.2.2	Annosruokien ja juomien tarjoilu, 20 ov
4.3	Hotellipalvelun koulutusohjelma, vastaanottovirkailija
4.3.1	Asiakaspalvelu ja myynti, 20 ov
4.3.2	Vastaanoton asiakaspalvelu, 20 ov
4.4	Kokin koulutusohjelma, kokki
4.4.1	Lounasruokien valmistus, 20 ov
4.4.2	Annosruokien valmistus, 20 ov
4.5	Kaikille valinnaiset tutkinnon osat
Valittava yhteensä 30 ov tutkinnon osista 4.5.1–4.6.5	
4.5.1	À la carte -ruoanvalmistus, 10 ov
4.5.2	À la carte -tarjoilu, 10 ov
4.5.3	Juomien myynti ja tarjoilu, 10 ov
4.5.4	Kahvilapalvelut, 10 ov
4.5.5	Kokouspalvelut, 10 ov
4.5.6	Majoitusliikkeen varaustoiminnot, 10 ov
4.5.7	Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 ov
4.5.8	Pikaruokapalvelut, 10 ov
4.5.9	Suurkeittiön ruokatuotanto, 10 ov
4.5.10	Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 10 ov
4.5.11	Tilaus- ja juhlatarjoilu, 10 ov
4.5.12	Laivatalous, 10 ov
4.5.13	Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista, 10 ov
4.5.14	Tutkinnon osa ammatitutkinnosta
4.5.15	Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnosta
4.5.16	Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5–10 ov
4.6	Muut valinnaiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 0–10 ov
4.6.1	Yrittäjyys, 10 ov
4.6.2	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 2 ov
4.6.3	Ammattitaitoa syventävät ja laajentavat tutkinnon osat, 5–10 ov
4.6.4	Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat, 0–10 ov
4.6.5	Lukio-opinnot, 0–10 ov
4.7	Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat (perustutkintoa laajentavat tutkinnon osat)
4.7.1	Yritystoiminta, 10 ov
4.7.2	Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista (ammatilliset perustutkinnot, ammatitutkinnot, erikoisammattitutkinnot)
4.7.3	Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa

NÄYTTÖTUTKINNOSSA

4. Ammatilliset tutkinnon osat

4.1 Kaikille pakollinen tutkinnon osa

4.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

4.2 Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija

4.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti

4.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu

4.3 Hotellipalvelun osaamisala, vastaanottovirkailija

4.3.1 Asiakaspalvelu ja myynti

4.3.2 Vastaanoton asiakaspalvelu

4.4 Kokin osaamisala, kokki

4.4.1 Lounasruokien valmistus

4.4.2 Annosruokien valmistus

4.5 Kaikille valinnaiset tutkinnon osat

Valittava kolme osaa tutkinnon osista 4.5.1–4.5.15

4.5.1 À la carte -ruoanvalmistus

4.5.2 À la carte -tarjoilu

4.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu

4.5.4 Kahvilapalvelut

4.5.5 Kokouspalvelut

4.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot

4.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot

4.5.8 Pikaruokapalvelut

4.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto

4.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

4.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu

4.5.12 Laivatalous

4.5.13 Tutkinnon osa ammatillisista perustutkinnoista

4.5.14 Tutkinnon osa ammattitutkinnosta

4.5.15 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnosta

4.7 Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät tutkinnon osat (perustutkintoa laajentavat tutkinnon osat)

4.7.1 Yritystoiminta

4.7.2 Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista

(ammatilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot, erikoisammattitutkinnot)

AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA			
5. Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa (yhteiset opinnot), 20 ov			
5.1	Pakolliset tutkinnon osat	Pakolliset	Valinnaiset
5.1.1	Äidinkieli	4 ov	0–4
5.1.2	Toinen kotimainen kieli	1 ov	0–4
	5.1.2.1 Toinen kotimainen kieli, ruotsi	1 ov	
	5.1.2.2 Toinen kotimainen kieli, suomi	2 ov	
5.1.3	Vieras kieli	2 ov	0–4
5.1.4	Matematiikka	3 ov	0–4
5.1.5	Fysiikka ja kemia	2 ov	0–4
5.1.6	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto	1 ov	0–4
5.1.7	Liikunta	1 ov	0–4
5.1.8	Terveystieto	1 ov	0–4
5.1.9	Taide ja kulttuuri	1 ov	0–4
5.2	Valinnaiset tutkinnon osat		
5.2.1	Ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaiset lisäosat, ks. edellä kohdat 5.1.1–5.1.9		
5.2.2	Ympäristötieto		0–4
5.2.3	Tieto- ja viestintätekniikka		0–4
5.2.4	Etiikka		0–4
5.2.5	Kulttuurien tuntemus		0–4
5.2.6	Psykologia		0–4
5.2.7	Yritystoiminta		0–4
		16 ov	4 ov
Opetuskieleltään ruotsinkielisessä koulutuksessa toisen kotimaisen kielen opintojen laajuus on 2 ov, jolloin pakollisten ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien laajuus on 17 ov ja valinnaisten 3 ov.			
Liikunnan pakollisten opintojen laajuus on 1 ov ja terveystiedon pakollisten opintojen laajuus on 1 ov. Koulutuksen järjestäjä voi päättää liikunnan ja terveystiedon pakollisten opintojen jakamisesta poikkeavalla tavalla kuitenkin siten, että niiden yhteislaajuus on kaksi opintoviikkoa.			
6. Vapaasti valittavat tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa, 10 ov			
Tutkinnon osiin sisältyy opinto-ohjausta vähintään 1,5 ov			

Ammatillisen perustutkinnon muodostumisperiaatteet

Ammatilliset perustutkinnot muodostuvat ammatillisista tutkinnon osista, jotka voivat olla pakollisia tai valinnaisia. Lisäksi peruskoulutuksena suoritettaviin tutkintoihin sisältyy pakollisia ja valinnaisia ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteiset opinnot) sekä vapaasti valittavia tutkinnon osia. Lisäksi tutkintoon tulee voida yksilöllisesti sisällyttää enemmän tutkinnon osia, jotka laajentavat suoritettua tutkintoa, silloin kun se on työelämän alakohtaisiin tai paikallisiin ammattitaitovastimuksiin vastaamisen ja tutkinnon suorittajan ammattitaidon syventämisen kannalta tarpeellista. Tutkintokohtaiset valinnaisuussäännöt on esitetty edellä hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon muodostuminen -taulukossa.

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja voi valita ammatilliseen perustutkintoon tutkinnon osia myös muista ammatillisista tutkinnoista.

Opiskelija voi valita jatko-opintokelpoisuuden vahvistamiseksi lukio-opintoja ja suorittaa ylioppilastutkinnon. Nämä opinnot voivat korvata ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja), muita valinnaisia tutkinnon osia ja vapaasti valittavia tutkinnon osia.

Valintojen tekemisen ja osaamisen tunnustamisen helpottamiseksi lukiossa suoritettujen tai suoritettavien opintojen korvaavuudet on määritelty luvussa 5 Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot). Korvaavuuksien määrittely edistää myös koulutuksen järjestäjien yhteistyötä ja yhteisen opetustarjonnan hyödyntämistä.

Koko tutkinnon suorittaminen on ammatillisesta koulutuksesta annetun lain mukaisesti järjestetyssä tutkintoon johtavassa koulutuksessa ensisijainen tavoite. Lisäksi opiskelija voi suorittaa perustutkinnon myös suunnatun ammattipätevyuden tuottava tutkinnon osa tai osia kerrallaan, silloin kun se on yksilön opiskeluvalmiuksien, elämäntilanteen tai työllistymisen kannalta tarkoituksenmukaista. Opiskelijoilla tulee tällöin olla joustavia mahdollisuuksia suorittaa koko tutkinto myöhemmin. Tällaisissa tilanteissa koulutuksen järjestäjät laativat opiskelijalle tai tutkinnon suorittajalle, mahdollisuuksien mukaan yhteistyössä työpaikan kanssa, suunnitelman koko tutkinnon suorittamisesta.

1.3 ELINIKÄISEN OPPIMISEN AVAINTAIDOT

Elinikäisen oppimisen avaintaidoilla tarkoitetaan osaamista, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, tulevaisuuden ja uusien tilanteiden haltuunotossa sekä työelämän muuttuvissa olosuhteissa selviytymisessä. Ne ovat tärkeä osa ammattitaitoa ja kuvastavat yksilön älyllistä notkeutta ja erilaisista tilanteista selviytymistä. Ne lisäävät kaikilla aloilla tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia, ja niiden avulla opiskelijat tai tutkinnon suorittajat pystyvät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muuttuvissa oloissa. Niillä on myös suuri merkitys yksilön elämän laatuun ja persoonallisuuden kehittymiseen.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältävät edellisen ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteiden yhteisten painotusten ja kaikille aloille yhteisen ydinosaamisen lisäksi perusopetuksen ja lukion aihekokonaisuuksia sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston suosituksia 2005/0221 (COD) elinikäisen oppimisen avaintaidoiksi.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) tavoitteisiin ja ammatillisten tutkinnon osien

ammattitaitovaatimuksiin ja niiden arviointikriteereihin. Erikseen arvioitava elinikäisen oppimisen avaintaidon arvioinnin kohde sisältää seuraavat elinikäisen oppimisen avaintaidot: oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka sekä terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Elinikäisen oppimisen avaintaitoja ovat

1. oppiminen ja ongelmanratkaisu
2. vuorovaikutus ja yhteistyö
3. ammattietiikka
4. terveys, turvallisuus ja toimintakyky
5. aloitekyky ja yrittäjäyys
6. kestävä kehitys
7. estetiikka
8. viestintä ja mediaosaaminen
9. matematiikka ja luonnontieteet
10. teknologia ja tietotekniikka
11. aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Elinikäisen oppimisen avaintaitojen kuvaus

Oppiminen ja ongelmanratkaisu

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja suunnittelee toimintaansa sekä kehittää itseään ja työtään. Hän arvioi omaa osaamistaan. Hän ratkaisee työssään ongelmia sekä tekee valintoja ja päätöksiä. Hän toimii työssään joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti. Hän hankkii tietoa, jäsentää, arvioi ja soveltaa sitä.

Vuorovaikutus ja yhteistyö

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii tilanteen vaatimalla tavalla erilaisissa vuorovaikutustilanteissa sekä ilmaisee erilaisia näkökantoja selkeästi, rakentavasti ja luottamusta herättäen. Hän toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmän jäsenenä sekä kohtelee erilaisia ihmisiä tasavertaisesti. Hän noudattaa yleisesti hyväksytyjä käyttäytymissääntöjä ja toimintatapoja. Hän hyödyntää saamaansa palautetta toiminnassaan.

Ammattietiikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii työssään ammatin arvoperustan mukaisesti. Hän sitoutuu työhönsä ja toimii vastuullisesti noudattaen tehtyjä sopimuksia ja ammattiinsa kuuluvaa etiikkaa.

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii turvallisesti ja vastuullisesti työ- ja vapaa-aikana sekä liikenteessä ja ylläpitää terveellisiä elintapoja sekä toiminta- ja työkykyään. Hän työskentelee ergonomisesti ja hyödyntää alallaan tarvittavan terveystieteiden sekä ehkäisee työhön ja työympäristöön liittyviä vaaroja ja terveyshaittoja.

Aloitekyky ja yrittäjyys

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja edistää toiminnallaan tavoitteiden saavuttamista. Hän toimii aloitteellisesti ja asiakaslähtöisesti työntekijänä ja/tai yrittäjänä. Hän suunnittelee toimintaansa ja työskentelee tavoitteiden saavuttamiseksi. Hän toimii taloudellisesti ja tuloksellisesti ja johtaa itseään. Hän mitoittaa oman työnsä tavoitteiden mukaan.

Kestävä kehitys

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja toimii ammattinsa kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisten, sosiaalisten sekä kulttuuristen periaatteiden mukaisesti. Hän noudattaa alan työtehtävissä keskeisiä kestävän kehityksen säädöksiä, määräyksiä ja sopimuksia.

Estetiikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja ottaa toiminnassaan huomioon oman alansa esteettiset tekijät. Hän edistää tai ylläpitää työympäristönsä viihtyisyyttä ja muuta esteettisyyttä.

Viestintä ja mediaosaaminen

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja viestii monimuotoisesti ja vuorovaikutteisesti tilanteeseen sopivalla tavalla hyödyntäen kielitaitoaan. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja havainnoi, tulkitsee sekä arvioi kriittisesti erilaisia mediatuotteita. Hän käyttää mediaa ja viestintäteknologiaa sekä tuottaa media-aineistoja.

Matematiikka ja luonnontieteet

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja käyttää peruslaskutoimituksia työssä vaadittavien ja arkipäivän laskutehtävien ratkaisemisessa. Hän käyttää esim. kaavoja, kuvaajia, kuvioita ja tilastoja ammattitehtävien ja -ongelmien ratkaisemisessa. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja soveltaa fysiikan ja kemian lainalaisuuksiin perustuvia menetelmiä ja toimintatapoja työssään.

Teknologia ja tietotekniikka

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja hyödyntää ammatissa käytettäviä teknologioita monipuolisesti. Hän ottaa työssään huomioon tekniikan hyödyt, rajoitukset ja riskit. Hän käyttää tietotekniikkaa monipuolisesti ammatissaan ja kansalaisena.

Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osallistuu rakentavalla tavalla yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon. Hän toimii oikeuksiensa ja velvollisuuksiensa mukaisesti sekä työssä että arkielämässä. Hän noudattaa tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakeja. Hän toimii asiallisesti ja työelämän vaatimusten mukaisesti eri kulttuuritaustan omaavien ihmisten kanssa kotimaassa ja kansainvälisissä toiminnoissa.

1.4 JATKO-OPINTOKELPOISUUS

Ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 4 §:n mukaan ammatilliset perustutkinnot antavat jatko-opintokelpoisuuden yliopistoihin ja ammattikorkeakouluihin.

PERUSTUTKINNON PERUSTEIDEN TOIMEENPANO AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

2.1 OPEUSSUUNNITELMAN LAADINTA JA SISÄLTÖ

Lain ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998 14 §) mukaan koulutuksen järjestäjän tulee hyväksyä koulutusta varten opetussuunnitelma, jonka tulee perustua tässä asiakirjassa oleviin perustutkinnon perusteisiin. Sen tulee sisältää toimenpiteet koulutukselle asetettujen tehtävien ja tavoitteiden saavuttamiseksi (L 630/1998, 5 §). Opetussuunnitelma tulee hyväksyä erikseen suomen-, ruotsin- ja saamenkieliseen koulutukseen sekä tarvittaessa muulla kielellä annettavaan koulutukseen. Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelma on julkinen asiakirja. Opetussuunnitelma säätelee ja ohjaa koulutuksen järjestäjän toteuttamaa koulutusta ja opetukseen läheisesti liittyvää muuta toimintaa. Opiskelijan oikeusturvan takaamiseksi opetussuunnitelman tulee antaa opiskelijalle riittävät tiedot tutkintoon sisältyvistä tutkinnon osista ja opinnoista, arvioinnista ja opintojen suorittamiseen liittyvistä järjestelyistä. Opetussuunnitelma on laadittava siten, että se mahdollistaa opiskelijoille yksilölliset ammatillisten opintojen valinnat sekä lukio-opintojen ja ylioppilastutkinnon suorittamisen. Opetussuunnitelma toimii myös sisäisen ja ulkoisen arvioinnin pohjana ja antaa mahdollisuuden arvioida koulutuksen järjestäjän toteuttaman koulutuksen vaikuttavuutta.

Koulutuksen järjestäjä varaa koulutukseen tarvittavat voimavarat. Koulutuksen järjestäjä huolehtii opetussuunnitelmassa siitä, että opiskelija voi saavuttaa tutkinnolle asetetut tavoitteet, saa riittävästi opetusta ja tarvitsemaansa ohjausta koulutuksen järjestämistavasta riippumatta oppilaitoksen kaikkina työpäivinä, myös työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen aikana.

Opetussuunnitelma sisältää kaikkia koulutusaloja ja tutkintoja varten yhteisen osan ja tutkintokohtaisesti eriytyvät osat.

2.1.1 Opetussuunnitelman yhteinen osa

Opetussuunnitelman yhteisessä osassa määritellään kaikille perustutkinnoille yhteiset periaatteet ja menettelytavat sekä koulutuksen järjestäjän keskeiset arvot.

Opetussuunnitelman yhteinen osa sisältää ainakin

- ♦ koulutuksen järjestämisen ammatillisena peruskoulutuksena, työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävänä koulutuksena ja oppisopimus-koulutuksena (L 630/1998, 3 §, 15 §, 17 §)
- ♦ koulutuksen järjestämisen lähi-, etä-, monimuoto-opetuksena (L 630/1998, 15 §) ja verkko-opetuksena
- ♦ suunnitelmat ja toimintatavat tutkinnon osan tai osien suorittamiseksi sekä opiskelijoiden mahdollisuudet täydentää opintojaan ja suorittaa koko tutkinto
- ♦ opintojen tarjonnan yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa (L 630/1998, 14 §, 10 §)
- ♦ toimenpiteet opetukseen liittyvästä yhteisöllisyyttä vahvistavasta toiminnasta, joka tarjoaa mahdollisuuden arvopohdintaan ja kulttuuriperintöön perehtymiseen (A 811/1998, 9 §)
- ♦ yhteiset toimintatavat opiskelijan arvioinnin (L 601/2005, 25a §) toteuttamisesta luvun 7 mukaisesti
- ♦ luvun 8 mukaisten muiden määräysten toteuttamisen
- ♦ henkilöstön kehittämissuunnitelman.

Koulutuksen järjestäjän tulee tehdä opetussuunnitelmaan suunnitelmat koulutuksellista tasa-arvoa, yhdenvertaisuutta ja kestäväää kehitystä edistävästä toimenpiteistä. Koulutuksen järjestäjän tulee ottaa koulutuksen järjestämisessä huomioon myös muiden säädösten koulutusta koskevat velvoitteet.

2.1.2 Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa

Opetussuunnitelman tutkintokohtaisessa osassa määrätään ammatillisten tutkinnon osien ja ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) järjestäminen yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien ja työelämän kanssa. Lisäksi määrätään opetuksen ajoitus, oppimisympäristöt ja opetusmenetelmät, joiden avulla opiskelija voi saavuttaa tutkinnon ammattitaitovaatimukset ja tavoitteet.

Tutkintokohtaisessa osassa määrätään myös koulutuksen järjestäjän tarjoamat opinnot muista tutkinnoista sekä opiskelijan mahdollisuudet suorittaa useampia

kuin yksi tutkinto. Siinä päätetään ammatillisten ja ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) arviointisuunnitelma, joka sisältää ammattiosaamisen näytöt ja muun osaamisen arvioinnin.

Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa sisältää ainakin

- ♦ tutkinnon muodostumisen pakollisista ja valinnaisista ammatillisista tutkinnon osista ja ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista
- ♦ opintojen etenemisen, ajoituksen ja järjestämisen
- ♦ vapaasti valittavien tutkinnon osien tarjonnan
- ♦ suunnitelman ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävien tutkinnon osien (perustutkintoa laajentavien tutkinnon osien) järjestämisestä
- ♦ suunnitelman tutkinnon osien arvioinnista ja osaamisen arviointimenetelmistä
- ♦ suunnitelman ammatillisten tutkinnon osien arvioinnista siten, että se sisältää toimielimen hyväksymän suunnitelman ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta ja arvioinnista
- ♦ paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, niiden ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit sekä ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaisten lisäosien tavoitteet, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit.

2.1.3 Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 14 §) on säädetty opiskelijan mahdollisuudesta yksilöllisiin opintojen valintoihin ja asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta (A 811/1998, 3 §, 4 §, 12a §) opinnoista tiedottamisesta ja opinto-ohjauksesta ja osaamisen tunnustamisesta. Jotta opiskelijan yksilöllinen valinnaisuus toteutuu, koulutuksen järjestäjän tulee laatia opiskelijan yksilöllisten lähtökohtien pohjalta henkilökohtainen opiskelusuunnitelma (HOPS), jota päivitetään koko koulutuksen ajan.

PERUSTUTKINNON SUORITTAMINEN NÄYTTÖTUTKINTONA

3.1 YLEISTÄ NÄYTTÖTUTKINTOJÄRJESTELMÄSTÄ

Näyttötutkintojärjestelmä tarjoaa aikuisväestölle joustavan tavan osoittaa, uudistaa ja ylläpitää ammatillista osaamistaan tai työtehtävien vaihtuessa valmistua myös uuteen ammattiin. Näyttötutkinnossa henkilön ammatillinen osaaminen voidaan kansallisesti ja laadullisesti tunnustaa riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuksen, opintojen tai muun toiminnan kautta. Näyttötutkintojärjestelmässä työnantajataho, työntekijätaho ja opetusala tekevät tiivistä yhteistyötä tutkintorakennetta kehitettäessä, tutkintojen perusteita laadittaessa, tutkintotilaisuuksia suunniteltaessa ja järjestettäessä sekä tutkintosuorituksia arvioitaessa.

Näyttötutkintoina voidaan suorittaa ammatillisia perustutkintoja, ammattitutkintoja ja erikoisammattitutkintoja. Näyttötutkinnon perusteissa on määritelty ammattitaito työelämässä tarvittavina osaamisvaatimuksina. Tutkinnot rakentuvat osista, jotka vastaavat itsenäisiä työkokonaisuuksia.

3.2 NÄYTTÖTUTKINTOJEN JÄRJESTÄMINEN

Opetushallituksen asettamat työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta sekä antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

3.3 NÄYTTÖTUTKINNON SUORITTAMINEN

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkin-

non osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrättyt tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

3.4 NÄYTTÖTUTKINNON PERUSTEET

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

3.5 HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen sekä tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta. Opetushallitus on antanut henkilökohtaistamista koskevan erillisen määräyksen.

3.6 AMMATTIT AidON ARVIOINTI NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti.

Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimukseen. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Mikäli tutkinnon suorittaja on jo aikaisemmin ammatillisessa peruskoulutuksessa tai näyttötutkintona osoittanut ammattitaitonsa jossakin tämän tutkinnon osassa, aiemmin suoritettu tutkinto tai tutkinnon osa on esitettävä tunnustettavaksi osaksi näyttötutkintona suoritettavaa tutkintoa. Aikaisemmin hankitulle ja osoitetulle osaamiselle ei voida asettaa mitään yleistä aikarajaa, mutta osaamisen ajantasaisuus voidaan tarkistaa. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta. Tarvittaessa tutkinnon suorittajan on osoitettava osaamisensa vastaavuus suoritettavan tutkinnon ammattitaitovaatimukseen.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Jokaisen tutkinnon suorittajan tulee saada tietää arvioinnin perusteet. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle annetaan palautetta osana hyvää arviointiprosessia. Tutkintotoimikunta tekee lopullisen päätöksen arvioinnista.

Arvioijat

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

Arvioinnin oikaisu

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisen määräajan puitteissa pyytää arvioinnin oikaisua tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu. Kirjallinen oikaisupyyntö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

3.7 TODISTUKSET

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

3.8 NÄYTTÖTUTKINTOON VALMISTAVA KOULUTUS

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

4

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON AMMATILLISET TUTKINNON OSAT, AMMATTITAITOVAATIMUKSET JA ARVIOINTI

4.1 KAIKILLE PAKOLLINEN TUTKINNON OSA

4.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- ◆ valmistelee tai valmistaa toimipaikan tuotteita ja palveluja myyntiä varten
- ◆ pitää huolta myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
- ◆ palvelee asiakkaita
- ◆ myy tuotteita tai palveluja sekä rekisteröi myyntiä
- ◆ järjestää ja siistii asiakas- ja työtiloja ja/tai kunnostaa majoitusliikkeen huoneita
- ◆ toimii astiahuollon tehtävissä
- ◆ puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä asiakas- ja työtiloja
- ◆ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti toimintaohjeen mukaisesti
	kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovittulla tavalla ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön	kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön	kunnostaa itsenäisesti ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita asiakkaiden käyttöön
Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen	toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa	toimii ystävällisesti palvelutilanteissa	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa
	osallistuu opastettuna esivalmistustöihin ja aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu ohjeiden mukaan esivalmistustöihin aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu omatoimisesti esivalmistustöihin aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä
	toimii toisen apuna tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	toimii ohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	toimii omatoimisesti toimintaohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	pitää huolen toisen apuna myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen omatoimisesti ja vastuullisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
	toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa omatoimisesti ja ripeästi sekä ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana
	lajittelee jätteet ohjeen mukaan	lajittelee jätteet omatoimisesti	lajittelee jätteet omatoimisesti ja huolellisesti
	siistii ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja.	siistii ja järjestää työ- ja asiakastilat ohjeen mukaan.	siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja sekä pitää ne siistinä ja järjestyksessä työskentelyn aikana.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Aamiais- tai lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen	valmistaa toisen apuna erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjastoa	valmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjaston	valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntilinjaston
	palvelee asiakkaita ohjattuna	palvelee asiakkaita ohjeen mukaan	palvelee asiakkaita itsenäisesti
Työvälineiden ja menetelmien käyttö	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti	käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti
		ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle	huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle
Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhdistaminen	puhdistaa opastettuna koneita ja laitteita	puhdistaa puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita	puhdistaa omatoimisesti puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita
	kokoaa, purkaa ja puhdistaa opastettuna astianpesukoneen	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ohjeen mukaan	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti
	puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja opastettuna käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja ohjeen mukaan käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa majoitustiloja tai muita tiloja itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
Myynnin rekisteröiminen	käyttää myynnin rekisteröinnissä tutussa työtilanteessa kassaa tai kassajärjestelmää opastettuna.	käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää ohjeen mukaan.	käyttää myynnin rekisteröinnissä luontevasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Toimialan tunteminen	on perehtynyt paikkakunnan majoitus- ja ravitsemisalalan toimipaikkoihin siten, että osaa nimetä majoitusyrityksiä, ravintoloita ja erilaisia toimipaikkoja	on perehtynyt alueen majoitus- ja ravitsemisalalan toimipaikkoihin siten, että nimeää majoitusyrityksiä, ravintoloita ja erilaisia toimipaikkoja esittelee niiden tuotteita ja palveluita	on perehtynyt valtakunnallisiin ja alueellisiin majoitus- ja ravitsemisalalan toimipaikkoihin, niiden tuotteisiin ja palveluihin siten, että pystyy vertailemaan niitä
Raaka-aineiden tunteminen	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi opastettuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi niiden laatua aistinvaraisesti	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista
	on perehtynyt erityisruokavaliioihin (laktoositon, maidoton, keliakia) siten, että pystyy opastettuna luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavaliioihin siten, että pystyy ohjeen mukaan luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavaliioihin siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille
Toimiminen työssä ja työyhteisössä	on perehtynyt opastettuna työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenien kanssa	toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa vastuullisesti annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
	ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietiikka	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla majoitus- tai ravitsemisalalan yrityksen tai toimipaikan yksittäisissä työtehtävissä työryhmän jäsenenä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita, valmista tai valmistele tuotteita tai palveluita, palvelee asiakkaita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan todeta vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta raaka-aineiden tunteminen sekä toimiminen työssä ja työyhteisössä
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.2 ASIAKASPALVELUN KOULUTUSOHJELMA TAI OSAAMISALA, TARJOILIIJA

4.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja
- ◆ palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean tai toimintaohjeen mukaan
- ◆ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ◆ myy ruokia, juomia ja tarvittaessa majoituspalveluja asiakkaille tai asiakasryhmille
- ◆ osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden sisään kirjaamiseen ja lähtöselvitykseen
- ◆ toimii anniskelutehtävissä
- ◆ rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- ◆ siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- ◆ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- ◆ varmistaa asiakastyytyväisyyden.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa tarkoituksenmukaisesti työvuoronsa tehtäviä
	toimii aikataulun mukaan, mutta tarvitsee välillä apua	toimii aikataulun mukaan	toimii työssään tehokkaasti ja aikataulun mukaan
Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja varausten mukaisesti	kunnostaa ja varustaa itsenäisesti asiakas- ja työtiloja ohjeiden, varausten ja tilanteiden mukaisesti
Asiakaspalvelussa ja myynnissä toimiminen	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti toimipaikassaan työryhmän jäsenenä, mutta tarvitsee välillä ohjausta	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti toimipaikassaan ohjeen mukaan	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä toimipaikassaan kohteliaasti ja omaaloitteisesti
	hoitaa ruokatarjoilua nou-topöydästä tai linjastosta	hoitaa ruokatarjoilua nou-topöydästä tai linjastosta	hoitaa ruokatarjoilua nou-topöydästä tai linjastosta
	myy ja tarjoilee toimipaikan palveluja ja tuotteita	myy ja tarjoilee toimipaikan palveluja ja tuotteita sujuvasti	myy ja tarjoilee sujuvasti ja itsenäisesti toimipaikan palveluja ja tuotteita
	pitää huolen myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä omatoimisesti	pitää huolen itsenäisesti ja vastuullisesti myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
	osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen toisen apuna	hoitaa tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen ohjeen mukaan	hoitaa tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen osittain itsenäisesti
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ja lajittelee jätteet	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ja lajittelee jätteet omatoimisesti	siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja muun toiminnan lomassa ja lajittelee jätteet huolellisesti
Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakasta.	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille.	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Linjaston tai noutopöydän kunnostaminen	laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä ohjeen mukaan	laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä	laittaa itsenäisesti esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä omatoimisesti
	laittaa esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia	laittaa esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia	laittaa itsenäisesti esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia
Juomien tarjoilu	käyttää opastettuna tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä	käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä	käyttää itsenäisesti tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä
Varausten mukainen toiminta	toimii tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti toisen apuna	toimii tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti	toimii joustavasti tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti
Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen	käyttää ohjattuna kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla.	käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla ohjeen mukaan.	käyttää huolellisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla itsenäisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että esittelee opastettuna keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että esittelee keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen siten, että esittelee keskeisiä tuotteita ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita
	toimii opastettuna laatuvaatimusten mukaisesti	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii niiden mukaisesti	on perehtynyt työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii niiden mukaisesti
	on tietoinen keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteista ja laskuttaa asiakkaita opastettuna	tietää tuotteiden hinnoitteluperiaatteet ja laskuttaa asiakkaita ohjeen mukaan	tietää tuotteiden hinnoitteluperiaatteet ja laskuttaa asiakkaita itsenäisesti

Tuote- ja ravitsemus- tuntemus	on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo opastettuna luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo ohjeen mukaan luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille
	kertoo ohjeen mukaan tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä	kertoo tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä	kertoo sujuvasti ja luontevasti tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä
	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavaliion periaatteisiin siten, että kertoo opastettuna myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavaliion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavaliion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä sekä suosittelee asiakkaalle sopivia tuotteita
Anniskelussa toimi- minen	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan
	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee työryhmän jäsenenä tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	työskentelee työryhmän jäsenenä tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron	työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä toimii vastuullisesti, auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti	toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti	toimii itsenäisesti työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti ja kehittää toimintansa turvallisuutta
	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla majoitus-, ravitsemis- tai catering-alan asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa ja asiakas- ja työtiloja, myy ja tarjoilee toimipaikan tai yrityksen tuotteita ja palveluja, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita sekä toimii alkoholin anniskelutehtävissä. Hän osallistuu tarvittaessa asiakkaiden majoittamiseen. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaidoista oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö ja terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- ◆ ottaa vastaan asiakkaita ja palvelee heitä koko palveluprosessin ajan
- ◆ tuntee myytävät tuotteet ja niiden laatuvaatimukset
- ◆ esittelee, myy ja tarjoilee ruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille
- ◆ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ◆ toimii anniskelutehtävissä
- ◆ rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- ◆ siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- ◆ käyttää gastronomista perussanastoa
- ◆ varmistaa asiakastyytyväisyyden
- ◆ arvioi omaa työtä ja toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Asiakkaiden palveleminen	kunnostaa, siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	kunnostaa asiakas- ja työtiloja pitää yllä siisteyttä koko työskentelyn ajan	kunnostaa omatoimisesti asiakas- ja työtiloja varaus-ten ja tilanteiden mukaisesti sekä pitää yllä siisteyttä ja järjestystä koko työskentelyn ajan
	ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti yrityksen palvelumallin mukaisesti	ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti yrityksen palvelumallin mukaisesti	ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti yrityksen palvelumallin mukaisesti ja tilanteen mukaan
	esittelee, myy ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille	esittelee, myy ja tarjoilee annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille huomioiden heidän tarpeensa	esittelee, myy ja tarjoilee asiantuntevasti annosruokia ja juomia asiakkaille ja asiakasryhmille huomioiden heidän tarpeensa
	noudattaa työjärjestystä ja aikataulua ohjeen mukaan	noudattaa työjärjestystä ja ajoitusta omatoimisesti	noudattaa työjärjestystä ja ajoitusta sujuvasti asiakkaiden tilausten ja tarpeiden mukaisesti
Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista opastettuna ja kiittää asiakasta sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ohjeen mukaan, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille
Vuoronvaihtoon valmistautuminen	tekee ohjattuna vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti	tekee ohjeen mukaan vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti	tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti

Oman toiminnan arviointi	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja kehittämistarpeita.	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.	arvioi oma-aloitteisesti oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.
--------------------------	---	---	---

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -tekniikoiden käyttö	on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan, tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja	on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan tilausmääräyksiin ja tarjoilutapoihin	on perehtynyt omatoimisesti myytäviin tuotteisiin, suosituslistaan, tilausmääräyksiin ja tarjoilutapoihin
	kattaa asiakaspöydät toimipaikan ohjeen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti	kattaa asiakaspöydät toimipaikan ohjeen ja tilanteen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti ja huolellisesti	kattaa itsenäisesti asiakaspöydät toimipaikan ohjeen ja tilanteen mukaisesti ja käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti ja huolellisesti
	käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä	käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä omatoimisesti	käyttää tarjoilussa ruokalajeihin, juomiin ja tarjoilutapaan soveltuvia välineitä sujuvasti
	tarjoilee lautasannoksia tai toimii ohjattuna vatitarjoilussa	tarjoilee lautasannoksia tai toimii vatitarjoilussa	tarjoilee lautasannoksia tai toimii vatitarjoilussa yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa tilanteen mukaan
	käyttää ohjeistettuna tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä	käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä	käyttää itsenäisesti tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä
	käyttää tarjotinta	käyttää tarjotinta tarvittaessa omatoimisesti	käyttää tarjotinta tarvittaessa omatoimisesti sujuvasti
	Myyntin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen	rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita	rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita joutuisasti
tilittää ohjattuna myynnin.		tilittää ohjeen mukaan myynnin.	tilittää itsenäisesti myynnin.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ruokien ja juomien esitteleminen	on perehtynyt myytäviin ruoka- ja juomatuotteisiin sekä suosituksiin siten, että esittelee asiakkaille ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä	on perehtynyt myytäviin ruoka- ja juomatuotteisiin sekä suosituksiin siten, että esittelee asiakkaille sujuvasti ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo tuotteiden alkuperästä	on perehtynyt myytäviin ruoka- ja juomatuotteisiin sekä suosituksiin siten, että esittelee aktiivisesti asiakkaille ruokailutilanteeseen ja ruokiin sopivia juomia sekä kertoo luontevasti tuotteiden alkuperästä
	on perehtynyt ohjeen mukaan gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille	on perehtynyt gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee ruokalistan termejä asiakkaille	on perehtynyt gastronomiseen perussanastoon siten, että tulkitsee sujuvasti ruokalistan termejä asiakkaille
	kertoo asiakkaille ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille	kertoo asiakkaille luontevasti ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille	suosittelee tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille sopivia vaihtoehtoja ja yhdistelee ruoka- ja juomatuotteita ateriakokonaisuuksiksi
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Ruoka- ja tapakulttuurien tuntemus	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria	noudattaa tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria

Anniskelussa toimiminen	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti
	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	toimii opastettuna ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii ohjeiden mukaan ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii oma-aloitteisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävasti
	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti ja tuottavasti
Kestävän kehityksen mukainen toiminta	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään ja ottaa vastaan palautetta	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
	tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa	toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ohjeen mukaan	työn muuttuessa osaa toimia itsenäisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen asiakaspalvelutehtävissä	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen asiakaspalvelutehtävissä	toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen asiakaspalvelutehtävissä
	auttaa muiden työpisteiden tehtävissä pyydettyä	auttaa muiden työpisteiden tehtävissä	havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti
	tiedottaa ohjattuna muutoksista ja toiveista muille työntekijöille	tiedottaa ohjeiden mukaan muutoksista ja toiveista muille työntekijöille	edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä toisten työntekijöiden kanssa

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeitatunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Ammattietiikka	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan
	huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta omassa työssään	huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta omassa työssään	huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden ja rajoitteiden toteuttamisesta omassa työssään
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla asiakaspalvelutehtävissä ruokaravintolassa, henkilöstöravintolassa tai suurkeittiön edustusasiakkaille yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, esittelee, myy ja tarjoilee annos- ja tilausruokia ja juomia, toimii alkoholin anniskelutehtävissä, rekisteröi ja tilittää myynnin sekä laskuttaa asiakkaita. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta ruokien ja juomien esittelemineen, kestäväen kehityksen mukainen toiminta, kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta, anniskelussa toimiminen sekä alakohtainen kielitaidon hallinta (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.3 HOTELLIPALVELUN KOULUTUSOHJELMA TAI OSAAMISALA, VASTAANOTTOVIRKAILIJA

4.3.1 Asiakaspalvelu ja myynti

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja
- ◆ palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean tai toimintaohjeen mukaan
- ◆ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ◆ myy ruokia, juomia ja tarvittaessa majoituspalveluja asiakkaille tai asiakasryhmille
- ◆ osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden sisään kirjaamiseen ja lähtöselvitykseen
- ◆ toimii anniskelutehtävissä
- ◆ rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- ◆ siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- ◆ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- ◆ varmistaa asiakastyytyväisyyden.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa tarkoituksenmukaisesti työvuoronsa tehtäviä
	toimii aikataulun mukaan, mutta tarvitsee välillä apua	toimii aikataulun mukaan	toimii työssään tehokkaasti ja aikataulun mukaan
Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja varausten mukaisesti	kunnostaa ja varustaa itsenäisesti asiakas- ja työtiloja ohjeiden, varausten ja tilanteiden mukaisesti
Asiakaspalvelussa ja myynnissä toimiminen	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti toimipaikassaan työryhmän jäsenenä, mutta tarvitsee välillä ohjausta	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti toimipaikassaan ohjeen mukaan	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä toimipaikassaan kohteliaasti ja oma-aloitteisesti
	hoitaa ruokatarjoilua nou-topöydästä tai linjastosta	hoitaa ruokatarjoilua nou-topöydästä tai linjastosta	hoitaa ruokatarjoilua nou-topöydästä tai linjastosta
	myy ja tarjoilee toimipaikan palveluja ja tuotteita	myy ja tarjoilee toimipaikan palveluja ja tuotteita sujuvasti	myy ja tarjoilee sujuvasti ja itsenäisesti toimipaikan palveluja ja tuotteita
	pitää huolen myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä omatoimisesti	pitää huolen itsenäisesti ja vastuullisesti myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
	osallistuu tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen toisen apuna	hoitaa tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen ohjeen mukaan	hoitaa tarvittaessa majoitusliikkeen asiakkaiden majoittamiseen osittain itsenäisesti
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ja lajittelee jätteet	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ja lajittelee jätteet omatoimisesti	siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja muun toiminnan lomassa ja lajittelee jätteet huolellisesti
Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakasta.	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille.	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Linjaston tai noutopöydän kunnostaminen	laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä ohjeen mukaan	laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä	laittaa itsenäisesti esille linjaston tai noutopöydän välineistön ja täydentää sitä omatoimisesti
	laittaa esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia	laittaa esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia	laittaa itsenäisesti esille linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia
Juomien tarjoilu	käyttää opastettuna tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä	käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä	käyttää itsenäisesti tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja, -tapoja ja -välineitä
Varausten mukainen toiminta	toimii tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti toisen apuna	toimii tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti	toimii joustavasti tilausmääräyksen tai varausten mukaisesti
Myynnin rekisteröiminen ja laskuttaminen	käyttää ohjattuna kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla.	käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla ohjeen mukaan.	käyttää huolellisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla itsenäisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että esittelee opastettuna keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että esittelee keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen siten, että esittelee keskeisiä tuotteita ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita
	toimii opastettuna laatuvaatimuksien mukaisesti	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii niiden mukaisesti	on perehtynyt työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii niiden mukaisesti
	on tietoinen keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteista ja laskuttaa asiakkaita opastettuna	tietää tuotteiden hinnoitteluperiaatteet ja laskuttaa asiakkaita ohjeen mukaan	tietää tuotteiden hinnoitteluperiaatteet ja laskuttaa asiakkaita itsenäisesti

Tuote- ja ravitsemus- tuntemus	on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo opastettuna luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo ohjeen mukaan luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimiin kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille
	kertoo ohjeen mukaan tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä	kertoo tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä	kertoo sujuvasti ja luontevasti tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä
	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavaliion periaatteisiin siten, että kertoo opastettuna myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavaliion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavaliion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä sekä suosittelee asiakkaalle sopivia tuotteita
Anniskelussa toimiminen	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan
	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee työryhmän jäsenenä tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	työskentelee työryhmän jäsenenä tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron	työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä toimii vastuullisesti, auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti	toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti	toimii itsenäisesti työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti ja kehittää toimintansa turvallisuutta
	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla majoitus-, ravitsemis- tai catering-alan asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa ja asiakas- ja työtiloja, myy ja tarjoilee toimipaikan tai yrityksen tuotteita ja palveluja, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita sekä toimii alkoholin anniskelutehtävissä. Hän osallistuu tarvittaessa asiakkaiden majoittamiseen. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidoista oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö ja terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.3.2 Vastaanoton asiakaspalvelu

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- ♦ myy ja esittelee majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja
- ♦ vastaanottaa asiakkaita ja kirjaa heidät sisään
- ♦ varmistaa informaatio- ja myyntituotteiden saatavuuden
- ♦ palvelee sekä ulkomaisia että kotimaisia majoitusliikkeen asiakkaita
- ♦ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ♦ opastaa ja neuvoo asiakkaita
- ♦ kunnostaa tarvittaessa hotellihuoneita asiakkaita varten
- ♦ tekee asiakkaiden lähtöselvityksiä
- ♦ varmistaa asiakastyytyväisyyden
- ♦ tekee vuoronvaihteen tehtävät
- ♦ arvioi omaa työtä ja toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Vastaanoton asiakaspalvelussa toimiminen	tilaa, varaa ja myy asiakkaille palveluja tai tekee muita vastaanoton asiakaspalveluun liittyviä tehtäviä ohjattuna	tilaa, varaa ja myy asiakkaille palveluja tai tekee muita vastaanoton asiakaspalveluun liittyviä tehtäviä ohjeen mukaan	tilaa, varaa ja myy itsenäisesti asiakkaille palveluja tai tekee muita vastaanoton asiakaspalveluun liittyviä tehtäviä
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtiloja ja pitää siisteyttä yllä koko työskentelyn ajan
	kunnostaa tarvittaessa ohjeen mukaan huoneita asiakkaita varten	kunnostaa tarvittaessa huoneita asiakkaita varten	kunnostaa tarvittaessa itsenäisesti huoneita asiakkaita varten
Asiakastytyväisyyden varmistaminen	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista opastettuna ja kiittää asiakasta sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ohjeen mukaan, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille
Vuoronvaihtoon valmistautuminen	tekee ohjattuna majoitusliikkeen vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti	tekee ohjeen mukaan majoitusliikkeen vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti	tekee pääosin itsenäisesti majoitusliikkeen vuoronvaihdon tehtävät yrityksen toimintatavan mukaisesti
Oman toiminnan arviointi	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja kehittämistarpeita.	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksia toimia ammattialalla.	arvioi oma-aloitteisesti oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Majoitusliikkeen tieto- ja varausjärjestelmän käyttö	käyttää ohjattuna tieto- ja varausjärjestelmää sekä tarvittavia viestintävälineitä huoneiden myynissä ja asiakaspalvelussa	käyttää ohjeen mukaan tieto- ja varausjärjestelmää sekä tarvittavia viestintävälineitä huoneiden myynissä ja asiakaspalvelussa	käyttää työyhteisönsä tieto- ja varausjärjestelmää sekä tarvittavia viestintävälineitä huoneiden myynissä ja asiakaspalvelussa
	perehtyy ohjeen mukaan varaustilanteeseen, huonetilanteeseen ja saapuvien sekä lähtevien asiakkaiden listaan	perehtyy omatoimisesti varaustilanteeseen, huonetilanteeseen ja saapuvien sekä lähtevien asiakkaiden listaan	perehtyy itsenäisesti ja huolellisesti varaustilanteeseen, huonetilanteeseen ja saapuvien sekä lähtevien asiakkaiden listaan
Huonevarausten kirjaaminen	ottaa vastaan huonevarauksia ja kirjaa ne ohjattuna järjestelmään	ottaa vastaan huonevarauksia ja kirjaa varaukset ohjeen mukaan hotellijärjestelmään	ottaa vastaan huonevarauksia ja kirjaa huolellisesti varaukset sekä niihin tulevat muutokset ja peruutukset hotellijärjestelmään
Asiakkaiden vastaanottaminen	vastaanottaa asiakkaat ystävällisesti, tarkistaa ohjeen mukaan yksittäisen asiakkaan varauksen, avaa hotellilaskun ja kirjaa asiakkaan saapuneeksi	vastaanottaa asiakkaat ystävällisesti, tarkistaa yksittäisen asiakkaan tai ryhmän varauksen, avaa hotellilaskun ja kirjaa asiakkaan tai asiakkaat saapuneeksi	vastaanottaa asiakkaat ystävällisesti ja tarkistaa itsenäisesti yksittäisen asiakkaan tai ryhmän varauksen, avaa hotellilaskun ja kirjaa asiakkaan tai asiakkaat saapuneeksi
Maksupääteljärjestelmän käyttäminen	tekee ohjattuna lähtöselvityksen ja laskuttaa yksittäisen asiakkaan	hoitaa ohjeen mukaan ja valmistautuneena tavallimpien asiakkaiden lähtöselvityksen ja laskuttaa asiakkaita	hoitaa valmistautuneena erilaisten asiakkaiden lähtöselvityksiä itsenäisesti ja laskuttaa asiakkaita sekä varmistaa asiakassuhteen jatkuvuuden
	käyttää opastettuna yrityksen hotelli- ja maksupääteljärjestelmää	käyttää ohjeen mukaan yrityksen hotelli- ja maksupääteljärjestelmää tavallisimmissa toiminnoissa, mutta tarvitsee välillä opastusta	käyttää itsenäisesti yrityksen hotelli- ja maksupääteljärjestelmää tavallisimmissa toiminnoissa
	selviytyy käteisen ja luottolisten maksuvälineiden käsittelystä.	hallitsee käteisen ja luottolisten maksuvälineiden käsittelyn ja varmistustoimenpiteet.	hallitsee käteisen ja luottolisten maksuvälineiden huolellisen käsittelyn ja varmistustoimenpiteet sekä tarkistaa hotelli asiakkaan laskun oikeellisuuden.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	toimii opastettuna ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii ohjeiden mukaan ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii oma-aloitteisesti ja ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävästi
	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti ja tuottavasti
Tuotteiden ja palvelujen esitteleminen	esittelee ohjeen mukaan majoitusliikkeen huoneita ja yleisimpiä ravintolan tuotteita	esittelee kysyttäessä majoitusliikkeen erilaisia huoneita, varustusta, ravintolan ruoka- ja juomatuotteita sekä muita lisäpalveluja	esittelee oma-aloitteisesti majoitusliikettä: huonetyyppejä, varustusta, ravintolan ruoka- ja juomatuotteita sekä muita lisäpalveluja
	on perehtynyt paikkakunnan tärkeimpiin matkailupalveluihin siten, että opastettuna pystyy esittelemään niitä	on perehtynyt paikkakunnan matkailupalveluihin siten, että pystyy esittelemään niitä ohjeen mukaan	on perehtynyt paikkakunnan matkailupalveluihin siten, että esittelee niitä itsenäisesti
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Kestävän kehityksen mukainen toiminta	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään ja ottaa vastaan palautetta	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
	tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa	toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ohjeen mukaan	työn muuttuessa osaa toimia itsenäisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä majoitusliikkeen asiakaspalvelutehtävissä	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä majoitusliikkeen asiakaspalvelutehtävissä	toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä majoitusliikkeen asiakaspalvelutehtävissä
	auttaa pyydettyään muiden työpisteiden tehtävissä	auttaa muiden työpisteiden tehtävissä tarvittaessa	havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti
	tiedottaa opastettuna muutoksista ja toiveista muille työntekijöille	tiedottaa ohjeiden mukaan muutoksista ja toiveista muille työntekijöille	edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä majoitusliikkeen muiden työntekijöiden kanssa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa majoitusliikkeen turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa majoitusliikkeen turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa vastuullisesti majoitusliikkeen turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Ammattietiikka	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan
	noudattaa vaitiolovelvollisuus-ohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla majoitusliikkeen vastaanoton asiakaspalvelun työtehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän tilaa, varaa ja myy tuotteita ja palveluja, vastaanottaa ja laskuttaa asiakkaita käyttäen varausjärjestelmää ja maksupäätejärjestelmää. Hän osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan (tarvittaessa huoneen kunnostaminen)
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.4 KOKIN KOULUTUSOHJELMA TAI OSAAMISALA, KOKKI

4.4.1 Lounasruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ vastaanottaa, varastoi ja säilyttää raaka-aineita ja muita tarvikkeita
- ♦ käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita
- ♦ valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia perusruokaohjeiden ja -valmistusmenetelmien mukaan
- ♦ suurentaa ja pienentää ruokaohjeita
- ♦ muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden
- ♦ osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun
- ♦ ajoittaa päivittäiset työtehtävänsä
- ♦ laittaa ruokalajit esille
- ♦ osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun
- ♦ siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien perusteella ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen, tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien perusteella omatoimisesti
	ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä	ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataulussa	ajoiittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti toimien työryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa
Lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelu	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti
	valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa ohjeistettuna	valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa	valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa omatoimisesti toimipaikan ruokaohjeiden mukaan
	laittaa ohjeiden mukaan lounasruokia esille	laittaa lounasruokia esille ja huolehtii niiden riittäväydestä	laittaa lounasruokia esille omatoimisesti ja viimeistelysti sekä huolehtii niiden riittäväydestä
	kokoaa ohjeen mukaan ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia	kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia	kokoaa itsenäisesti ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia
	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä opastusta	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita ystävällisesti ja asiakaslähtöisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työympäristön	siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti	siistii ja järjestää työympäristön huolellisesti muun toiminnan lomassa
	toimii astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet.	toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet.	toimii astiahuollon tehtävissä tarvittaessa muun työn lomassa ja lajittelee jätteet.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden käsittelyminen	tunnistaa toimipaikan tavallisimpia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista
	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä	valitsee itsenäisesti lounasruokien raaka-aineita ja esikäsittelee ja valmistaa niistä maukkaita ruoka-annoksia hävikkiä välttämällä
Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden, laitteiden ja menetelmien käyttö	käyttää lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää omatoimisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää sujuvasti ja itsenäisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne
	valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa	valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa	valmistaa itsenäisesti lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa
	säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää omatoimisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä.	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä.	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
			huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään opastettuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	toimii opastettuna laatuvaatimusten mukaisesti	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii ohjeen mukaan	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja noudattaa niitä vastuullisesti
Raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen	on perehtynyt ruokalajeihin ja raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan opastettuna yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan monipuolisesti yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä
Ravitsemussuosituksen noudattaminen	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan opastettuna maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	on perehtynyt terveelliseen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa
Erityisruokavalioiden valmistaminen	on perehtynyt opastettuna kasvis- ja erityisruokavalioiden sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioiden sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioiden sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia
Ruokaohjeiden muuntaminen	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä	tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmiä

Ruokalistan suunnittelu	on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin siten, että pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista yrityksen tai toimipaikan lounaslista koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjatusti.	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteita ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan ohjeen mukaan.	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteet ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan itsenäisesti.
-------------------------	--	--	--

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä
	tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti	toimii vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ravintolan- tai suurkeittiön ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta, laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta, raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen, erityisruokavalioiden valmistaminen, ruokaohjeiden muuntaminen ja ruokalistan suunnittelu
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidoista oppiminen ja ongelmanratkaisu ja terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.4.2 Annosruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ aikatauluttaa päivittäiset työtehtävänsä
- ♦ muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden
- ♦ valmistaa annos- ja tilausruokia sekä leivonnaisia
- ♦ laittaa ruoka-annoksia esille
- ♦ osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun
- ♦ siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- ♦ noudattaa gastronomian perusperiaatteita
- ♦ varmistaa asiakastyyväisyyden
- ♦ arvioi omaa työtään ja toimintaansa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti itsenäisesti
Annosruokien valmistaminen	esivalmistaa ja valmistaa annosruokia tarvitien ajoittain ohjausta	esivalmistaa ja valmistaa annosruokia omatoimisesti ohjeiden mukaan	esivalmistaa ja valmistaa annosruokia itsenäisesti toimipaikan ruokaohjeiden mukaan
	laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen	laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen siististi ja viimeistellysti	laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen tilaisuuden luonteen mukaan, viimeistellysti, tasalaatuisesti ja sovitun tarjoilutavan mukaan
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä
	hoitaa astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet	hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja lajittelee jätteet	hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti muun työn lomassa ja lajittelee jätteet
Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista opastettuna ja kiittää asiakasta	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta ja välittää palautteen esimiehille	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille
	työskentelee toimipaikan liikeydean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa opastettuna	työskentelee toimipaikan liikeydean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa	työskentelee sujuvasti toimipaikan liikeydean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa

Vuorovaihtoon tai seuraavaan työpäivään valmistautuminen	tekee ohjattuna vuorovaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaisesti	tekee ohjeen mukaan vuorovaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti	tekee pääosin itsenäisesti vuorovaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti
Turvallinen ja vastuullinen toiminta	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
Oman toiminnan arviointi	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja kehittämistarpeita.	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.	arvioi oma-aloitteisesti oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden käyttö	valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua	valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua omatoimisesti	valitsee ja käyttää itsenäisesti annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
Ruoanvalmistusmenetelmien ja -välineiden käyttö	valmistaa eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia	valmistaa eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan	valmistaa itsenäisesti eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan
	toimii ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit	toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit	toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ennakoi hävikit
	käyttää annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä	käyttää omatoimisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä	käyttää itsenäisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä
	puhdistaa valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä.	puhdistaa omatoimisesti valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteet ja välineet.	puhdistaa valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet itsenäisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Gastronomisen tiedon hyödyntäminen	toteuttaa ohjeiden mukaan tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa	toteuttaa tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa	toteuttaa itsenäisesti tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa
	kokoaa ohjeistettuna ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun	kokoaa ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun	kokoaa itsenäisesti ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon, annoskoon ja asettelun
Ravitsemussuosituksen noudattaminen ja erityisruokavalioiden valmistaminen	kokoaa ravitsemussuosituksen mukaisia annoksia	kokoaa ravitsemussuosituksen mukaisia annoksia	kokoaa ravitsemussuosituksen mukaisia annoksia
	muuntaa ja valmistaa erityisruokavaliannonoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista	muuntaa ja valmistaa erityisruokavaliannonoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista	muuntaa ja valmistaa itsenäisesti erityisruokavaliannonoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
Kustannustehokas ja tulokellinen toiminta	toimii opastettuna ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii ohjeiden mukaan ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii oma-aloitteisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävästi
	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteeseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti ja tuottavasti
Kestävän kehityksen mukainen toiminta	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään ja ottaa vastaan palautetta	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
	tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa	toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ohjeen mukaan	työn muuttuessa osaa toimia itsenäisesti tilanteen mukaankä muuttaa tarvittaessa työtapojaan

Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen ruoanvalmistustehtävissä	toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen ruoanvalmistustehtävissä
	auttaa muiden työpisteiden tehtävissä pyydettyään	auttaa muiden työpisteiden tehtävissä	havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti
	tiedottaa muutoksista ja toiveista muille työntekijöille opastettuna	tiedottaa ohjeiden mukaan muutoksista ja toiveista muille työntekijöille	edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä ravitsemisliikkeen toisten työntekijöiden kanssa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
	noudattaa turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
Ammattietiikka	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
	huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään	huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ruokaravintolassa, henkilöstöravintolassa tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille annosruokia, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viih-

tyisyydestä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta ravitsemissuositusten noudattaminen ja erityisruokavalioiden valmistaminen, kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta sekä kestävä kehityksen mukainen toiminta
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT

4.5.1 À la carte-ruoanvalmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden vaiheistuksen
- ♦ esivalmistaa ja valmistaa ravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien mukaan
- ♦ käyttää monipuolisesti raaka-aineita ja ruoanvalmistusmenetelmiä
- ♦ viimeistelee ja laittaa ruokalajit esille tarjoilua varten
- ♦ toimii yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa asiakaspalvelussa
- ♦ valmistaa à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia
- ♦ siistii ja järjestää toimintaympäristön
- ♦ käyttää gastronomian periaatteita annosten valmistuksessa ja kokoamisessa
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti
À la carte -ruokien valmistaminen ja esillelaittaminen	tekee esivalmistustöitä	tekee esivalmistustöitä omatoimisesti	tekee esivalmistustöitä itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina
	valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan	valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan varmistaen, että lopputulos on laadukas ja maukas
	toimii asiakkaiden tilausten mukaisesti	toimii sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti	ajoiittaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tilausten mukaisesti
	laittaa ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen	laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen	laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen omatoimisesti

Ruoanvalmistuksen jälkittöiden ja työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen.	puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen	puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet sujuvasti paikoilleen
		valmistelee ohjeen mukaan seuraavassa vuorossa tarvittavia tuotteita.	valmistelee omatoimisesti seuraavassa vuorossa tarvittavia tuotteita ja välittää tiedot niistä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Raaka-aineiden valitseminen ja käsitteleminen	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita omatoimisesti	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa
Ruoanvalmistusvälineiden, -koneiden ja -laitteiden käyttö	käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan	käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet	käyttää ja puhdistaa omatoimisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	valmistaa à la carte -ruokia toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä	valmistaa à la carte -ruokia niille soveltuvilla menetelmillä toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä	valmistaa omatoimisesti à la carte -ruokia niille soveltuvilla menetelmillä toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä
	valmistaa à la carte -ruokia kannattavasti ja taloudellisesti	valmistaa à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit	valmistaa itsenäisesti à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti sekä ottaa huomioon hävikit
	valmistaa yksittäisiä tilattuja annoksia.	valmistaa muutamia tilattuja annoksia samanaikaisesti.	valmistaa useita tilattuja annoksia samanaikaisesti ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Liikeidean mukainen toiminta	toimii ohjeistettuna työpaikan liikeidean mukaisesti	toimii työpaikan liikeidean mukaisesti	toimii työpaikan liikeidean mukaisesti
Gastronomisen tiedon hyödyntäminen	tuntee tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa	tuntee gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti	tuntee gastronomisia ruokalajeja laajasti ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti
	on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa ohjattuna yleisimpiä gastronomisia periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa	on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa gastronomian yleisimpiä periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa	on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa itsenäisesti gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa
Ruokalajitiedon hyödyntäminen	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän
	valmistaa ohjeen mukaan kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia	valmistaa omatoimisesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia	valmistaa itsenäisesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia
Annosten valmistaminen erityisruokavalioksi asiakkaille	muuntaa ja valmistaa ohjeen mukaan annoksia erityisruokavalioksi asiakkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annoksista.	muuntaa ja valmistaa omatoimisesti annoksia erityisruokavalioksi asiakkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annoksista.	muuntaa ja valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti annoksia erityisruokavalioksi asiakkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annoksista.
Ruoka-annosten hinnoittelu	laskee opastettuna ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.	laskee ohjeen mukaan ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.	laskee itsenäisesti ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti
	arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta	arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ruokaravintolan työtehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä	toimii aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää vastuullisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan	huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan	huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ruokaravintolan ruoanvalmistuksen työtehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte -annoksia anonskorttia käyttäen. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinnasta gastronomisen tiedon hyödyntäminen, ruokalajitietouden hyödyntäminen ja annosten valmistaminen erityisruokavalioasiakkaille
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.2 À la carte -tarjoilu

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden aikataulutuksen
- ◆ varustaa ja kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- ◆ vastaanottaa ja palvelee à la carte -ravintolan asiakkaita
- ◆ esittelee, suosittelee ja myy ruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia sekä ruokailutapahtumiin sopivia juomia
- ◆ tarjoilee ruokia ja juomia asianmukaisin tavoin
- ◆ tarjoilee à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia
- ◆ käyttää gastronomista sanastoa
- ◆ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ◆ osallistuu saliruoanvalmistukseen
- ◆ rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- ◆ päättää palvelutapahtumat ja varmistaa asiakastyytyväisyyden
- ◆ tekee tarjoilijatilityksen
- ◆ siistii asiakas- ja työtiloja
- ◆ työskentelee yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja tilausmääräykset	suunnittelee työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän, tilausmääräykset ja keittiön ohjeet	suunnittelee työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän, tilausmääräykset ja keittiön ohjeet ja ennakoii muutostilanteet
	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja varausten mukaisesti	kunnostaa asiakas- ja työtiloja tilanteen ja varausten mukaisesti	kunnostaa asiakas- ja työtiloja omatoimisesti tilanteen ja varausten mukaisesti
À la carte -ruokien ja juomien myynti ja tarjoilu	ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja yrityksen palvelumallin mukaisesti	ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja yrityksen palvelumallin mukaisesti	ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti, yrityksen palvelumallin ja tilanteen mukaan
	esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia	esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä ohjeen mukaan	esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä omatoimisesti
	rekisteröi myynnin ja las-kuttaa asiakkaita, mutta tarvitsee välillä ohjausta	rekisteröi myynnin ja las-kuttaa asiakkaita ohjeen mukaan	rekisteröi myynnin ja las-kuttaa asiakkaita itsenäisesti työpaikan toimintaohjeen mukaan
	osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen	tekee ohjeen mukaan tarjoilijatilityksen	tekee ohjeen mukaan itsenäisesti tarjoilijatilityksen
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja

Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	hankkii ohjeen mukaan palautetta palveluista ja tuotteista ravintolan palvelumallin mukaisesti	hankkii palautetta palveluista ja tuotteista ravintolan palvelumallin mukaisesti sekä välittää palautteen eteenpäin	varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen eteenpäin
	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien hoitaminen	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
À la carte -ruokien ja juomien tarjoilutapojen ja -välineiden käyttö	käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti	käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti	käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti
	tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden esillelaittotavat	tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittotavat	tarjoilee itsenäisesti ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittotavat
	valitsee tarjoilutapoihin sopivia välineitä	valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet	valitsee itsenäisesti tarjoilutapoihin sopivat välineet
	tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sopivin tarjoilutavoin	tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sopivin tarjoilutavoin	tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sujuvasti ja sopivin tarjoilutavoin
	käyttää tarjotinta	käyttää tarjotinta tilanteeseen sopivassa yhteydessä	käyttää tarjotinta tilanteeseen sopivassa yhteydessä
	tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee ruokia ohjattuna	tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee ruokia ohjeen mukaan	tarjoilee lautasannoksia sujuvasti tilanteen mukaan ja annostelee tai nostelee ruokia
	osallistuu saliruoanvalmistukseen toisen apuna	tekee ohjeen mukaan saliruoanvalmistukseen liittyviä tehtäviä	tekee saliruoanvalmistuksen osana tarjoilijan tehtäviä
	Myyntin rekisteröiminen ja tilityksen tekeminen	rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla	rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla
tekee tarjoilijatilityksen, mutta tarvitsee välillä ohjausta.		tekee tarjoilijatilityksen ohjeen mukaan.	tekee tarjoilijatilityksen itsenäisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
<p>Tuotetuntemuksen hyödyntäminen</p>	<p>on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan asiakkaille tuotevalikoimiin kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä</p>	<p>on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan asiakkaille omatoimisesti tuotevalikoimiin kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä</p>	<p>on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuosituksiin, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan sujuvasti ja luontevasti asiakkaille tuotevalikoimiin kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä</p>
	<p>suosittelee ruokiin sopivia juomia</p>	<p>suosittelee ruokiin ja tilanteisiin sopivia juomia</p>	<p>suosittelee ruokiin ja tilanteisiin sopivia juomia itsenäisesti</p>
	<p>kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille</p>	<p>kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille</p>	<p>kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta sekä suosittelee soveltuvia tuoteyhdistelmiä asiakkaille</p>
Gastronomisen sanaston käyttö	<p>on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee opastettuna à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille</p>	<p>on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee ohjeen mukaan à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille</p>	<p>on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille</p>
Ruokalajitiedouden hyödyntäminen	<p>on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään asiakkaille työpaikan à la carte -ruokalajeja</p>	<p>on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään asiakkaille työpaikan à la carte -ruokalajeja sekä raaka-aineiden alkuperän</p>	<p>on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään omatoimisesti asiakkaille työpaikan à la carte -ruokalajeja sekä raaka-aineiden alkuperän</p>
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	<p>palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä</p>	<p>palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä</p>	<p>palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä</p>
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	<p>palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä</p>	<p>palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä</p>	<p>palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä</p>

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Anniskelussa toimiminen	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan
	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Palveluetiketin mukainen toiminta	työskentelee ohjeiden mukaisesti.	työskentelee ohjeiden ja palveluetiketin mukaisesti.	työskentelee toimintaohjeen ja palveluetiketin mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti
	arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta	arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ravintolan työtehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ravintolan työtehtävissä	toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ravintolan työtehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveystieteelliset sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta	työskentelee ergonomisesti ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveystieteelliset sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta	työskentelee ergonomisesti ottaa oman työn suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuus- ja terveystieteelliset sekä osaa soveltaa oppimaansa ylläpitävissäkin tilanteissa

Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ruokaravintolan asiakaspalvelu- ja alkoholin anniskelutehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa. Hän esittelee, suosittelee, myy ja tarjoilee ravintolan à la carte -ruokia ja juomia, rekisteröi ja laskuttaa myyntiä sekä tekee tarjoilijan tilityksen. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta tuotetun tuotteen hyödyntäminen, gastronomisen sanaston käyttö, ruokalajitietouden hyödyntäminen, anniskelussa toimiminen ja alakohtainen kielitaidon hallinta (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ varustaa ja kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastiloja
- ♦ suosittelee, myy ja tarjoilee juomatuotteita ja muita tuotteita
- ♦ toimii asiakaspalvelussa
- ♦ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ♦ valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia
- ♦ tarjoilee alkoholijuomia anniskelumääräyksiä noudattaen
- ♦ rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- ♦ tekee vuorotilityksen ja muut vuoronvaihtoon liittyvät työt
- ♦ siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä
- ♦ työskentelee yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti	suunnittelee ja aikatauluttaa itsenäisesti työvuoronsa työtehtäviä
	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat yrityksessä sovitun tavan mukaisesti toisen apuna	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat yrityksessä sovitun tavan mukaisesti	kunnostaa ja varustaa omatoimisesti asiakas- ja työ- ja myyntitilat yrityksessä sovitun tavan mukaisesti

Juomien tarjoilu ja myynti	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy yrityksen palvelumallin mukaisesti	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy yrityksen palvelumallin mukaisesti ja toimii asiakkaiden kanssa vuorovaikutuksessa	huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä yrityksen palvelumallin mukaisesti ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan
	esittelee ja myy juomia ja muita tuotteita	esittelee, suosittelee ja myy juomia ja muita tuotteita	esittelee, suosittelee ja myy juomia ja muita tuotteita itsenäisesti ja pyrkii lisäämään myyntiä
	rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen ohjattuna	rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen ohjeen mukaan	rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen itsenäisesti ja huolellisesti
Juomasekoitusten valmistaminen	valmistaa ohjattuna myydyimpiä juomasekoituksia	valmistaa ohjeen mukaan myydyimpiä juomasekoituksia	valmistaa ohjeen mukaan ja joutuisasti myydyimpiä juomasekoituksia
Asiakas- ja henkilöturvallinen työtapa	työskentelee turvallisuusriskit huomioon ottaen vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta yrityksen ohjeiden mukaisesti	työskentelee turvallisuusriskit huomioon ottaen vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta yrityksen ohjeiden mukaisesti	työskentelee turvallisuusriskit huomioon ottaen vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta yrityksen ohjeiden mukaisesti
			ennakoi turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti
Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	hankkii palautetta palveluista ja tuotteista ohjeen mukaan	hankkii palautetta palveluista ja tuotteista sekä välittää palautteen eteenpäin	hankkii palautetta palveluista ja tuotteista itsenäisesti sekä välittää palautteen eteenpäin
	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja	siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja omatoimisesti	siistii ja järjestää itsenäisesti ja tehokkaasti asiakas-, työ- ja myyntitiloja
	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle yrityksen toimintatavan mukaisesti.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle yrityksen toimintatavan mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Juomien säilytys, valmistaminen ja tarjoilu	huolehtii ohjeen mukaisesti juomien säilytyksestä tarjoilee juomat ohjeen mukaan oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia ohjattuna	huolehtii omatoimisesti juomien säilytyksestä tarjoilee juomat oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia ohjeen mukaan niille soveltuvien menetelmin	huolehtii itsenäisesti juomien säilytyksestä tarjoilee juomat omatoimisesti oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia itsenäisesti niille soveltuvien menetelmin
Välineiden ja laitteiden käyttö ja puhdistus	käyttää ohjeen mukaan juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa niitä.	käyttää omatoimisesti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa niitä.	käyttää itsenäisesti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne työn lomassa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Anniskelussa toimiminen	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	esittelee myydyimpien tuotteiden käyttötapoja ja hintoja	esittelee myydyimpien tuotteiden käyttötapoja, hintoja ja valmistusmenetelmiä	esittelee monipuolisesti ja asiantuntevasti tuotteiden käyttötapoja, hintoja ja valmistusmenetelmiä
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.
--	--	--	--

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti
	arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta	arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä	toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	huolehtii työympäristön turvallisuudesta	huolehtii työympäristön turvallisuudesta ja ylläpitää sitä	huolehtii vastuullisesti työympäristön turvallisuudesta
		tunnistaa oman roolinsa turvallisuuden ylläpitämisessä	tunnistaa oman roolinsa turvallisuuden ylläpitämisessä
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
	lajittelee kestävän toimintatavan mukaisesti.	lajittelee kestävän toimintatavan mukaisesti.	lajittelee kestävän toimintatavan mukaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla anniskeluravintolan asiakaspalvelun työtehtävissä liikeidean mukaisesti yhteistyössä yrityksen muiden työntekijöiden kanssa. Hän suosittelee, myy, valmistaa ja tarjoilee juoma- ja seurusteluravintolan asiakkaille juomia ja muita tuotteita anniskelumääräykset ja muut ohjeet huomioiden. Hän rekisteröi ja laskuttaa myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja henkilöstöturvallisuudesta. Hän osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.4 Kahvilapalvelut

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- ◆ valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita ja huolehtii niiden laadusta
- ◆ käyttää ja puhdistaa kahvilan koneita ja laitteita
- ◆ suosittelee, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita
- ◆ rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- ◆ toimii asiakaspalvelussa
- ◆ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ◆ siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- ◆ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- ◆ varmistaa asiakastytyväisyyden.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	kunnostaa toisen apuna kahvilan asiakas- ja työtiloja	kunnostaa ohjeen mukaan kahvilan asiakas- ja työtiloja toimintojen mukaan	kunnostaa omatoimisesti kahvilan asiakas- ja työtiloja tilanteiden mukaisesti
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja toisen apuna	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja ohjeen mukaan	siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja
Kahvilatuotteiden valmistus ja asiakkaiden palveleminen	valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita ohjeiden mukaan	valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita omatoimisesti	valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita liikeidean mukaisesti itsenäisesti
	huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteessa	huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palveluhenkisesti	huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan
	suosittelee ja myy kahvilan tuotteita	suosittelee ja myy kahvilan tuotteita omatoimisesti	suosittelee ja myy kahvilan tuotteita ja pyrkii lisäämään myyntiä
	kiittää asiakkaita ja hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista	kiittää asiakkaita ja hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä välittää palautteen esimiehille	kiittää asiakkaita ja varmistaa omatoimisesti asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille
Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Kahvilatuotteiden valmistus ja esillelaittaminen	valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa itsenäisesti kahvilan tuotteita ohjeen mukaan toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen
	valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista toisen apuna	valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista ohjeen mukaan	valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista omatoimisesti
	varustaa vitriinin tai palvelulinjaston	varustaa vitriinin tai palvelulinjaston	varustaa itsenäisesti vitriinin tai palvelulinjaston
	pitää huolta myytävien tuotteiden riittävydestä	pitää ohjeiden mukaan huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta	pitää omatoimisesti huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta
Kassajärjestelmän ja kahvilalaitteiden käyttö	käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti	käyttää sujuvasti toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti	hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä ja käsittelee eri maksuvälineitä itsenäisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti
	täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan	täyttää tarvittaessa automaatteja	täyttää tarvittaessa automaatteja osaa ennakoida tarpeen
	puhdistaa toimipaikan koneita tai laitteita.	puhdistaa toimipaikan koneet tai laitteet omatoimisesti.	huolettii toimipaikan koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	esittelee toimipaikan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo opastettuna erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita	esittelee toimipaikan tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	esittelee monipuolisesti toimipaikan tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille

Juomatuotteiden valmistus, käyttö ja tarjoilutapa	on perehtynyt ohjattuna erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan	on perehtynyt ohjeiden mukaan erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan	on perehtynyt omatoimisesti erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan
Tuotteiden hinnoittelu	merkitsee ohjeen mukaan tuotteen myyntihinnan	etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee sen ohjeen mukaan	etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee sen itsenäisesti
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteesta asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä, ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan annetun ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan joustavasti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla kahvilan työtehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidoista oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö ja terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.5 Kokouspalvelut

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ kunnostaa ja varustaa kokous-, asiakas- ja työtilat
- ◆ toimii kokouspalvelun tehtävissä
- ◆ varmistaa kokousvälineiden toimivuuden ja opastaa tarvittaessa asiakkaita niiden käytössä
- ◆ vastaanottaa kokousasiakkaita, opastaa ja neuvoo kokouspalvelujen käytössä
- ◆ hoitaa kokouksen tarjoilutehtävät
- ◆ tekee yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa
- ◆ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ◆ siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä
- ◆ varmistaa asiakastyytyväisyyden.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti

Kokouspalveluissa toimiminen	perehtyy opastettuna tilaismääräyksiin, tilaisuutta koskeviin ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin	perehtyy ohjeen mukaan tilaismääräyksiin, tilaisuutta koskeviin ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin	perehtyy omatoimisesti tilaismääräyksiin, tilaisuutta koskeviin ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin
	kunnostaa ja varustaa kokouksetilat ja testaa kokousvälineiden toimivuuden opastettuna	kunnostaa ja varustaa kokouksetilat ja testaa kokousvälineiden toimivuuden ohjeen mukaan	kunnostaa ja varustaa kokouksetilat ja testaa kokousvälineiden toimivuuden pääosin itsenäisesti asiakkaan toiveet huomioiden
	vastaanottaa kokouspalveluiden tilaajan ja opastaa tarvittaessa kokousvälineiden käytössä	vastaanottaa kokouspalveluiden tilaajan ja opastaa tarvittaessa kokousvälineiden ja palveluiden käytössä	vastaanottaa itsenäisesti kokouspalveluiden tilaajan ja opastaa tarvittaessa kokousvälineiden ja palveluiden käytössä
	vastaanottaa kokousasiakkaat ystävällisesti ja opastaa kysyttäessä kokouspalvelujen käytössä	vastaanottaa kokousasiakkaat ystävällisesti ja opastaa heitä tarvittaessa kokouspalvelujen käytössä	vastaanottaa kokousasiakkaat ystävällisesti ja opastaa aktiivisesti heitä kokouspalvelujen käytössä
	tarjoilee kokousjuomia ja -ruokia	tarjoilee omatoimisesti kokousjuomia ja -ruokia	tarjoilee sujuvasti ja itsenäisesti kokousjuomia ja -ruokia
	siistii ja järjestää asiakas- ja kokouksetilat kokouspalvelujen aikana ja kokouksen jälkeen toisen apuna	siistii ja järjestää ohjeen mukaan asiakas- ja kokouksetilat kokouspalvelujen aikana ja kokouksen jälkeen	siistii ja järjestää omatoimisesti ohjeen mukaan asiakas- ja kokouksetilat kokouspalvelujen aikana ja kokouksen jälkeen
	hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta kokouspalveluista	hankkii asiakkailta palautetta kokouspalveluista	varmistaa asiakkailta tyytyväisyyden kokouspalveluihin ja välittää palautteen eteenpäin
	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	järjestää opastettuna kokouksetilan kalusteet tilaisuuden jälkeen tarvittavaan muotoon	järjestää ohjeen mukaan kokouksetilan kalusteet tilaisuuden jälkeen tarvittavaan muotoon	järjestää itsenäisesti kokouksetilan kalusteet tilaisuuden jälkeen tarvittavaan muotoon
	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Kokousvälineiden ja laitteiden käyttö	tarkistaa tavanomaisten kokouksissa tarvittavien kokousvälineiden ja laitteiden toimivuuden, mutta tarvitsee ohjausta	tarkistaa tavanomaisten kokouksissa tarvittavien kokousvälineiden ja laitteiden toimivuuden toistuvissa työtilanteissa	tarkistaa tavanomaisten kokouksissa tarvittavien kokousvälineiden ja laitteiden toimivuuden omatoimisesti
Tilausmääräyksen mukainen toiminta	varmistaa tilausmääräyksen sisällön ja tilattujen palveluiden yksityiskohdat opastettuna	varmistaa tarvittaessa tilausmääräyksen sisällön ja tilattujen palveluiden yksityiskohdat asiakkaan kanssa	varmistaa tarvittaessa tilausmääräyksen sisällön ja tilattujen palveluiden yksityiskohdat asiakkaan kanssa
Kokoustarjoilun hoitaminen	kattaa toisen apuna kokoustarjoilut sekä hoitaa tarjoilut kokousaikataulun mukaisesti	kattaa ohjeen mukaan kokoustarjoilut sekä hoitaa tarjoilut kokousaikataulun mukaisesti	kattaa omatoimisesti kokoustarjoilut sekä hoitaa tarjoilut kokousaikataulun mukaisesti
	tiedottaa opastettuna poikkeamista tai muutoksista.	tiedottaa ohjeen mukaan poikkeamista tai muutoksista.	tiedottaa omatoimisesti poikkeamista tai muutoksista.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Kokoustan varustaminen ja tilauksen tarkistaminen	järjestää toisen apuna tilaisuuteen sopivan pöytämuodon	järjestää ohjeen mukaan tilaisuuteen sopivan pöytämuodon	järjestää omatoimisesti tilaisuuteen sopivan pöytämuodon
	tuntee yrityksen kokouspalvelutuotteen siten, että pystyy kertomaan ohjattuna asiakkaalle hänen tilaamansa tuotteen sisällön	tuntee yrityksen kokouspalvelutuotteen siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan asiakkaalle hänen tilaamansa tuotteen sisällön	tuntee yrityksen kokouspalvelutuotteet monipuolisesti siten, että pystyy kertomaan asiakkaalle tilaamansa tuotteen sisällön ja ehdottaa tarvittaessa muutoksia tai lisämyyntiä
Kokouspalveluprosessin hoitaminen aikataulun mukaan	toimii opastettuna kokouspalveluprosessin aikataulun mukaan	toimii kokouspalveluprosessin aikataulun mukaan ja ymmärtää oman toiminnan merkityksen tilaisuuden onnistumisessa	toimii kokouspalveluprosessin aikataulun mukaan ja ymmärtää oman toiminnan merkityksen tilaisuuden onnistumisessa sekä ennakoii tilaisuuden kulkua
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteesta asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Turvallisuusohjeiden tunteminen	opastaa ohjeen mukaan kokouspaikan turvallisuuteen liittyvissä toimintaohjeiden noudattamisessa ja neuvoo hätäpoistumistiet.	opastaa kokouspaikan turvallisuuteen liittyvissä toimintaohjeiden noudattamisessa ja neuvoo hätäpoistumistiet.	opastaa kokouspaikan turvallisuuteen liittyvissä toimintaohjeiden noudattamisessa ja neuvoo hätäpoistumistiet.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja oman toiminnan kehittäminen	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii avustavana työntekijänä työryhmän jäsenenä majoitus- tai ravitsemisliikkeen kokouspalvelutehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä majoitus- tai ravitsemisliikkeen kokouspalvelutehtävissä	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä majoitus- tai ravitsemisliikkeen kokouspalvelutehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	työskentelee ergonomisesti noudattaen omavalvontasuunnitelmaa	työskentelee ergonomisesti noudattaen omavalvontasuunnitelmaa	työskentelee ergonomisesti noudattaen omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietiikka	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla majoitus- tai ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan kokouspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa kokous- ja työtiloja, varmistaa kokousvälineiden toimivuuden, kattaa ja tarjoilee tilausmääräyksen mukaisesti kokousruokia ja -juomia. Hän osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta kokoustilan varustaminen ja tilauksen tarkistaminen, kokouspalveluprosessin hoitaminen aikataulun mukaan ja alakohtainen kielitaidon hallinta (alakohtainen kielitaito osoitetaan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot

Ammattitaitovaatimukset

- Opiskelija tai tutkinnon suorittaja
- ◆ kunnostaa asiakas- ja työtiloja
 - ◆ valmistautuu myyntiin seuraamalla varaustilannetta
 - ◆ toimii asiakaspalvelussa
 - ◆ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
 - ◆ esittelee ja myy hotellin tuotteita ja palveluja
 - ◆ käyttää varausjärjestelmän eri toimintoja ja kirjaa varauksia
 - ◆ tiedottaa varauksista majoitusliikkeen muille osastoille
 - ◆ käyttää kanta -asiakasrekisteriä myynnin apuna
 - ◆ tekee yhteistyötä matkailualan jälleenmyyjien ja muiden sidosryhmien kanssa
 - ◆ osallistuu viestinnän ja markkinoinnin toimenpiteisiin
 - ◆ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
 - ◆ varmistaa asiakastyytyväisyyden.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja tarkoituksemukaisesti
	valmistautuu myyntiin seuraamalla varaustilannetta ohjeen mukaan	valmistautuu myyntiin seuraamalla varaustilannetta	valmistautuu myyntiin seuraamalla säännöllisesti varaustilannetta

Myyntitehtävissä toimiminen	löytää järjestelmästä tavallisiin myyntitapahtumiin liittyvät palvelupaketit ja hinnat	löytää järjestelmästä myyntitapahtumiin liittyvät palvelupaketit ja hinnat	löytää itsenäisesti myyntitapahtumiin liittyvät palvelupaketit ja hinnat
	esittelee pyydettyä tuotteita ja palveluja asiakkaille	esittelee vaihtoehtoisia tuotteita ja palveluja asiakkaille omatoimisesti	esittelee ja markkinoi asiakaslähtöisesti vaihtoehtoisia tuotteita ja palveluja
	myy ohjeen mukaan tavallisimpia palvelupaketteja varaustilanteen mukaan	myy tavallisimpia palvelupaketteja varaustilanteen mukaan ja selvittää tilauksen yksityiskohtia	myy lähes itsenäisesti palvelukokonaisuuksia huomioiden varaustilanteen ja päivän sujuvuuden sekä asiakkaan että yrityksen kannalta
	informoi tarvittaessa asiakasta tilaus- ja peruutusehdoista	informoi tarvittaessa asiakasta tilaus- ja peruutusehdoista	informoi tarvittaessa asiakasta tilaus- ja peruutusehdoista
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää omatoimisesti asiakas- ja työtiloja
	Markkinointiviestinnän toimenpiteisiin osallistuminen	tekee tarvittaessa tilausmääräyksiä ja tiedottaa ohjeen mukaan muuta henkilöstöä varauksista	tekee tarvittaessa tilausmääräyksiä ja tiedottaa muuta henkilöstöä varauksista
osallistuu ohjeen mukaan majoitusliikkeen markkinointiviestinnän tehtäviin		osallistuu majoitusliikkeen markkinointiviestinnän tehtäviin	osallistuu aktiivisesti majoitusliikkeen markkinointiviestinnän tehtäviin
Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista	hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä välittää palautteen esimiehille	varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille
	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen
Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien hoitaminen	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Varausjärjestelmän käyttäminen	kirjaa ohjeen mukaan varaustiedot järjestelmään ja muuttaa niitä ohjattuna	kirjaa varaustiedot järjestelmään ja muuttaa niitä ohjeen mukaan	kirjaa pääosin itsenäisesti varaustiedot järjestelmään, etsii varaukset ja tekee niihin tarvittavat muutokset
	etsii järjestelmästä tavallimmat myytävät tuotteet, valmiit palvelupaketit ja niiden hinnat	etsii järjestelmästä erilaiset tuotteet, palvelupaketit ja niiden hinnat	etsii järjestelmästä erilaiset tuotteet, palvelupaketit ja niiden hinnat sekä osaa yhdistellä niitä asiakkaan toivomusten mukaisesti
Kanta-asiakasrekisterin käyttäminen	käyttää ohjattuna kanta-asiakasrekisteriä myynnin apuna.	käyttää ohjeen mukaan kanta-asiakasrekisteriä myynnin apuna.	käyttää lähes itsenäisesti kanta-asiakasrekisteriä myynnin apuna.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tuotteiden ja palvelujen esitleminen	esittelee asiakkaille tavallisimpia majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja	esittelee asiakkaille monipuolisesti majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja	esittelee monipuolisesti ja suosittelee asiakkaille majoitusliikkeen tuotteita ja palveluja
	kertoo tarvittaessa tavallimpien tuotteiden ja palveluiden hinnat ja sen mitkä asiat vaikuttavat niiden muodostumiseen	kertoo tarvittaessa tuotteiden ja palveluiden hinnat ja sen mitkä asiat vaikuttavat niiden muodostumiseen	kertoo tarvittaessa perustellusti tuotteiden ja palveluiden hinnat ja sen mitkä asiat vaikuttavat niiden muodostumiseen
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Yhteistyöverkostossa toimiminen	tuntee alueen matkailualan jälleenmyyjiä ja muita sidosryhmiä, joiden kanssa tekee yhteistyötä ja esittelee heidän tarjoamiaan palveluita asiakkaille opastettuna.	tuntee alueen matkailualan jälleenmyyjiä ja muita sidosryhmiä, joiden kanssa tekee yhteistyötä ja esittelee heidän tarjoamiaan palveluita asiakkaille ohjeen mukaan.	tuntee alueen matkailualan jälleenmyyjiä ja muita sidosryhmiä, joiden kanssa tekee yhteistyötä ja esittelee heidän tarjoamiaan palveluita asiakkaille omatoimisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan
	arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ja tiedottaa muutoksista muille työntekijöille ja osastoille	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ja tiedottaa muutoksista muille työntekijöille ja osastoille	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ja tiedottaa muutoksista muille työntekijöille ja osastoille
			edesauttaa omalla toiminnallaan palvelukokonaisuuden onnistumisesta
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla majoitusliikkeen myynti- ja varaustoiminnan asiakaspalvelun työtehtävissä. Hän esittelee ja myy tuotteita ja palveluja yksilö- ja ryhmäasiakkaille varausjärjestelmää ja kanta-asiakasrekisteriä käyttäen sekä osallistuu yrityksen markkinointiviestinnän toimenpiteisiin. Hän osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinnasta tuotteiden ja palvelujen esitleminen ja alakohtainen kielitaidon hallinta (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaidoista oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö ja ammattietiikka.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ◆ tekee tilauksia tuotantokeittiöön
- ◆ vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja tarvikkeita
- ◆ kuumentaa tai valmistaa tarvittaessa ruokia tai lisäkeitä
- ◆ neuvoo ja ohjaa tarvittaessa asiakkaiden ravitsemuskäyttäytymistä ja tapakultuuria
- ◆ laittaa ruoat esille
- ◆ toimii asiakaspalvelussa
- ◆ siistii ja järjestää toimintaympäristön
- ◆ tekee astiahuollon tehtävät
- ◆ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- ◆ varmistaa asiakastyytyväisyyden.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	kunnostaa tilat ohjeen mukaan	kunnostaa tilat omatoimisesti	kunnostaa tilat asiakkaiden tarpeet huomioiden omatoimisesti
	järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille	järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti	järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävydestä
	tekee ruokatilauksen ohjeen mukaan	tekee ruokatilauksen omatoimisesti	tekee ruokatilauksen omatoimisesti ja asiakastilanteen mukaisesti
Ruokapalvelun hoitaminen	vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjattuna	vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjeen mukaan	vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat omatoimisesti
	kuumentaa ruokia tarvittaessa	kuumentaa tai kypsentää ohjeiden mukaan ruokia tarvittaessa	kuumentaa tai kypsentää ruokia tarvittaessa
	laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä	laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaan	laittaa ruoat tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä omatoimisesti varmistaa ruoan ulkonäön ja laadun

Asiakaspalvelussa toimiminen	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti	käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana
	esittelee ohjeistettuna tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavaliioihin	esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavaliioihin	esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavaliioihin
	hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista	hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä välittää palautteen esimiehille	varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan.	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti.	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja vastuullisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia ohjeen mukaan	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia omatoimisesti
Palvelukeittiön koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö	käyttää palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja puhdistaa ne käytön jälkeen	käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja omatoimisesti puhdistaa ne käytön jälkeen	käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita itsenäisesti ja puhdistaa ne käytön jälkeen
	puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan.	puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti.	puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Toiminta-ajatuksen mukainen työskentely	toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti toisen apuna	toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti	toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti ja työskentelee omatoimisesti asiakasryhmän erityispiirteet ja ottaa ne huomioon työssään

Ruoka- ja tapakulttuurin ja ravitsemuksen edistäminen	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy ohjeen mukaan esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy omatoimisesti esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen
Erityisruokavalioiden tunterminen	tarkistaa tilatut erityisruokavaliot ohjeen mukaan	tarkistaa tilatut erityisruokavaliot ohjeen mukaan	tarkistaa tilatut erityisruokavaliot ohjeen mukaan
	jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.	jakaa yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.	jakaa omatoimisesti yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa ja ryhmässä	toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä	toimii aktiivisesti, positiivisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti noudattaen yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	työskentelee ergonomisesti noudattaen yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	työskentelee ergonomisesti noudattaen yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla palvelu- tai jakelukeittiön asiakaspalvelutehtävissä. Hän vastaanottaa, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita tai tarvittaessa kuumentaa ja valmistaa vain osia tarjottavista aterioista, laittaa ruoat tarjolle tai jakaa ruoat asiakkaille. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta toiminta-ajatuksen mukainen työskentely ja erityisruokavalioiden tunteminen
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidoista oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö ja terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.8 Pikaruokapalvelut

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastilat
- ♦ valmistaa ja valmistelee toimipaikan pikaruokia
- ♦ pitää huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta
- ♦ suosittelee, myy ja pakkaa pikaruoka- ja juomatuotteita huomioiden erityisruokavaliot
- ♦ toimii asiakaspalvelussa
- ♦ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ♦ rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- ♦ siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa omatoimisesti työvuoronsa työtehtäviä
Pikaruokatuotteiden valmistus ja asiakaspalvelussa toimiminen	kunnostaa asiakas- ja työtiloja	kunnostaa asiakas- ja työtilat toimintojen mukaan	kunnostaa omatoimisesti asiakas- ja työtilat tilanteiden mukaisesti
	valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja ohjeen mukaan	valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja	valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja itsenäisesti liikeidean mukaan
	valmistaa ohjeiden mukaan erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita	valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita	valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita
	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti sekä uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteessa	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palveluhenkisesti	huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän asiakastyytyväisyydestään koko palveluprosessin ajan
	myy pikaruokayrityksen tuotteita	suosittelee ja myy pikaruokayrityksen tuotteita	suosittelee ja myy pikaruokayrityksen tuotteita ja pyrkii lisäämään myyntiä
	hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita	hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä välittää palautteen esimiehille	varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille ja kiittää asiakkaita
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat omatoimisesti	siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtilat
	Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Pikaruokatuotteiden valmistus ja koneiden käyttö	valmistaa ja valmistelee pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa ja valmistelee pikaruokayrityksen tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa ja valmistelee pikaruokayrityksen tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita itsenäisesti käyttäen
	varustaa myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla	varustaa omatoimisesti myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla	varustaa itsenäisesti myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla
	pitää huolen tuotteiden riittäväydestä	pitää huolen tuotteiden riittäväydestä ja laadusta	pitää itsenäisesti huolen tuotteiden riittäväydestä ja laadusta
	puhdistaa ohjeen mukaan koneet ja laitteet	puhdistaa koneet ja laitteet	huolehtii koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan
Kassajärjestelmän käyttäminen	käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti	käyttää toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää sujuvasti, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti	hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti
	täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan.	täyttää tarvittaessa automaatteja.	täyttää tarvittaessa automaatteja ja osaa ennakoita tarpeen.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	esittelee toimipaikan myydyimpien tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo opastettuna erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita	esittelee toimipaikan tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	esittelee monipuolisesti toimipaikan tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteesta asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tarvitsee ohjausta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
Ammattietikka	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.	toimii kestävän toimintatavan mukaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla pika-ruokayrityksen liikeidean mukaisesti asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Hän osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidoista oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö ja terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ muokkaa ruokaohjeet tarvittavalle asiakasmäärälle sopivaksi
- ♦ noudattaa ravitsemussuosituksia
- ♦ suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen
- ♦ valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti
- ♦ muuntaa ruokaohjeita erityisruokavalioiksi sopiviksi asiakkaiden tai asiakasryhmien mukaan
- ♦ valmistaa ruokia suurkeittiön koneilla ja laitteilla
- ♦ laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten
- ♦ osallistuu toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaiseen asiakaspalveluun
- ♦ neuvoo ja ohjaa tarvittaessa ravitsemuskäyttäytymistä
- ♦ tekee esivalmistelut seuraavaa päivää varten
- ♦ siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti

Suurkeittiön ruoanvalmistuksessa toimiminen	toimii valmiin suunnitelman mukaan	suunnittelee ja ajoittaa ruokalajien valmistusvaiheet, työtehtävien järjestyksen ja sarjatyön ohjeen mukaan	suunnittelee omatoimisesti ruokalajien valmistusvaiheet ja sarjatyön sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi
	ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ottaa oman työn suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa
	valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan tavallisimpia ruokia ja leivonnaisia	valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan ruokia ja leivonnaisia	valmistaa omatoimisesti vakioitujen ruokaohjeiden mukaan ruokia ja leivonnaisia
	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa ohjeiden mukaan	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa omatoimisesti
Ruoan laadun varmistaminen	maistaa ja maustaa ruoan maukkaaksi ohjeiden mukaisesti	maistaa ja maustaa ruoan maukkaaksi sekä varmistaa ruoan lämpötilan	maustaa ruoan maukkaaksi ja tarkistaa omatoimisesti ruoan ulkonäön, maun ja rakenteen sekä lämpötilan
Esillelaittaminen ja pakkaaminen	laittaa ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi	laittaa ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääräyksen ja ohjeen mukaan	laittaa omatoimisesti ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi tilausmääräyksen mukaisesti
Asiakaspalvelussa toimiminen	toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä toisen apuna	toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä	toimii omatoimisesti tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä
	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti	käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana
	tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan	tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen	tekee tarvittaessa itsenäisesti ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen
	opastaa tarvittaessa asiakkaita ohjeen mukaan ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen ja suomalaisen ruoka- ja tapakulttuuriin	opastaa tarvittaessa asiakkaita ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen ja suomalaisen ruoka- ja tapakulttuuriin	opastaa asiakkaita aktiivisesti ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen sekä arvostamaan suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria

Seuraavaan päivään tai työvuoroon valmistautuminen	tekee ohjattuna esivalmistelutöitä	tarkistaa seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja tekee esivalmistelutöitä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä	tarkistaa seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja tekee esivalmistelutöitä oma-aloitteisesti
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja	siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja koko työskentelyn ajan
	toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä	toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä	toimii tarvittaessa omatoimisesti astiahuollon tehtävissä
	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ohjeen mukaan.	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat.	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat omatoimisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Suurkeittiön koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää keskeisimpiä suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti	käyttää omatoimisesti suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti	käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti taloudellisesti ja turvallisesti
		jaksottaa ohjeen mukaan ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen	jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen
Raaka-aineiden käyttö	käyttää suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla	käyttää suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää hävikkiä	käyttää omatoimisesti suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää hävikkiä
			käyttää puuttuvien raaka-aineiden tilalla korvaavia tuotteita sovittujen ohjeiden mukaan
			vertaa ruoan määrän vastavuutua annettuun ohjeeseen
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	valmistaa ohjeiden mukaan suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.	valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.	valmistaa omatoimisesti suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Toimialan ja ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen	toimii ohjeiden mukaan suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti	toimii suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti	toimii omatoimisesti suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti

Ruokaohjeiden muuntaminen	suurentaa ja pienentää ohjattuna ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa ja pienentää ohjeen mukaan ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa ja pienentää itsenäisesti ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä
Ravitsemussuositusten noudattaminen	tuntee oman toimipaikkansa asiakasryhmän ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan ravitsemussuositusten mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa	tietää oman toimipaikkansa sekä tuntee muiden asiakasryhmien ravitsemussuosituksia siten, että pystyy valmistamaan ravitsemussuositusten mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa eri asiakasryhmille	tietää oman toimipaikkansa sekä muiden asiakasryhmien ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti ravitsemussuositusten mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa eri asiakasryhmille
Erityisruokavalioiden tunteminen	on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa ohjattuna ruokaohjeita erityisruokavalioiden sopiviksi	on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa ohjeen mukaan ruokaohjeita erityisruokavalioiden sopiviksi	on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa omatoimisesti ruokaohjeita erityisruokavalioiden sopiviksi
	tulkitsen raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.	tulkitsen raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.	tulkitsen itsenäisesti raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa	toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa, laittaa esille ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaan tai asiakasryhmän tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioon ottaen. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta ruokaohjeiden muuntaminen, ravitsemussuositusten noudattaminen ja erityisruokavalioiden tunteminen
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ perehtyy tilausmääräykseen ja selvittää tilaisuuden luonteen
- ♦ suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen
- ♦ valmistaa tilaus- ja juhlaruokia
- ♦ käyttää soveltuvia koneita, laitteita ja työvälineitä
- ♦ valmistaa asiakkaan ennalta varaamiin tilaisuuksiin ruokalajeja ja leivonnaisia
- ♦ pakkaa tarvittaessa ruokalajit kuljetusta varten
- ♦ laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä ja tarjoiluastioiden täydentämistä
- ♦ tekee yhteistyötä muun tarvittavan henkilöstön kanssa
- ♦ toimii tarvittaessa asiakaspalvelussa
- ♦ siistii ja järjestää toimintaympäristön ja osallistuu astiahuoltoon
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeiden mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee yksittäisen työtehtävän toteutuksen työryhmän jäsenenä	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee oman työnsä sekä valmistamiensa ruokalajien esillelaiton työryhmän jäsenenä	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee oman työnsä sekä valmistamiensa ruokalajien kokonaismäärän ja esillelaiton
	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa

Tilaus- ja juhlaruokien valmistaminen	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset ohjeen mukaan	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset omatoimisesti
	tekee esivalmistustyöt ohjeen mukaan	tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt omatoimisesti	tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina
	valmistaa ruokalajeja työryhmän jäsenenä	valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja työryhmän jäsenenä	valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja itsenäisesti työryhmän jäsenenä
	organisoii työtään ja toimii aikataulun mukaisesti	organisoii sovitut ruoanvalmistustehtävänsä tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti	organisoii ja ajoittaa sovitut ruoanvalmistustehtävänsä omatoimisesti ja tehokkaasti tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti sekä siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa
Laadukas ja kannattava toiminta	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet työryhmän jäsenenä tilausmääräyksen mukaan	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet itsenäisesti tilausmääräyksen mukaan sovitulla tavalla
	viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja työryhmän jäsenenä aikataulua noudattaen	viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja aikataulua noudattaen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa	viimeistelee ja laittaa esille ruokalajeja aikataulua noudattaen, siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa
	pitää ohjeen mukaan huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia	pitää omatoimisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia	pitää omatoimisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen riipeästi tarjolla olevia ruokia
	tarvitsee ohjausta noudattaessaan sovittuja annoskojoja ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa	valmistaa ruokalajeja sovitujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti	valmistaa omatoimisesti ruokalajeja sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti ja varmistaa budjetissa pysymisen
Asiakaspalvelussa toimiminen	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työympäristön	siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti	siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan
	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä omatoimisesti
	puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan.	puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan omatoimisesti.	puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ruonvalmistusmenetelmien ja -laitteiden käyttö	valmistaa tavallisimpia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein	valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein	valmistaa omatoimisesti ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein
Raaka-aineiden käyttö	käyttää tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja.	käyttää tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla.	käyttää omatoimisesti tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen	hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa tavallisimpien tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa tapakulttuurin huomioiden	hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa omatoimisesti erilaisten tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa tapakulttuurin huomioiden	hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa itsenäisesti erilaisten tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa sujuvasti ja luontevasti
Erityisruokavalioiden valmistaminen ja tuotetietouden hyödyntäminen	muuntaa ohjeen mukaan tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioksi	muuntaa ohjeen mukaan tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioksi	muuntaa omatoimisesti tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioksi
	tulkitsi ohjeen mukaan tuoteselosteita siten, että käyttää tuotetta oikealla tavalla erityisruokavalioiden valmistuksessa.	tulkitsi tuoteselosteita siten, että käyttää tuotetta oikealla tavalla erityisruokavalioiden valmistuksessa.	tulkitsi itsenäisesti tuoteselosteita siten, että käyttää oikealla tavalla tuotetta erityisruokavalioiden valmistuksessa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehävissä	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehävissä	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehävissä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
Ammattietiikka	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden yrityksen työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille tilaus- ja juhlaruokia ryhmille. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ perehtyy tilauksen ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuden luonteen
- ♦ kunnostaa ja varustaa tilaisuuden ja juhlan asiakas- ja työympäristön tilaisuuden luonteen mukaan
- ♦ käyttää sujuvasti tilaisuuteen soveltuvia tarjoilutapoja
- ♦ tekee yhteistyötä keittiön ja muun tarvittavan henkilöstön kanssa
- ♦ toimii asiakaspalvelussa
- ♦ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja anniskelumääräyksiä
- ♦ siistii ja järjestää asiakas- ja työympäristön sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tilaisuuden tai juhlan asiakaspalveluun valmistautuminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	perehtyy tilauksen ennakkotietoihin, ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin ohjeiden mukaisesti	perehtyy ennakkotietoihin, ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin	perehtyy ennakkotietoihin, ohjeisiin, tarjoilutapaan ja muihin yksityiskohtiin omatoimisesti
	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan	kunnostaa asiakas- ja työtilat omatoimisesti	kunnostaa asiakas- ja työtilat omatoimisesti tilaisuuden luonteen mukaisesti

Tilaisuuden tai juhlan asiakaspalveluun valmistautuminen	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa
Asiakaspalvelussa toimiminen	ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti	ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti	ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti ja huomaavasti tilanteen mukaan
	tarjoilee ohjeen mukaisesti juomia ja ruokia	tarjoilee juomia ja ruokia tilaisuuteen soveltuvin tavoin	tarjoilee juomia ja ruokia tilaisuuteen soveltuvin tavoin
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja	siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja omatoimisesti
Asiakastyytyväisyyden varmistaminen	hankkii palautetta ohjeen mukaan palveluista tai tuotteista tilaisuuden luonteeseen soveltuvilla tavoilla	hankkii palautetta palveluista tai tuotteista tilaisuuden luonteeseen soveltuvilla tavoilla sekä välittää palautteen eteenpäin	hankkii palautetta itsenäisesti palveluista tai tuotteista tilaisuuden luonteeseen soveltuvilla tavoilla sekä välittää palautteen eteenpäin
	huomioi asiakkaiden lähtemisen ystävällisesti.	huomioi asiakkaiden lähtemisen ystävällisesti.	huomioi asiakkaiden lähtemisen ystävällisesti tilaisuuden luonteen mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ruokien ja juomien tarjoilutapojen käyttö	käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti	käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti	käsittelee tarjoiluun tarkoitettuja astioita hygieenisesti ja huolellisesti
	tarjoilee lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia	tarjoilee lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti	tarjoilee sujuvasti ja luontevasti lautasannoksia sekä tarjoaa, annostelee ja nostelee ruoka-annoksia tilaisuuden luonteen mukaisesti
	tarjoilee tilaisuuden juomia soveltuvin tavoin	tarjoilee tilaisuuden juomia soveltuvin tavoin	tarjoilee itsenäisesti tilaisuuden juomia soveltuvin tavoin
Tarjoiluvälineiden käyttö ja niiden toimivuuden varmistaminen	valitsee tarjoilutapoihin sopivat keskeisimmät välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta.	valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä huolehtii niiden toimivuudesta omatoimisesti.	valitsee tarjoilutapoihin sopivat välineet ja laitteet sekä käyttää niitä vaihtelevissa työtilanteissa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Ruoka- ja tapakulttuurien mukainen toiminta	työskentelee etiketin mukaisesti	työskentelee etiketin mukaisesti huomioiden tilaisuuden luonteen	työskentelee sujuvasti etiketin mukaisesti huomioiden tilaisuuden luonteen
	noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikataulua ohjeen mukaan	noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria sekä aikataulua	noudattaa tilaisuuden mukaista ruoka- ja tapakulttuuria luontevasti sekä aikataulua itsenäisesti
Anniskelussa toimiminen	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan
	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön	hallitsee voimassa olevan alkoholilainsäädännön
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	kertoo tilaisuuden luonteen mukaisesti asiakkaille tilaisuuden ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioida noudattaville asiakkaille	kertoo tilaisuuden luonteen mukaisesti asiakkaille tilaisuuden ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioida noudattaville asiakkaille	kertoo itsenäisesti tilaisuuden luonteen mukaisesti asiakkaille tilaisuuden ruoista ja juomista sekä niiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioida noudattaville asiakkaille
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteesta asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan	toimii vastuullisesti ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.	toimii vastuullisesti ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella omaaloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä	toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tilaisuuden muun henkilöstön kanssa	toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tilaisuuden muun henkilöstön kanssa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
Ammattietiikka	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Hän osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ♦ työprosessin hallinta kokonaan
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta kokonaan
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.12 Laivatalous

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- ♦ työskentelee laivatyössä merenkulkuelinkeinon ja laivan toimintaympäristössä
- ♦ suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden vaiheistuksen laivatoiminnoissa
- ♦ kunnostaa ja varustaa pentteritilat ja messin ruokailua varten
- ♦ toimii laivan henkilökunnan ja matkustajien asiakaspalvelutehtävissä
- ♦ hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- ♦ siistiä laivan henkilökunnan ja matkustajien hyttejä, messiä, oleskelutiloja ja muita yhteisiä tiloja sekä huolehtii viihtyisyydestä
- ♦ hoitaa laivan astiahuollon
- ♦ osallistuu laivakeittiössä ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin muun taloushenkilöstön kanssa
- ♦ noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Laivayhteisössä toimiminen	tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee ohjattuna talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti	tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti	tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee itsenäisesti talousosastolla alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti

Työvuoron työtehtävien suunnittelu	suunnittelee ohjattuna työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot	suunnittelee työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot	suunnittelee itsenäisesti työvuoronsa tehtävät huomioiden tulo-, satama-, lähtö- ja meripäivien toiminnot ja ennakoii muutostilanteet
Asiakaspalvelussa toimiminen	hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun ohjeen mukaan	hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun omatoimisesti	hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun itsenäisesti
	osallistuu matkustajien asiakaspalveluun ohjattuna	osallistuu matkustajien asiakaspalveluun	osallistuu matkustajien asiakaspalveluun omatoimisesti
	käyttäytyy kohteliaasti ja uskaltaa kommunikoida kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa	käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana kohdatessaan matkustajia ja laivan henkilökuntaa
Laivan siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää tilat ohjeen mukaan	siistii ja järjestää tilat omatoimisesti	siistii ja järjestää tilat itsenäisesti
	hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan	hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti	hoitaa astiahuollon tehtävät itsenäisesti
Laivakeittiön ruoanvalmistuksessa ja varastoinnissa toimiminen	osallistuu sovittuihin ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin ohjattuna.	osallistuu sovittuihin ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin ohjeen mukaan.	osallistuu sovittuihin ruoanvalmistus- ja varastointitehtäviin omatoimisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tilojen kunnostaminen ja varustaminen	kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet ohjeiden mukaan	kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet	kunnostaa ja varustaa messin, pentterin, hytit ja yhteiset tilat ja varaa tarvittavat raaka-aineet, puhdistusaineet ja välineet itsenäisesti
Laivatalouden koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö	käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita sekä työvälineitä ohjeen mukaan.	käyttää ja puhdistaa koneet, laitteet sekä työvälineet.	käyttää ja puhdistaa koneet, laitteet sekä työvälineet itsenäisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Merenkulun ja laivatalouden toiminta-ajatuksen mukainen työskentely	tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet, mutta tarvitsee työskentelyssä ohjausta	tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet sekä työskentelee positiivisella otteella	tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet sekä työskentelee omatoimisesti ja positiivisella otteella
	tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti	tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti	tietää alustyyppin toimintatavan ja toimii vuorottelujärjestelmän mukaisesti
	käyttää ohjattuna laivatalouden ammattisanastoa	käyttää monipuolisesti laivatalouden ammattisanastoa	käyttää asiantuntevasti laivatalouden ammattisanastoa
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita ohjeen mukaan.	käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita omatoimisesti.	käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita itsenäisesti vaihtelevissa työtilanteissa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	toimii ohjeiden mukaan työtilanteissa ja muuntaa ohjattuna toimintaansa saadun palautteen perusteella	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa ohjeen mukaan toimintaansa saamaan palautetta	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa saamansa palautteen perusteella omaaloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii laivayhteisön jäsenenä ja kykenee yhteistyöhön muun laivahenkilöstön kanssa ja ymmärtää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin	toimii myönteisesti laivayhteisön jäsenenä yhteistyössä muun laivahenkilöstön kanssa ja sisäistää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin	toimii aktiivisesti ja myönteisesti laivayhteisön jäsenenä yhteistyössä muun laivahenkilöstön kanssa ja sisäistää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	toimii hygieniavaatimusten mukaisesti ja työskentelee ergonomisesti	toimii hygieniavaatimusten mukaisesti ja työskentelee ergonomisesti	toimii hygieniavaatimusten mukaisesti ja työskentelee ergonomisesti
	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä itsenäisesti
	noudattaa ohjeen mukaan laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu pelastautumis- ja paloharjoituksiin	noudattaa laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu pelastautumis- ja paloharjoituksiin	noudattaa laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu aktiivisesti pelastautumis- ja paloharjoituksiin
	huomioi laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin ohjattuna	huomioi laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin ohjeen mukaan	huomioi ja ennakoii laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin
Ammattietiikka	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
	toimii laivayhteisön käytäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja	toimii laivayhteisön käytäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja sekä kykenee sopimaan tarvittaessa poikkeamista	toimii laivayhteisön käytäytymisperiaatteiden mukaisesti ja noudattaa työaikoja sekä sopii tarvittaessa poikkeamista
	palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia tasapuolisesti ja pyrkii huomioimaan heidän erilaiset kulttuuritaustansa.	palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia tasapuolisesti huomioiden heidän erilaiset kulttuuritaustansa.	palvelee laivan henkilökuntaa ja matkustajia tasapuolisesti ja innokkaasti huomioiden heidän erilaiset kulttuuritaustansa.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla laivatalouden puhtaanapidon ja asiakaspalvelun tehtävissä sekä osallistumalla laivan henkilökunnan ja matkustajien ruoan valmistukseen. Hän osoittaa kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa jonkin edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja kunnostaa ja varustaa laivan henkilökunnan sekä matkustajien asiakas-, majoitus- ja työtiloja, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että ammattitaidon voidaan vastaavan ammattitaitovaatimuksia.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan

- ◆ työprosessin hallinta kokonaan
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja laitteiden hallinta kokonaan
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta kokonaan (alakohtainen kielitaito osoitetaan kielitaustan mukaisesti)
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaidot kokonaan.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla, kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden menetelmien avulla.

4.5.12.1 MERENKULKUALAN AMMATTIPÄTEVYYS

Aluksen miehityksestä, laivaväen pätevydestä ja vahdinpidosta annetun asetuksen (1256/1997) mukainen talousapulaisen pätevyys voidaan saavuttaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon kaikille pakollisen tutkinnon osan (4.1.1 Majoiutus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen) lisäksi suorittamalla kaikille valinnaisista tutkinnon osista Laivatalous- tutkinnon osa sekä hätätilannetoiminnan ammattitaitovaatimukset (STCW A-VI/1-1, A-VI/1-2, A-VI/1-3 ja A-VI/1-4 sekä A-VI/ 2-1) sisältävä tutkinnon osa merenkulkualan perustutkinnon ammattitaitovaatimusten, arvioinnin kohteiden ja arviointikriteereiden mukaisesti. Laivakokin pätevyys voidaan saavuttaa suorittamalla edellisten tutkinnon osien lisäksi kokon koulutusohjelman/osaamisalan pakolliset tutkinnon osat (4.4.1 Lounasruokien valmistus ja 4.4.2 Annosruokien valmistus).

4.5.12.2 ALKOHOLIJUOMIEN ANNISKELU JA ANNISKELURAVINTOLAN VASTAAVAN HOITAJAN PÄTEVYYS

Opiskelijaa, joka on täyttänyt 16 vuotta, saadaan käyttää perustutkinnon perusteiden mukaiseen alkoholijuomien tarjoiluun vain asianmukaisen koulutuksen saaneen 20 vuotta täyttäneen kouluttajan/työpaikkaohjaajan ohjaamana (AlkoA 27 § 2 mom.). Säännöksessä tarkoitettu perustutkinnon perusteiden mukainen alkoholi-juomien tarjoilu tapahtuu joko oppilaitoksen ravintolassa tai työpaikoilla työssäoppimisjakson aikana kouluttajan/työpaikkaohjaajan valvonnassa ja ohjauksessa.

Anniskeluravintolan vastaavan hoitajan ja hänen sijaistensa tulee olla sopivia tehtävään ja heillä tulee olla koulutuksen tai kokemuksen kautta hankittu riittävä ammattitaito. Koulutuksen kautta hankittu riittävä ammattitaito edellyttää vähintään yhden vuoden päätoimista ravitsemisalalan koulutusta, jos opetusohjelmaan on sisältynyt alkoholijuomien anniskeluun liittyvää opetusta (Sosiaali- ja terveysministeriön asetus alkoholi-juomien anniskelupaikan vastaavan hoitajan ja tämän sijaisen ammatillisista edellytyksistä, 1371/2002 1 §) ja käytännön harjoittelua anniskelutoiminnassa vähintään yhden kuukauden ajan.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys saavutetaan asiakaspalvelun ja hotellipalvelun koulutusohjelmien/osaamisalojen pakollisessa tutkinnon osassa, Asiakaspalvelu ja myynti, jossa anniskeluosaamisen lisäksi tulee olla vähintään yhden kuukauden ajan työssäoppimista anniskelutehtävissä. Anniskeluosaamista voidaan syventää tutkinnon osissa, Annosruokien ja juomien tarjoilu, Juomien myynti ja tarjoilu ja Tilaus- ja juhlatarjoilu.

Kokin koulutusohjelmassa/osaamisalassa anniskeluosaaminen ja anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys voidaan saavuttaa valinnaisessa tutkinnon osassa, Juomien myynti ja tarjoilu tai paikallisesti tarjottavissa tutkinnon osissa. Tällöin tutkinnon osaan tulee sisältyä anniskeluosaamisen lisäksi vähintään yhden kuukauden ajan työssäoppimista anniskelutehtävissä.

Tutkintotodistuksessa kohtaan ”Ammattien harjoittamisesta johtuvat erityissäännot” (luvussa 7.9 Todistukset), tulee tehdä seuraava merkintä:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto,

asiakaspalvelun koulutusohjelma/osaamisala, tarjoilija tai

hotellipalvelun koulutusohjelma/osaamisala, vastaanottovirkailija

Tutkinto antaa alkoholilain 21 b §:ssä tarkoitettua riittävää pätevyyden anniskeluravintolan vastaavan hoitajan tehtäviin.

4.5.13 Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon voidaan sisällyttää ammatillisia tutkinnon osia seuraavista ammatillisista perustutkinnoista:

- ◆ elintarvikealan perustutkinto
- ◆ kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinto
- ◆ luonto- ja ympäristöalan perustutkinto
- ◆ liiketalouden perustutkinto
- ◆ matkailualan perustutkinto
- ◆ merenkulkualan perustutkinto

Näyttötutkintojärjestelmässä koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. ammatillisen perustutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen perustutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. perustutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja hotelli-, ravintola- ja catering-alan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen perustutkinnon osan osaksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa todistuksen perusteella.

4.5.14 Tutkinnon osa ammattitutkinnoista

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattitutkinnoista.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. ammattitutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen ammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy kyseisen ammattitutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen ammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen ammattitutkinnon osan osaksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa todistuksen perusteella.

4.5.15 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon voidaan sisällyttää yksi ammatillinen tutkinnon osa matkailu-, ravitsemis- ja talousalan erikoisammattitutkinnoista.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. erikoisammattitutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen erikoisammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. erikoisammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy kyseisen erikoisammattitutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen erikoisammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. erikoisammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen erikoisammattitutkinnon osan osaksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa todistuksen perusteella.

4.5.16 Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa hyväksymässään opetussuunnitelmassa valinnaisia tutkinnon osia, jotka sisältävät työelämän alueellisiin ja paikallisiin tarpeisiin perustuvia ammattitaitovaatimuksia. Tutkinnon osat on nimettävä työelämän toimintakokonaisuuksien perusteella. Niihin on laadittava ammattitaitovaatimukset ja arviointia varten arviointikriteerit ja ammattitaidon osoittamistavat perusteiden liiteosan kohdassa 9.3 olevaa ohjetta Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit noudattaen.

4.6 MUUT VALINNAISET TUTKINNON OSAT AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa hyväksymässään opetussuunnitelmassa valinnaisia tutkinnon osia, jotka voivat olla ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia tutkinnon osia, ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja) tai lukio-opintoja. Syventävät ja laajentavat tutkinnon osat voivat sisältää työelämän alueellisten ja paikallisten tarpeiden mukaisia tutkinnon osia, osia muista ammatillisista tutkinnoista sekä työssä hankittua osaamista. Tutkinnon osat on nimettävä ja niihin on laadittava ammattitaitovaatimukset, tavoitteet ja arviointia varten arviointikriteerit sekä ammatillisiin tutkinnon osiin ammattitaidon osoittamistavat. Muiden valinnaisten tutkinnon osien tarjonnassa koulutuksen järjestäjä voi tehdä yhteistyötä työelämän ja muiden koulutuksen järjestäjien kanssa. Opiskelija voi valita näitä tutkinnon osia myös muiden koulutuksen järjestäjien tarjonnasta. Ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja) ja lukio-opintoja voi olla enintään 10 opintoviikkoa muissa valinnaisissa tutkinnon osissa.

4.6.1 Yrittäjyys

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa yhteistyössä ryhmän kanssa

- ◆ arvioida tuotteistamismahdollisuuksia
- ◆ arvioida perustettavan yrityksen toimintaedellytyksiä
- ◆ täsmentää taloudellisesti kannattavan liikeidean sekä kehittää toiminta-ajatuksen
- ◆ hankkia toimivan yhteistyö- tai partneriyrityksen
- ◆ laatia alustavan liiketoiminta- ja taloussuunnitelman
- ◆ esitellä liiketoiminta- ja taloussuunnitelman yritysneuvontapalveluiden tuottajille ja rahoittajille
- ◆ neuvotella yrityksen toimintamahdollisuuksista ja rahoituksesta
- ◆ perustaa yrityksen
- ◆ suunnitella ja käynnistää yrityksen toiminnan
- ◆ toimia perustetussa yrityksessä ja tehdä yrityksen ydintehtäviä
- ◆ toimia yrityksen toimintaa tukevia palveluja tuottavien tahojen kanssa
- ◆ lopettaa yrityksen toiminnan opintojen päättyessä tai jatkaa yrityksen toimintaa yritystoiminnan (10 ov) opintojen yhteydessä tavoitteenaan perustaa oma yritys.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arvioinnin kohteet sekä arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle. Arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oman työn suunnittelu	osallistuu yrityksen toiminnan suunnitteluun ja toimii ryhmän jäsenenä	suunnittelee yrityksen toimintaa ja toimii ryhmän jäsenenä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti	suunnittelee yrityksen toimintaa innovatiivisesti ja toimii ryhmän jäsenenä oma-aloitteisesti, vastuullisesti ja kannustavasti
	ottaa vastuun töistään sopimusten mukaisesti	ottaa vastuun sovitusta töistä yhteisvastuullisesti	ottaa vastuuta koko ryhmän toiminnasta ja sovitujen töiden tekemisestä yhteisvastuullisesti
Työn kokonaisuuden hallinta	etenee opastettuna työssään järjestelmällisesti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti sovittaen työnsä ryhmän toimintaan
	osallistuu sovittuihin yhteistyöverkostojen tapaan	hankkii yhteistyötahoja ja toimii yhteistyöverkostoissa	hankkii yhteistyötahoja ja hyödyntää yhteistyöverkostoja toiminnan kehittämisessä
Laadukas toiminta	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella	toimii yhdessä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja arvioi omaa toimintaansa niiden saavuttamisessa	toimii yhdessä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja kehittää omaa toimintaansa niiden saavuttamiseksi
	toimii palveluhenkisesti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Työvälineiden käyttö	käyttää tavanomaisia yrityksen käytössä olevia työvälineitä, kuten työpaikan laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää yrityksen käytössä olevia työvälineitä, kuten työpaikan laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää itsenäisesti yrityksen käytössä olevia työvälineitä, kuten työpaikan laitteita ja koneita sekä tietokonetta ja ohjelmistoja
	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Opiskelija		
Tuotteistamismahdollisuuksien ja toimintedellytysten arviointi	hyödyntää tuotteistamisessa yhteistyössä ryhmän kanssa oman alan tai eri alojen tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan	hyödyntää tuotteistamisessa yhteistyössä ryhmän kanssa oman alan tai eri alojen tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan etsii erilaisista verkostoista saatavaa tietoa	hyödyntää tuotteistamisessa yhteistyössä ryhmän kanssa oman alan tai eri alojen tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan hyödyntää eri verkostoista saatavaa tietoa
	kartoittaa ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa toimialalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa yhteistyössä ryhmän kanssa toimialalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa yhteistyössä ryhmän kanssa alalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan
	seuraa ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa toimialan kehitystä yritystoiminnan kannalta	seuraa yhteistyössä ryhmän kanssa toimialan kehitystä yritystoiminnan kannalta	seuraa yhteistyössä ryhmän kanssa alan kehitystä ja kehitysnäkymiä yritystoiminnan kannalta
	arvioi opastettuna yhteistyössä ryhmän kanssa mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi yhteistyössä ryhmän kanssa mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi itsenäisesti mahdollisuuksiaan yrittäjänä ja asettaa itselleen kehityksitavoitteita
	Liikeidean täsmentäminen	selvittää opastettuna yhteistyössä ryhmän kanssa perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia	selvittää ja raportoi yhteistyössä ryhmän kanssa perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia
valitsee ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa yritysmuodon ja laatii yrityksen perustamisasiakirjat		valitsee yhteistyössä ryhmän kanssa yritysmuodon ja laatii yrityksen perustamisasiakirjat	valitsee yhteistyössä ryhmän kanssa yritysmuodon ja laatii yrityksen perustamisasiakirjat
		osallistuu tiedon hankintaan keskeisiltä viranomaisilta	hakee itsenäisesti tietoa keskeisiltä viranomaisilta
Yrityksen toiminnan suunnittelu ja toimiminen yrityksessä	osallistuu ohjattuna toiminnan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankintaan, mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan ja myydään ja miten talous hoidetaan	osallistuu yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen toiminnan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankintaan, mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan ja myydään ja miten talous hoidetaan	hyödyntää yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa siitä, miten tuote tai palvelu tuotetaan ja myydään ja miten talous hoidetaan
	osallistuu ohjattuna yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen logistiikan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankkimiseen	osallistuu yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen logistiikan suunnittelussa tarvittavan tiedon hankkimiseen	hyödyntää yhteistyössä ryhmän kanssa yrityksen logistiikan suunnittelussa tarvittavaa tietoa

Yrityksen toiminnan suunnittelu ja toimiminen yrityksessä	hankkii yhteistyössä ryhmän kanssa tietoa yrityksen perustamista ja toimintaa tukevista palveluista, mm. tilitoimiston palvelut	hankkii yhteistyössä ryhmän kanssa tietoa yrityksen perustamista ja toimintaa tukevista palveluista, mm. tilitoimiston palvelut	hankkii yhteistyössä ryhmän kanssa tietoa yrityksen perustamista ja toimintaa tukevista palveluista, mm. tilitoimiston palvelut
	soveltaa ohjattuna sovittujen tehtävien hoitamisessa tarvittavaa tietopohjaa	soveltaa yrityksen toiminnassa tarvittavaa tietopohjaa	soveltaa itsenäisesti yrityksen toiminnassa tarvittavaa tietopohjaa
	selvittää opastettuna, mitä lainsäädäntö edellyttää kirjanpidolta	selvittää, mitä lainsäädäntö edellyttää kirjanpidolta	selvittää, mitä ja miksi lainsäädäntö edellyttää kirjanpidolta
	säilyttää ohjattuna tarvittavat kuitit ja tositteet kirjanpitoa varten.	säilyttää kirjanpidossa tarvittavat kuitit ja tositteet tulkitsee esim. tilitoimiston avulla yrityksen tulosta.	säilyttää kirjanpidossa tarvittavat kuitit ja tositteet tulkitsee esim. tilitoimiston avulla yrityksen tulosta ja tasetta.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	hakee ohjattuna tietoa keskeisistä tuotteita, palveluita ja sopimuksia koskevista säädöksistä	hakee tietoa keskeisistä tuotteita, palveluita ja sopimuksia koskevasta lainsäädännöstä ja säädöksistä	soveltaa keskeistä tuotteita, palveluita ja sopimuksia koskevaa lainsäädäntöä ja muita säädöksiä
Vuorovaikutus ja yhteistyö	osallistuu ryhmän valintojen ja päätösten valmisteluun	tekee ryhmässä ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä	tekee ryhmässä perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yrityksen toiminnan kehittämiseksi
	arvioi opastettuna omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi omaa toimintaansa ja työnsä sekä yritystoiminnan etenemistä
	osallistuu yhteistyöneuvotteluihin ryhmän jäsenten ja sidosryhmien kanssa	neuvottelee yhteistyöstä ryhmän jäsenten kanssa ja osallistuu yhteistyöneuvotteluihin sidosryhmien kanssa	neuvottelee yhteistyöstä ryhmän jäsenten ja sidosryhmien kanssa
Ammattietiikka	noudattaa ohjattuna yritystoiminnassa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnassa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnassa taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa alansa työturvallisuusohjeita omassa toiminnassaan ja asiakaspalvelutilanteissa	noudattaa alansa työturvallisuusohjeita omassa toiminnassaan ja asiakaspalvelutilanteissa	noudattaa alansa työturvallisuusohjeita omassa toiminnassaan ja asiakaspalvelutilanteissa
	suojautuu opastettuna työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta	suojautuu työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta	suojautuu työhön ja työympäristöön liittyviltä vaaroilta
	varmistaa opastettuna oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden tutuissa tilanteissa.	varmistaa ohjeiden mukaan oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa.	varmistaa oman, työtovereiden ja asiakkaiden turvallisuuden eri tilanteissa kehittää ryhmänsä turvallisuutta ja työkykyä kehittämällä omia työkäytäntöjään ja työympäristöään sekä opastaa muita toimimaan terveellisesti ja turvallisesti toimiessaan ryhmän jäsenenä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa toimimalla yhteistyössä ryhmän, yhteistyö- tai partneriyhteyden ja eri toimijoiden kanssa esim. harjoitusyrityksessä tai vastaavassa.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan kokonaan

- ◆ työprosessin hallinta
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalien hallinta
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallinta.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

4.6.2 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- ♦ tunnistaa työpaikalla työssäoppimiseen tai ammattiosaamisen näyttöön sopivat työtehtävät ja selvittää niiden arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit
- ♦ neuvotella työyhteisössä työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta
- ♦ valmistella yhteistyössä opettajan ja työpaikkaohjaajan kanssa työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia
- ♦ perehdyttää muita opiskelijoita työpaikalla tai oppilaitoksissa tehtäviin töihin, toimintatapoihin ja sääntöihin
- ♦ esitellä alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia esimerkiksi työelämään tutustumisjaksolla oleville opiskelijoille
- ♦ käydä ohjauskeskusteluja, kehittää toimintaansa palautteen perusteella ja sovittella näkemyseroja
- ♦ toimia erilaisten oppijoiden ja työtovereiden kanssa
- ♦ vastaanottaa ja antaa kehittävää palautetta
- ♦ itsearvioida työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöään ennalta sovittujen arvioinnin kohteiden ja arviointikriteereiden mukaan
- ♦ arvioida työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä hän osaa toimia ja ohjata myös muita toimimaan työturvallisuusohjeiden mukaisesti.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oman työn suunnittelu ja suunnitelmien tekeminen	valmistelee ohjattuna työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia	valmistelee annettujen ohjeiden mukaan työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytön suunnitelmia	valmistelee itsenäisesti ja aloitteellisesti työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen suunnitelmaa
Työn kokonaisuuden hallinta	tarvitsee ajoittaista ohjausta.	tekee annetut tehtävät omatomaisesti.	etenee työssään sujuvasti sovittaen työnsä työympäristön muuhun toimintaan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Opiskelijan ohjaaminen	perehdyttää ohjattuna muita opiskelijoita	perehdyttää ohjeiden mukaisesti muita opiskelijoita ja käy ohjauskeskusteluja	perehdyttää muita opiskelijoita, toimii joustavasti erilaisten ihmisten kanssa ja sovittelee näkemyseroja
Opiskelijan arviointi	vastaanottaa ja antaa ohjattuna palautetta työtehtävistä sekä itsearvioi ohjattuna työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan.	vastaanottaa ja antaa palautetta työtehtävistä ja itsearvioi työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan.	käy rakentavia palautekeskusteluja sekä itsearvioi työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt ennalta sovittujen arvioinnin kohteiden ja kriteereiden mukaan.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oman alan työelämän ja ammatillisen koulutuksen tunteminen	esittelee joitakin alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia	esittelee alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia	esittelee itsenäisesti ja monipuolisesti alansa työ- ja koulutusmahdollisuuksia
Opetussuunnitelmien tunteminen	tunnistaa ohjattuna työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen.	tunnistaa ohjeiden mukaisesti työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen.	tunnistaa itsenäisesti työssäoppimisjaksolla opiskeltavat asiat ja ammattiosaamisen näytöillä arvioitavan osaamisen.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	arvioi työhönsä liittyvät työturvallisuusriskit sekä toimii ja ohjaa myös muita toimimaan työturvallisuusohjeiden mukaisesti.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa tekemällä suunnitelman ammattiosaamisen näytöstä tai työssäoppimisesta. Hän perehtyy työyhteisön toimintaan, työtehtäviin, työkuultuuriin ja sääntöihin sekä arvioi työyhteisön työturvallisuusriskit ja työergonomiakysymykset oman työn osalta. Opiskelija kartoittaa mahdollisuudet toteuttaa työssäoppimista ja ammattiosaamisen näyttöjä työpaikalla. Opiskelija analysoi oman työssäoppimisensa ja ammattiosaamisen näyttönsä arvioinnit.

Ammattiosaamisen näyttö annetaan pääsääntöisesti jonkin muun ammattiosaamisen näytön yhteydessä.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan vähintään

- ♦ työprosessin hallinta
- ♦ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinnasta opiskelijan ohjaamisen, oppimisen ja osaamisen arviointi
- ♦ työn perustana olevan tiedon hallinnasta tutkintojen perusteiden tunteminen
- ♦ elinikäisen oppimisen avaintaidoista terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

4.6.3 Ammattitaitoa syventävät ja laajentavat tutkinnon osat

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa hyväksymässään opetussuunnitelmassa työelämän alueellisten ja paikallisten tarpeiden mukaista ammattitaitoa syventäviä tai laajentavia tutkinnon osia. Nämä tutkinnon osat on nimettävä työelämän toimintakokonaisuuksien pohjalta, niihin on laadittava ammattitaitovaatimukset ja arviointia varten arviointikriteerit ja ammattitaidon osoittamistavat perusteiden liiteosan kohdassa 9.3 olevaa ohjetta Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit noudattaen. Koulutuksen järjestäjä voi tehdä yhteistyötä näiden tutkinnon osien tarjonnassa työelämän ja muiden koulutuksen järjestäjien kanssa.

4.6.4 Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot)

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa opetussuunnitelmassaan ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja), jotka lisäävät opiskelijan mahdollisuutta valita luvussa 5 olevia ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja). Tutkinnon osat voivat olla pakollisten tutkinnon osien valinnaisia lisäosia (ks. tutkinnon perusteiden kohta 5.2.1). Koulutuksen järjestäjä määrittää näiden tutkinnon osien tavoitteet, keskeiset sisällöt ja arvioinnin. Tutkinnon osat voivat olla myös tutkinnon perusteiden kohdissa 5.2.2 – 5.2.7 esitettyjä ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) valinnaisia tutkinnon osia. Koulutuksen järjestäjä voi tehdä niiden tarjonnassa yhteistyötä muiden koulutuksen järjestäjien kanssa. Opiskelija voi valita näitä tutkinnon osia myös muiden koulutuksen järjestäjien tarjonnasta.

4.6.5 Lukio-opinnot

Koulutuksen järjestäjä tarjoaa opetussuunnitelmassaan opiskelijalle mahdollisuuden sisällyttää tutkintoonsa lukioiden järjestämiä lukio-opintoja, jotka toteutetaan lukion opetussuunnitelman perusteiden mukaisesti ja joista lukio antaa todistuksen. Koulutuksen järjestäjän päätöksellä opiskelija voi valita lukio-opintoja (esimerkiksi verkko-opintoja) eri lukiokoulutuksen järjestäjien tarjonnasta.

4.7 AMMATILLISTA OSAAMISTA YKSILÖLLISESTI SYVENTÄVÄT TUTKINNON OSAT (PERUSTUTKINTOA LAAJENTAVAT TUTKINNON OSAT)

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja voi yksilöllisesti sisällyttää perustutkintoonsa enemmän tutkinnon osia silloin kun se on työelämän alakohtaisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin vastaamisen ja tutkinnon suorittajan ammattitaidon syventämisen kannalta tarpeellista.

Ammatillista osaamista syventävät tutkinnon osat tulee mahdollisimman laajasti toteuttaa yhdessä työelämän kanssa työpaikoilla.

4.7.1 Yritystoiminta

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osaa

- ♦ arvioida oman osaamisensa, (tuotteen tai palvelun) tuotteistamismahdollisuuksia
- ♦ selvittää perustettavan yrityksen liiketoimintaympäristöä
 - kartoittaa ja hankkia yhteistyöyrityksiä ja -kumppaneita
 - etsiä, tunnistaa ja arvioida yrityksen toimintamahdollisuuksia
- ♦ valita taloudellisesti kannattavan liikeidean sekä kehittää toiminta-ajatuksen
- ♦ laatia yritykselle liiketoimintasuunnitelman
 - suunnitella yrityksen talouden hoidon ja selvittää yrityksen toiminnan edellyttämät resurssit
 - esitellä liiketoiminta- ja taloussuunnitelman yritysneuvontapalveluiden tuottajille ja rahoittajille
 - neuvotella yrityksen toimintamahdollisuuksista ja rahoituksesta
 - suunnitella yrityksen tuotteiden valmistamisen tai palvelun tarjonnan
 - tehdä ja raportoida markkinointisuunnitelman ja päättää markkinointitoimenpiteistä
 - tehdä yrityksen tarvitsemat logistiset ratkaisut
 - tehdä yrityksen riskienhallinta-analyysin
 - suunnitella kannattavan liiketoiminnan toteutuksen ja ydintehtävät
- ♦ valita yritysmuodon, perustaa yrityksen ja lopettaa sen toiminnan.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arvioinnin kohteet sekä arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Oman työn suunnittelu ja suunnitelmien tekeminen	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja suunnittelee opastettuna yrityksen toiminnan	suunnittelee yrityksensä toimintaa ja toimii omaaloitteisesti ja vastuullisesti	suunnittelee yrityksensä toimintaa innovatiivisesti ja toimii omaaloitteisesti, vastuullisesti ja kannustavasti

Työn kokonaisuuden hallinta	etenee opastettuna työssään järjestelmällisesti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti	etenee työssään järjestelmällisesti ja sujuvasti
	hankkii opastettuna yhteistyöryhtymän	hankkii yhteistyötahoja ja toimii yhteistyöverkostoissa	hankkii yhteistyötahoja ja hyödyntää yhteistyöverkostoja toiminnan kehittämisessä
Laadukas toiminta	toimii työnsä asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja muuttaa omaa toimintaansa annetun palautteen perusteella	toimii asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja arvioi omaa toimintaansa niiden saavuttamisessa	toimii asetettujen laatuvaatimusten mukaisesti ja kehittää omaa toimintaansa niiden saavuttamiseksi
	toimii palveluhenkisesti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.	toimii palveluhenkisesti ja asiakastyytyväisyyttä edistävasti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Teknologia ja tietotekniikan käyttö	käyttää tavanomaisia yrityksensä perustamisessa tarvittavia työvälineitä, kuten laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää yrityksen perustamisessa tarvittavia työvälineitä, kuten laitteita ja koneita, tietokonetta ja ohjelmistoja	käyttää itsenäisesti yrityksen perustamisessa tarvittavia työvälineitä, kuten laitteita ja koneita sekä tietokonetta ja ohjelmistoja.
	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.	toimii tietoturvan periaatteiden mukaisesti.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Tuotteistamismahdollisuuksien arviointi	hyödyntää opastettuna tuotteistamisessa oman alan mahdollisuuksia yritystoimintaan	hyödyntää tuotteistamisessa oman alan tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan	hyödyntää tuotteistamisessa oman alan tarjoamia mahdollisuuksia yritystoimintaan
	etsii opastettuna erilaisista verkostoista saatavaa tietoa	etsii erilaisista verkostoista saatavaa tietoa	hyödyntää eri verkostoista saatavaa tietoa
	kartoittaa ohjattuna alalla toimivia yrityksiä ja tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa alalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan	kartoittaa alalla toimivia yrityksiä ja hakee tietoa yrittäjänä toimimisesta alallaan
Liiketoimintaympäristön selvittäminen	seuraa ohjattuna alan kehitystä yritystoiminnan aloittamisen kannalta	seuraa alan kehitystä yritystoiminnan aloittamisen kannalta	seuraa alan kehitystä ja kehitysnäkymiä yritystoiminnan aloittamisen kannalta
	arvioi opastettuna mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi mahdollisuuksiaan yrittäjänä	arvioi itsenäisesti mahdollisuuksiaan yrittäjänä ja asettaa itselleen kehittämistavoitteita

Liikeidean valinta	selvittää opastettuna perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia	selvittää ja raportoi perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia	selvittää ja raportoi perustettavan yrityksen toimintamahdollisuuksia
	hakee ohjattuna tietoa keskeisiltä viranomaisilta	hakee tietoa keskeisiltä viranomaisilta	hakee itsenäisesti tietoa keskeisiltä viranomaisilta
	hankkii ohjattuna yrityksensä toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan, myydään ja talous hoidetaan	hankkii yrityksensä toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa mm. miten tuote tai palvelu tuotetaan, markkinoidaan, myydään ja talous hoidetaan	hyödyntää yrityksensä toiminnan suunnittelussa tarvittavaa tietoa siitä, miten tuote tai palvelu tuotetaan, markkinoidaan, myydään ja talous hoidetaan
Liiketoimintasuunnitelman laatiminen	hankkii ohjattuna yrityksensä logistiikan suunnittelussa tarvittavaa tietoa	hankkii yrityksensä logistiikan suunnittelussa tarvittavaa tietoa	hyödyntää yrityksensä logistiikan suunnittelussa tarvittavaa tietoa
	käyttää ohjattuna yrityksensä riskienhallinta-analyysissä tarvittavaa tietoa	käyttää yrityksensä riskienhallinta-analyysissä tarvittavaa tietoa	soveltaa yrityksensä riskienhallinta-analyysissä tarvittavaa tietoa
	hankkii ohjattuna tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut	hankkii tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut	hankkii tietoa yrityksensä perustamista ja toimintaa tukevista palveluista mm. tilitoimiston palvelut
	hankkii ohjattuna tietoa yrittäjän osuudesta kirjanpidossa ja tuloksen tulkinnasta	hankkii tietoa yrittäjän osuudesta kirjanpidossa ja yrityksen tuloksen tulkinnasta	hankkii tietoa yrittäjän osuudesta kirjanpidossa ja yrityksen tuloksen ja taseen tulkinnasta
	hakee ohjattuna tietoa keskeisistä tuotteista, palveluista ja sopimuksia koskevista säädöksistä	hakee tietoa keskeisistä tuotteista, palveluista ja sopimuksia koskevasta lainsäädännöstä ja säädöksistä	soveltaa keskeistä tuotteita, palveluista ja sopimuksia koskevaa lainsäädäntöä ja muita säädöksiä
Yritysmuodon valinta sekä yrityksen perustaminen ja lopettaminen	valitsee ohjattuna yritykselle yritysmuodon ja laatii yrityksen perustamis- ja lopettamisasiakirjat.	valitsee yritykselle yritysmuodon, laatii yrityksen perustamis- ja lopettamisasiakirjat.	valitsee yritykselle yritysmuodon ja laatii yrityksen perustamis- ja lopettamisasiakirjat.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	tekee ohjattuna päätöksiä	tekee valintoja ja päätöksiä	tekee perusteltuja ehdotuksia, valintoja ja päätöksiä yrityksen toiminnan kehittämiseksi
	arvioi opastettuna omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi omaa toimintaansa ja työnsä etenemistä	arvioi oma-aloitteisesti omaa toimintaansa ja työnsä sekä yritystoiminnan etenemistä
Vuorovaikutus ja yhteistyö	neuvottelee opastettuna yhteistyöstä sidosryhmien kanssa	neuvottelee yhteistyöstä sidosryhmien kanssa	neuvottelee innovatiivisesti yhteistyöstä sidosryhmien kanssa

Ammattietiikka	noudattaa ohjattuna yritystoiminnan suunnittelussa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnan suunnittelussa sovittuja taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja	noudattaa yritystoiminnan suunnittelussa taloudellisia, sosiaalisia ja kestävän kehityksen mukaisia arvoja
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	tekee ohjattuna suunnitelmia alansa työturvallisuusohjeiden noudattamisesta yrityksessään	tekee suunnitelmia alansa työturvallisuusohjeiden noudattamisesta yrityksessään	tekee oma-aloitteisesti suunnitelmia alansa työturvallisuusohjeiden noudattamisesta yrityksessään
	tekee ohjattuna suojautumissuunnitelmia työhön ja työympäristöön liittyvistä vaaroista.	tekee suojautumissuunnitelmia yrityksessä tehtävään työhön ja työympäristöön liittyvistä vaaroista.	tekee suojautumissuunnitelmia oma-aloitteisesti yrityksessä tehtävän työhön ja työympäristöön liittyvistä vaaroista.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla oman yrityksen toiminnan ja toimimalla yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan kokonaan

- ◆ työprosessin hallinta
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta
- ◆ työn perustana olevan tiedon hallinta
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallinta.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa ammattitaitoa ei voida ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla kuten haastattelujen, tehtävien ja muiden luotettavien menetelmien avulla.

4.7.2 Tutkinnon osat ammatillisista tutkinnoista (ammattilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot ja erikoisammattitutkinnot)

1. Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon voidaan opiskelijan tai tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan yksilöllisesti sisällyttää tutkinnon osia ammatillisista perustutkinnoista.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. ammatillisen perustutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen perustutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. perustutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen perustutkinnon osan osaksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa todistuksen perusteella.

2. Tutkinnon osat ammattitutkinnoista

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon voidaan opiskelijan tai tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan yksilöllisesti sisällyttää tutkinnon osia ammattitutkinnoista.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. ammattitutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen ammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy kyseisen ammattitutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen ammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen ammattitutkinnon osan osaksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa todistuksen perusteella.

3. Tutkinnon osat erikoisammattitutkinnoista

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon voidaan opiskelijan tai tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman mukaan yksilöllisesti sisällyttää osia erikoisammattitutkinnoista.

Koulutuksen järjestäjällä tulee olla voimassa oleva ko. erikoisammattitutkinnon järjestämissopimus tai koulutuksen järjestäjä voi ostaa tutkintotilaisuudet sellaiselta koulutuksen järjestäjältä, jolla on järjestämissopimus.

Ammatillisessa peruskoulutuksessa todistuksen erikoisammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. erikoisammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta ja koulutuksen järjestäjä hyväksyy kyseisen erikoisammattitutkinnon osan opiskelijan tutkintotodistukseen.

Näyttötutkintojärjestelmässä todistuksen kyseisen erikoisammattitutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. erikoisammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan tutkintotoimikunta hyväksyy kyseisen erikoisammattitutkinnon osan osaksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa todistuksen perusteella.

4.7.3 Ammatillista osaamista yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa

Koulutuksen järjestäjä voi tarjota hyväksymässään opetussuunnitelmassa opiskelijalle mahdollisuuden suorittaa ammatillista osaamista yksilöllisesti syventäviä tutkinnon osia, jotka vastaavat työelämän alueellisiin ja paikallisiin ammatitaitovaatimuksiin ja opiskelijan ammattitaidon syventämistarpeisiin. Tutkinnon osat on nimettävä ja niihin on laadittava ammatitaitovaatimukset, arviointia varten arviointikriteerit ja ammattitaidon osoittamistavat.

4.8 OPINNÄYTE AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Opiskelija suunnittelee ja tekee omaa osaamistaan kokoavan opinnäytteen, joka voi olla esimerkiksi tuote, työnäyte, portfolio tai esitys. Opiskelija tunnistaa keskeiset ammatilliset vahvuutensa ja kehittää opinnäytettä tehdessään luovuuttaan, innovatiivisuuttaan sekä edistää ammatillista kasvuaan. Hän esittelee ja arvioi opinnäytteensä sekä sen suunnittelun ja toteutuksen. Opiskelija edistää opinnäytteellä omaa työllistymistään. Koulutuksen järjestäjä päättää opinnäytteen toteutustavan.

AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVIEN TUTKINNON OSIEN, 20 OV (YHTEISET OPINNOT) TAVOITTEET JA ARVIOINTI AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

5.1 PAKOLLISET TUTKINNON OSAT

5.1.1 Äidinkieli, 4 ov

5.1.1.1 ÄIDINKIELI, SUOMI

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- ♦ hallitsee hotelli-, ravintola - ja catering-alan yrityksissä tai toimipaikoissa tarvittavat tekstitaidot
- ♦ osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä
- ♦ ymmärtää hotelli-, ravintola ja catering-alan työhön liittyvien tekstien keskeiset käsitteet, olennaisen sisällön ja tarkoituksen
- ♦ hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- ♦ tulkitsee erilaisia tekstilajeja ja kaunokirjallisuutta
- ♦ arvioi omaa äidinkielen taitoaan ja kehittää sitä jatkuvasti
- ♦ osaa toimia erilaisissa hotelli-, ravintola ja catering-alan vuorovaikutustilanteissa
- ♦ hallitsee hotelli-, ravintola ja catering-alan erilaiset puheviestintätilanteet esimerkiksi työsuorituksen ja opinnäytteen esittelyn
- ♦ osaa laatia hotelli-, ravintola ja catering-alan ja yhteisönsä tavallisimmat asiakirjat
- ♦ osaa toimia työnhakutilanteessa ja laatia työpaikanhakuun liittyvät asiakirjat
- ♦ hyödyntää hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammattikirjallisuutta ja -lehtiä sekä muita viestintävälineitä
- ♦ käyttää mediaa kriittisesti ja tuntee lähteiden käytön periaatteet
- ♦ kehittää viestintä- ja vuorovaikutustaitojaan ja osallistuu rakentavasti työpaikansa viestintään.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää ammattitaidon kannalta keskeisen tekstin päätarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää tekstin tarkoituksen ja pääsisällön sekä osaa yhdistää ja vertailla sen yksityiskohtia omiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa suhteuttaen	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman että yksityiskohtien merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa ohjatusti ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä	kirjoittaa ammattitaidon kannalta keskeisiä tekstejä	kirjoittaa tavoitteellisesti ja työstää tekstejään oman arvon ja palautteen pohjalta
	tuntee oikeinkirjoituksen perusasioita	käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä	hallitsee kielenkäytön perusnormit sekä hioo tuottamiensa tekstien kieli- ja ulkoasua
	laatii ohjatusti ja mallin mukaan asiakirjat	laatii asianmukaiset asiakirjat	laatii asianmukaisia asiakirjoja ja osaa soveltaa asiakirjamalleja
	käyttää mallin mukaan tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia	käyttää tekstilajiin kuuluvia vaatimuksia ja muutakin tekstilajitietämystään	soveltaa tekstilajin vaatimuksia omissa teksteissään

Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	toimii asiallisesti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteessa	toimii asiallisesti ja kohteliaasti vuorovaikutustilanteissa mm. työnhakutilanteessa	toimii erilaisissa vuorovaikutustilanteissa asiakaslähtöisesti, joustavasti ja vakuuttavasti
	osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoroja	osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin	osallistuu aktiivisesti ja rakentavasti keskusteluun ja kantaa osaltaan vastuuta viestintäilmapiiiristä
	perustelee mielipiteensä	perustelee monipuolisesti mielipiteensä ja väitteensä	perustelee monipuolisesti näkemyksiään sekä arvioi vaikuttamispyrkimyksiä
	osaa pitää lyhyen esityksen	saa puhuessaan kontaktin kuulijoihinsa ja osaa rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata	pystyy puhuessaan ylläpitämään vuorovaikutusta, osaa havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi
Mediaosaaminen	tuntee ammattialansa keskeiset mediat	käyttää keskeisiä viestintävälineitä ja osaa arvioida mediatekstejä	hyödyntää monipuolisesti viestintävälineitä ja arvioi kriittisesti mediatekstejä
	noudattaa ohjatusti tekijänoikeuksia	tuntee tekijänoikeudet oikeutena ja velvoitteena, noudattaa tekijänoikeuksia mm. ilmoittamalla lähteensä	osaa viitata käyttämiinsä lähteisiin ja tarvittaessa pyytää niihin käyttöluvan
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tunnistaa oman kielen ja kulttuurienvälisen viestinnän merkityksen	ottaa huomioon kulttuurienvälisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan	soveltaa kulttuurienvälistä viestintää ja omaa kulttuuriosaamistaan sekä toimii suvaitsevasti
	käyttää kirjallisuutta ja muita taidemuotoja elämyksellisesti.	osaa eritellä kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.	osaa analysoida ja tulkita kirjallisuutta ja muita taidemuotoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 7. Estetiikka, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄI1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄI2), *Tekstit ja vaikuttaminen* (ÄI4) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (ÄI3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄI5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄI6) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (ÄI7) korvaavat *Äidinkieli, suomi* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.1.2 ÄIDINKIELI, RUOTSI

Ruotsinkielisessä koulutuksessa äidinkielen opintojen tavoitteet ja arviointikriteerit vastaavat suomi äidinkielenä opintojen tavoitteita ja arviointikriteerejä.

5.1.1.3 ÄIDINKIELI, SAAME

Tavoitteet

Opiskelija

- ◆ hankkii monipuolisia kielellisiä ja kirjallisia kokemuksia saamen kielessä
- ◆ ymmärtää kielellisiä juuriaan ja oman kielellisen identiteettinsä kehittymistä
- ◆ tunnistaa kielen ja kulttuurin merkityksen työyhteisön toiminnalle
- ◆ perehtyy saamenkieliseen kertomaperinteeseen ja sen merkitykseen saamelais-ten kielelle ja kulttuurille
- ◆ hankkii tietoa eri saamenkielisistä lähteistä sekä välittää sitä kirjallisesti ja suul- lisesti
- ◆ laajentaa kokemus- ja yhteistyöpiiriä saamen kielessä myös ammattialansa Pohjoismaissa ja Venäjällä asuviin saamenkielisiin kollegoihin
- ◆ ymmärtää monikulttuurisuuden ja monikielisuuden merkityksen sekä kehittää kielellistä ja kulttuurista suvaitsevaisuuttaan
- ◆ laatii hotelli-, ravintola- ja catering-alan työnsä ja yhteisönsä tavallisimmat kir- jalliset työt saamen kielellä
- ◆ laatii raportin ja työpaikanhakuun liittyvät asiakirjat saamen kielellä
- ◆ osaa toimia työnhakutilanteissa ja muissa hotelli-, ravintola- ja catering-alan puheviestintätilanteissa
- ◆ osaa toimia erilaisissa hotelli-, ravintola- ja catering-alan vuorovaikutustilan- teissa saamen kielellä
- ◆ osaa viestiä ja olla vuorovaikutuksessa saamen kielellä, niin että hän voi osallis- tua työelämään, toimia aktiivisena kansalaisena ja harrastaa jatko-opintoja
- ◆ arvioi omaa äidinkielen taitoaan.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioin- nin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tut- kinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee saamenkulttuurin keskeiset piirteet	tuntee kansallisen saamen kielen taustaa ja kulttuurin muodostusta	vahvistaa ja kehittää omaa kielellistä identiteettiään
	käyttää ohjatusti saamen kielen kertomaperinnettä	tuntee saamenkulttuuria ja perehtyy sen ominaislaatuun, mm. kertomaperinteeseen	käyttää saamen kielen kertomaperinnettä ja tuntee sen kautta saamelaiden historiaa
	tunnistaa kielten ja kulttuurien moninaisuuden ja merkityksen	ottaa toiminnassaan huomioon eri kielten ja kulttuurien merkityksen viestintätilanteissa	tunnistaa saamen ja suomen kielen yhteisiä juuria
Tiedonhankinta ja mediaosaaminen	hyödyntää ohjatusti alansa ammattilehtiä ja muita viestintävälineitä.	käyttää alan keskeisiä viestintävälineitä	hankkii ja analysoi itseään rikastuttavia kokemuksia hyödyntämällä erilaisia viestintävälineitä
	tuntee keskeiset mediat, joita ammattialalla käytetään	tunnistaa median erilaisia vaikutuskeinoja ja arvioi niitä	hyödyntää monipuolisesti alansa keskeisiä mediasisältöjä ja tekee mediakriittisiä tulkintoja
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää saamenkielisen tekstin päätarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omaisiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää saamenkielisen tekstin tarkoituksen ja pääsisällön sekä osaa yhdistää ja vertailla sen yksityiskohdista omaisiin kokemuksiinsa ja tietoihinsa suhteuttaen	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Kirjallinen viestintä	osaa saamen kielen oikeinkirjoituksen perusasiat	käyttää sujuvaa lause- ja virkerakennetta ja jaksottaa tekstiä	suunnittelee kirjoittamistaan tavoitteen mukaisesti sekä työstää tekstiään oman ja toisten arvion perusteella
	kirjoittaa aiheesta kokonaisen virkkeen ja tietotekniikkaa hyödyntäen	laatii sisällöltään ja ulkoasultaan perustellun tekstin, joka vastaa otsikkoa ja tarkoitusta	laatii sisällöltään monipuolisen ja rakenteeltaan selkeän ja johdonmukaisen tekstin
		viestii kirjallisesti tilanteen vaatimalla tavalla	laatii ammattinsa ja yhteisönsä kirjallisia töitä saamen kielellä
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	toimii vuorovaikutustilanteissa asiallisesti	toimii vuorovaikutustilanteissa asiallisesti ja kohteliaasti	toimii vuorovaikutustilanteissa joustavasti ja vakuuttavasti
	osallistuu keskusteluun käyttämällä puheenvuoron	osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin	osallistuu aktiivisesti ja rakentavasti keskusteluun
	pitää lyhyen esityksen.	saa puhuessa kontaktin kuulijoihinsa ja rakentaa puheenvuoronsa niin, että sitä on helppo seurata.	ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta, havainnollistaa esitystään ja rakentaa sen sisällön loogiseksi.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIS1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIS2), *Vaikuttamisen keinoja* (ÄIS4) ja lisäksi jokin seuraavista *Kaunokirjalliset tekstit* (ÄIS3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIS5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄIS6) tai *Puheviestintä* (ÄIS7) korvaavat *Äidinkieli, saame*-opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.1.4 ÄIDINKIELI, VIITTOMAKIELI

Tavoitteet

Opiskelija

- ◆ osaa harjoittaa viittomakielellä hotelli-, ravintola- ja catering-alaan liittyviä taitoja
- ◆ arvostaa viittomakielen taitoa osana omaa identiteettiään
- ◆ toimii viittomakielisissä sekä puhuttua ja kirjoitettua kieltä käyttävissä vuorovaikutustilanteissa
- ◆ osaa viestiä ja olla vuorovaikutuksessa viittomakielellä työelämässä, aktiivisena kansalaisena ja harjoittaa jatko-opintoja
- ◆ osaa viestiä siten, että sosiaalinen vuorovaikutus, oppiminen ja työelämässä menestyminen ovat mahdollisia.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	ymmärtää viittomakielisen yhteisön aseman monikielisessä suomalaisessa yhteiskunnassa	vertailee viitottua ja puhuttua kieltä käyttävien kulttuurien kommunikaatiota	tuntee hyvin viittomakielisen yhteisön taustan ja osaa edustaa vähemmistökulttuuriaan monikielisessä valtakulttuurissa
	tunnistaa viitotun ja puhutun kielen ominaispiirteet	käyttää hyväkseen viitotun ja puhutun kielen ominaispiirteitä	vahvistaa ja kehittää omaa kielellistä identiteettiään ja ammattialan viittomia
Viittomakielen kieltiedon tunteminen	tuntee viittomakielen perusrakenteen	nimeää oman äidinkielenensä peruspiirteitä ja analysoi omaa kielenkäyttöään suhteessa muihin	hallitsee viittomakielen perusrakenteen
	käyttää ohjatusti viittomakielen sanakirjoja	käyttää itsenäisesti viittomakielten sanakirjoja	etsii monipuolisesti tietoja viittomakielten sanakirjoista ja oppikirjoista
	tunnistaa viittomakielen eri muotoja (yleis- ja puhekielen tilanteet)	pohtii viittomakielisten tekstien tavoitteellista sisältöä	tuntee viittomakielen kielelliset ominaispiirteet
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	käyttää ammattiin liittyviä viittomia ohjatusti	hallitsee yleisviittomiston ja tietää ammattiin liittyvän viittomiston	tuntee hyvin ammattiin liittyvän viittomiston ja ammatilliseen identiteettiin kuuluvat kielelliset ominaispiirteet
	toimii asiallisesti vuorovaikutustilanteissa	osallistuu keskusteluun ja vie keskustelua tavoitteen suunnassa eteenpäin	käyttää rakenteeltaan sujuvaa ja ilmaisultaan rikasta viittomakieltä monipuolisesti
	lukee viittomakielisiä (videoituja) tekstejä	selittää ammattialaan liittyviä seikkoja viittomakielellä esityksessä tai muille suunnatuissa ohjeissa	lukee viittomakielisiä tekstejä kriittisesti ja käyttää saamiaan uusia tietoja hyväkseen
	tuottaa ja ymmärtää viittomakieltä	tuottaa lyhyitä viittomakielisiä esityksiä ja käyttää viittomakieltä keskusteluissa	ylläpitää puhuessaan vuorovaikutusta sekä tuottaa viittomakielisiä esityksiä,
	pitää lyhyen esityksen viittomakielellä	toimii erilaisissa ympäristöissä viittomakielisten ja kuulevien kanssa	joissa hyödyntää viittomakielisten kulttuurissa esiintyviä ilmaisu- ja esiintymistapoja

Opiskelutaitojen ja apuvälineiden käyttäminen	osaa käyttää viittomakielen tulkkia kahdenkeskisissä keskustelutilanteissa	tietää, miten ja milloin tulkkia käytetään	osaa käyttää viittomakielen tulkkia sujuvasti eri tilanteissa
	käyttää ammattikirjallisuutta ja työohjeita ohjattuna viittomakielen avulla	käyttää tiedonhakua sujuvasti ja etsii tietoa omatoimisesti erilaisista lähteistä	tulkitsee saamaansa tietoa eri näkökulmista ja välittää sitä viittomakielellä eteenpäin
	käyttää muistitekniikoita ohjattuna ammattialan työtehtävissä	käyttää erilaisia oppimistrategioita viittomakielen opiskelussa	hyödyntää eri oppimistrategioita viittomakielen opiskelussaan
	hallitsee viestintäteknologian perusteet ja tiedonhankutaidot.	tuottaa yksinkertaisia esityksiä viestintävälineillä.	käyttää viestintävälineitä monipuolisesti viittomakielisten esitysten tuottamisessa.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, tekstit ja vuorovaikutus* (ÄIV1), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (ÄIV2), *Tekstit ja vaikuttaminen* (ÄIV4) ja jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (ÄIV3), *Teksti, tyyli ja konteksti* (ÄIV5), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (ÄIV6) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (ÄIV7) korvaavat *Äidinkieli, viittomakieli* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa yhteiset opinnot.

5.1.1.5 ÄIDINKIELI, OMA ÄIDINKIELI VIERASKIELISILLÄ OPISKELIJOILLA

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ lukee, kirjoittaa ja ilmaisee itseään oman äidinkielen avulla
- ♦ ymmärtää kielellisiä juuriaan ja oman kielellisen identiteettinsä kehittymistä
- ♦ käyttää sekä omaa kieltään että suomen kieltä eri yhteyksissä
- ♦ hankkii eri tavoilla tietoa eri lähteistä sekä välittää sitä suullisesti ja kirjallisesti
- ♦ osaa kielellisesti viestiä ja olla vuorovaikutuksessa, jotta hän voi osallistua työelämään, toimia aktiivisena kansalaisena ja harjoittaa jatko-opintoja
- ♦ osaa toimia monikulttuurisessa yhteiskunnassa ja hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammatillisissa yhteyksissä arvostaen omaa kieltään ja samalla suomalaisuutta.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	hahmottaa oman kiелensä kirjoitustavat	lukee ja kirjoittaa omalla kielellään lyhyitä tekstejä	lukee monipuolisia tekstejä omalla kielellään ja kirjoittaa erilaisia tarkoituksia varten
	osaa kertoa oman kieliympäristönsä ja kulttuurinsa keskeisistä piirteistä	tutustuu käytännössä oman kiелensä ja kulttuuripiirinsä kirjallisuuteen	tuntee oman äidinkiелensä rakennetta ja oikeakiелisyyttä
	osaa nimetä oman kiелensä kulttuurisia juuria	tuntee oman kiелensä kulttuurisia juuria ja kiелisukulaisuussuhteita	saavuttaa vahvan kulttuurisen identiteetin ja säilyttää kulttuurisiteensä siihen ympäristöön, jossa on kasvanut
		tuntee äidinkiелensä käyttömahdollisuuksia ja vaihtelua omalla kiелialueellaan	on kiinnostunut äidinkiелestään ja omasta kiелitautastaan ja on motivoitunut kehittämään äidinkiелentaitoaan edelleen
Tiedonhankinta ja mediaosaaminen	tuntee oman kiелensä tärkeimpiä viestintäkanavia	hankkii tietoja eri viestintävälineitä hyödyntäen omalla äidinkiелellään (esim. sanakirjat, tietoverkot)	hankkii tietoja eri viestintävälineitä hyödyntäen omalla äidinkiелellään ja vertailee kriittisesti eri lähteitä
Vuorovaikutus ja työelämän kiелenkäyttötilanteissa toimiminen	osaa pitää lyhyen esityksen omalla äidinkiелellään	osaa viestiä ymmärrettävästi omalla äidinkiелellään ammattialan asioista	laatii erilaisia tekstejä oman kulttuurinsa viestintätraditiota noudattaen ja käyttää suullista äidinkiелentaitoaan aktiivisesti
	tuntee puheilmaston muotoja omassa ja suomalaisessa kulttuurissa	vertailee oman kiелensä ja suomen kiелен käyttöä	vertailee omaa kieltään ja suomen kieltä puhuvien kommunikaatiota
	ilmaisee itseään suullisesti kulttuuripiirinsä yhteisössä tavallisimmissa kiелenkäyttötilanteissa.	käyttää omalla kielellään ammattialansa keskeisiä käsitteitä ja ottaa osaa keskusteluun omalla kiелialueellaan	osaa toimia oman kulttuurinsa parissa vastaavassa ammatissa
		ymmärtää kaksikiелisyyden merkityksen omalle työlelle.	laajentaa sanavarastoaan ammattialalla ja kehittää ammatitaitoaan tarvittaessa omalla kielellään.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Oma äidinkieli ja sen käyttö* (ÄIM1), *Kielialueen kulttuuri* (ÄIM3), *Viestintä ja yhteiskunta* (ÄIM4) ja *Tiedon maailma* (ÄIM6) korvaavat *Äidinkieli, oma äidinkieli vieraskielisillä opiskelijoilla* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.1.6 ÄIDINKIELI, SUOMI TOISENA KIELENÄ

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ hallitsee sellaiset viestintä- ja vuorovaikutustaidot, että hänellä on riittävät valmiudet työelämään, aktiiviseen kansalaisuuteen ja jatko-opintoihin
- ♦ ymmärtää suomenkielisen suullisen viestinnän keskeiset sisällöt ja seuraa vai-vattomasti hotelli-, ravintola- ja catering-alan opinnoissa käsiteltävää asiaa sekä kykenee osallistumaan työskentelyyn
- ♦ ymmärtää kirjallisen hotelli-, ravintola- ja catering-alan opintoihin liittyvän oppimateriaalin keskeiset sisällöt ja pystyy käyttämään niitä opinnoissa etene-miseen
- ♦ saa virikkeitä ja elämyksiä tutustuessaan hotelli-, ravintola- ja catering-alan kir-jallisuuteen ja erilaisiin tekstilajeihin suomeksi ja mahdollisuuksien mukaan äidinkielellään
- ♦ tuottaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammatissaan tarpeellisia ja muita tekstejä
- ♦ hallitsee suomen kielen keskeiset rakenteet sekä hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammattisanaston ja sanontatavat
- ♦ osaa toimia ammatissaan suomalaisen työelämän ja yhteiskunnan keskeisten toimintatapojen mukaan
- ♦ hakee hotelli-, ravintola- ja catering-alan toimintaan liittyvää tietoa eri lähteis-tä, käyttää sanakirjoja ja tekee muistiinpanoja itsenäisesti sekä käyttää kirjallis-ta ja tietoverkoissa olevaa aineistoa kielitaitonsa kehittämiseksi ja opintojensa edistämiseksi.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee ohjatusti ammattialansa kannalta keskeistä tietoa selkeistä teksteistä	hankkii ammattialaansa liittyvää tietoa erilaisista lähteistä ja käyttää luotettavia tekstejä	hakee tietoa erilaisista lähteistä ja vaikeaselkoisistakin teksteistä sekä arvioi niiden luotettavuutta
Tekstien ymmärtäminen	ymmärtää lyhyitä käytännönläheisiä tekstejä, avainsanoja ja tärkeitä yksityiskohtia sekä ammattialansa sisältöjä käsitteleviä tekstejä	ymmärtää tekstejä oman alansa tai yleisistä aiheista sekä jonkin verran päättelyä vaativia tekstejä, osaa etsiä ja yhdistellä tietoja useammasta muutaman sivun pituisesta tekstistä	ymmärtää itsenäisesti tekstejä myös abstrakteista aiheista, jotka voivat liittyä myös oman alan työhön ja työturvallisuuteen, hahmottaa nopeasti tekstin sisällön ja sen tarpeellisuuden ja soveltaa sitä erilaisiin tehtäviin
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa lyhyen, sidosteisen tekstin tutuista aiheista tavallisimmissa kirjallisen viestinnän muodoissa sekä hallitsee yleisissä ja ammatillisissa tilanteissa tarvittavien tekstien laadintaan riittävän sanaston ja rakenteet	kirjoittaa tekstejä sekä tutuista abstrakteista ja oman ammattialansa aiheista, käyttää monenlaisen kirjoittamiseen tarvittavaa sanastoa ja lauserakenteita sekä kirjoittaa ymmärrettävää ja kohtuullisen virheetöntä kieltä	kirjoittaa selkeitä ja yksityiskohtaisia tekstejä myös abstrakteista aiheista sekä työtehtävistään, yhdistelee tai tiivistää eri lähteistä poimittuja tietoja tekstiinsä, hallitsee laajan sanaston ja vaativia lauserakenteita sekä kielelliset keinot selkeän, sidosteisen tekstin laatimiseksi
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää opiskelua tai oman alansa työtä käsittelevän puheen ja tavallista sanastoa sisältävän keskustelun	ymmärtää yleisiä aiheita ja asiantietoa sisältävät sekä omaan ammattialaansa liittyvät keskustelut ja hallitsee sanaston	ymmärtää konkreetin ja abstraktin sekä omaa ammattialaa käsittelevän puhutun kielen, erottaa erilaiset puhetyylit ja osaa tiivistää kuulemastaan avainkohdat ja tärkeät yksityiskohdat

Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	kertoo tutuista asioista ja selviytyy epävirallisista keskusteluista sekä viestii ammattialaansa liittyvissä erilaisissa tilanteissa	kertoo tavallisista, konkreetteista aiheista ja selostaa alansa työtehtäviin liittyviä aiheita sekä viestii ja käyttää kohtalaisen laajaa sanastoa, monenlaisia rakenteita ja mutkikkaita lauseita	viestii selkeästi kokemuksiinsa ja ammattialaansa liittyvissä tilanteissa sekä useimmissa käytännöllisissä ja sosiaalisissa tilanteissa sekä muodollisissa keskusteluissa, käyttää kielen rakenteita ja laajahkoa sanastoa
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee suomalaista yhteiskuntaa, kulttuuria ja ymmärtää kulttuurien välisen viestinnän merkityksen	ymmärtää suomalaisen yhteiskunnan normeja ja työelämän toimintatapoja sekä ottaa huomioon kulttuurien välisen viestinnän omassa vuorovaikutuksessaan	soveltaa tietoaan suomalaisen yhteiskunnan normeista ja työelämän toimintatavoista sekä soveltaa kulttuurienvälisestä viestintästä ja omaa kulttuuriosaamistaan
Kielenopiskelu	tuntee erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteita.	soveltaa erilaisia kielenopiskelun työtapoja ja käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä ymmärtämisen avuksi.	soveltaa opiskelussaan erilaisia kielenopiskelun strategioita sekä käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä tuottamistehtävien apuna.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Suomen kielen opintojen tavoitteiden määrittelyssä käytetään Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikkoa, jonka B2.1-taso (itsenäisen kielitaidon perustaso) kuvaa pääpiirteittäin opiskelijan kiitettävää osaamista koulutuksen lopussa. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomen-tanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Perusteet hallintaan* (S21), *Kieli käyttöön* (S22), *Syvämmät tekstitaidot* (S24) ja *Suomalainen kulttuuri* (S25) korvaavat *Äidinkieli, suomi toisena kielenä* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.1.7 ÄIDINKIELI, RUOTSI TOISENA KIELENÄ

Ruotsinkielisessä koulutuksessa *Äidinkieli, ruotsi toisena kielenä* -opintojen tavoitteet ja arviointikriteerit vastaavat *Äidinkieli, suomi toisena kielenä* -opintojen tavoitteita ja arviointikriteerejä.

5.1.1.8 ÄIDINKIELI, SUOMI VIITTOMAKIELISILLE

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ hankkii ja välittää tietoa yksilöllisten lähtökohtiensa mukaan ja kommunikoi suomen kielellä eri tilanteissa
- ♦ osaa ottaa huomioon käytettävissä teksteissä yhteydet työelämän vaatimuksiin sekä kuurojen kulttuuriin ja historiaan
- ♦ tuottaa hotelli-, ravintola- ja catering-alalla tarvittavia tekstejä
- ♦ käyttää hotelli-, ravintola- ja catering-alalle tyypillistä ammatillista suomen kieltä sekä muita kielellisiä valmiuksiaan toimiessaan yhteistyössä kuulevien kanssa
- ♦ vertailee viitotun ja puhutun tai kirjoitetun kielen ilmaisukeinoja ja kielioppeja
- ♦ osaa työskennellä aktiivisesti sekä suomen kieltä että viittomakieltä käytävissä yhteisöissä ja hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtävissä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hankkii ohjatusti tietoa suomen kielellä	käyttää suomen kieltä ammattialansa tiedonhankinnassa	hankkii itsenäisesti tietoa kirjallisista ja digitaalisista lähteistä ja arvioi niitä kriittisesti
Tekstin ymmärtäminen	ymmärtää yleisluontoisen ja ammattialan kirjoitetun tekstin keskeisen sisällön	ymmärtää yleisluontoisen tekstin sisällön ja tyyliä ja vertaa kirjakielistä, yleiskielistä ja puhekielistä tekstiä	ymmärtää vaivatta sekä yleisluontoisia että ammatin liittyviä kirjoitettuja tekstejä
Kirjallinen viestintä	kirjoittaa yleisistä aiheista ja käyttää ymmärrettävää kieltä	laatii yleisluontoisesta tekstistä lyhyen kirjallisen tiivistelmän	kirjoittaa sujuvasti ymmärrettävää, selvää ja huoliteltua yleiskieltä sekä hallitsee oikeinkirjoitus- ja välimerkkisäännöt
	laatii ohjatusti ja mallin mukaan asianmukaiset työnhakuasiakirjat	laatii asianmukaiset työnhakuasiakirjat	laatii omaa osaamista perustelevat asianmukaiset työnhakuasiakirjat
	kirjoittaa yleiskieltä niin että selviytyy tutuista viestintätilanteista	osallistuu ymmärrettävästi kirjalliseen viestintään	välittää ja selittää kirjoitettuja tekstejä viittomakielellä kommentoi tekstejä ja tiedonlähteitä kriittisesti
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	lukee ammatti-, kulttuuri- ja yksityiselämän tekstiesimerkkejä	reagoi asianmukaisesti erilaisiin viesteihin ja pyytää lisätietoja tarvittaessa	välittää määräyksiä ja viestejä ja suoriutuu työtehtävistä suomen kielellä
	toimii yhteistyökykyisesti työtehtävissä tarvittaessa apuvälineitä käyttäen	toimii yhteistyökykyisesti tiimin jäsenenä ja osaa välittää viestejä	toimii tiimissä ja viestii ammattimaisesti ja vastuuntuntoisesti sekä kuulevien että kuurojen kanssa
Mediaosaaminen	tunnistaa ja havainnoi muuttuvaa mediaympäristöä	seuraa ja arvioi kriittisesti median ilmaisutapoja ja sisältöjä	käyttää sanastoja ja sähköisiä tietokantoja joustavasti tekstin ymmärtämiseen
Viittomakielen ja puhutun kielen kieliopin piirteiden tunteminen	tuntee kirjoitetun ja viittomakielen keskeiset erot.	vertailee keskeisiä puhutulle kielelle luonteenomaisia rakenteita vastaaviin viittomakielen rakenteisiin.	tuntee puhutun suomen kielen toimintaperiaatteen ja muodon ja vertaa vastaaviin viittomakielen rakenteisiin.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kieli, teksti ja vuorovaikutus* (V21), *Tekstien rakenteita ja merkityksiä* (V22), *Tekstit ja vaikuttaminen* (V24) sekä jokin seuraavista *Kirjallisuuden keinoja ja tulkintaa* (V23), *Teksti, tyyli ja konteksti* (V25), *Kieli, kirjallisuus ja identiteetti* (V26) tai *Puheviestinnän taitojen syventäminen* (V27) korvaavat *Äidinkieli, suomi viittomakielisille* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.1.9 ÄIDINKIELI, ROMANI

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ käyttää romanikieltä ja kulttuuriperintöä vuorovaikutuksen ja ajattelun välineenä romaniyhteisössä ja hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammatillisissa yhteyksissä
- ♦ hankkii tietoa eri romanikielisisistä lähteistä
- ♦ hallitsee sellaiset viestintä- ja vuorovaikutustaidot, että hän voi osallistua työelämään, toimia aktiivisena kansalaisena ja hakeutua jatko-opintoihin
- ♦ toimii erilaisissa hotelli-, ravintola- ja catering-alan vuorovaikutustilanteissa romanikielellä
- ♦ hallitsee hotelli-, ravintola- ja catering-alan puheviestintätilanteet
- ♦ hallitsee romanikielen keskeiset rakenteet sekä hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammattisanaston ja sanontatavat.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Kielen ja kulttuurin tunteminen	tuntee romanikulttuurin keskeiset piirteet sekä analysoi omaa kielenkäyttöään suhteessa muihin	tuntee kansallisen romani-kielen taustaa ja kulttuuria sekä vahvistaa ja kehittää omaa kielellistä identiteettiään	ymmärtää omalla kohdallaan kielellisen identiteetin merkityksen ja toimii romanikulttuurin mukaisesti
Tiedon hankinta	hakee ohjatusti tietoa selkeistä romanikielisisistä teksteistä	hakee monenlaista tietoa selkeistä romanikielisisistä teksteistä	hallitsee romanikielellä olemassa olevat lähteet ja materiaalit ja hyödyntää niitä kirjoituksissaan
Tekstin ymmärtäminen	ymmärtää romanikielisen tekstin päätarkoituksen ja osaa yhdistää sen tietoja omaan kokemuksiinsa ja tietoihinsa	ymmärtää pääpiirteissään romanikielisen asiategstin ja tuottaa erilaisia romanikielisiä tekstejä	ymmärtää sekä tekstin tarkoituksen ja sanoman merkityksen, tekee johtopäätöksiä ja arvioi tekstin sisältöä ja ilmaisutapaa
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	osallistuu ymmärrettävästi kirjalliseen ja suulliseen viestintään työpaikalla	viestii romanikielellä suullisesti ja kirjallisesti tilanteen vaatimalla tavalla	viestii romanikielellä suullisesti ja kirjallisesti tilanteen vaatimalla tavalla ja kehittää taitojaan palautteen perusteella
		reagoi asianmukaisesti erilaisiin viesteihin ja pyytää lisätietoja tarvittaessa	selviytyy luontevasti romanikielellä erilaisissa tilanteissa
Romanikielen kielitiedon tunteminen	hallitsee riittävän sanavaraston tutuista asioista romanikielellä.	käyttää kielen muotoja melko varmasti sekä suullisessa että kirjallisessa viestinnässä.	käyttää sujuvaa romanikielen lause- ja virkerakennetta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Kielipohjan vahvistaminen* (ÄIR1), *Kielitaidon laajentaminen lähipiirin ulkopuolelle* (ÄIR2), *Romanikieli ja -kulttuuri nyky-yhteiskunnassa* (ÄIR6) ja jokin seuraavista kurseista *Romanien suullinen ja kirjallinen perinne* (ÄIR3), *Romanikielen ja -kulttuurin historia ja levinneisyys* (ÄIR4), *Romanien kirjallisuus ja muu taide* (ÄIR5) tai *Romanikielen puhetaito ja puhelukulttuuri* (ÄIR7) korvaavat *Äidinkieli, romani* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.2 Toinen kotimainen kieli

5.1.2.1 TOINEN KOTIMAINEN KIELI, RUOTSI, 1 OV

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ selviytyy hotelli-, ravintola- ja catering-alan rutiininomaisista työtehtävistä ja arkipäivän tilanteista toisella kotimaisella kielellä
- ♦ ymmärtää molempien kansalliskielten ja kulttuurin merkityksen monikulttuurisessa Suomessa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedon hankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	käyttää sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä	käyttää sanakirjoja, myös sähköisiä, ja muuta lähdemateriaalia hankkiakseen lisätietoa omaa alaa käsittelevistä vieraskielisistä yksinkertaisista ohjeistuksista
Tekstien ymmärtäminen ja kirjallinen viestintä	ymmärtää apuvälineitä käyttäen lyhyiden ja yksinkertaisten omaan työhön ja työturvallisuuteen liittyvien kirjallisten viestien sisällön	kirjoittaa mallin mukaan lyhyitä työhön liittyviä tekstejä kuten työ- ja turvallisuusohjeet	kirjoittaa lyhyitä työhön liittyviä muistiinpanoja, ohjeita tai tilauslistoja
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	kertoo muutamalla sanalla itsestään tai tutuista asioista omassa työssään	selviytyy rutiininomaisesti päivittäiseen elämään liittyvistä puhetilanteista, jos puhukumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaista, keskeistä sanastoa	toimii tavanomaisimmissa viestintätilanteissa sekä kasvotusten että puhelimesta ja tarvittaessa pyytää tarkennusta tai selvennystä
Kielen ja kulttuurin merkitys	on tietoinen ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksestä	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin merkityksen kohdatessaan pohjoismaalaisia	ymmärtää ruotsin kielen ja kulttuurin aseman monikulttuurisessa Suomessa

Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	tunnistaa omien oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	kokeilee uusia strategioita ja oppimistapoja.
----------------	-------------------------------------	---	---

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A1.3–A2.1 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A1.3–A2.1. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Arkielämää Pohjoismaissa* (RUA1) tai *Koulu ja vapaa-aika* (RUB1) korvaa *Toinen kotimainen kieli, ruotsi* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.2.2 TOINEN KOTIMAINEN KIELI, SUOMI, 2 OV

Tavoitteet

Opiskelija omaa sellaiset viestintä- ja vuorovaikutustaidot, että hän selviytyy hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtävistä suomen kielellä ja hän ymmärtää suomenkielen merkityksen työelämässä ja yksityiselämässään.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedon hankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	hyödyntää ammattisanakirjoja sekä suomenkielisiä tietokantoja	käyttää sanakirjoja, käsikirjoja, hakuteoksia sekä suomenkielistä internetiä tiedon hankinnassa
Tekstien ymmärtäminen ja kirjallinen viestintä	ymmärtää suomen kielellä kirjoitettujen yksikertaisten, työhön tai arkitilanteisiin liittyvien ohjeiden tai ilmoitusten sisällön	ymmärtää suomen kielellä kirjoitettujen työhön tai arkitilanteisiin liittyvien ohjeiden tai ilmoitusten sisällön	lukee vaivatta ja ymmärtää erilaisia ammattiin liittyviä tekstejä sekä käsikirjoja ja seuraa alan tapahtumia suomenkielisistä ammattijulkaisuista sekä yhteiskunnan tapahtumia suomenkielisiä tiedotusvälineistä
	kirjoittaa lyhyitä ilmoituksia, täyttää lomakkeita ja kirjoittaa apuvälineitä käyttäen jopa lyhyitä selostuksia suomeksi	kirjoittaa ilmoituksia, kirjeitä sekä tarpeen tullen apuvälineitä käyttäen pidempiäkin selostuksia tai pöytäkirjoja suomeksi	täyttää lomakkeita, kirjoittaa tilauksia, kirjeitä ja raportteja sekä vastaa kirjallisesti kyselyihin suomen kielellä
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää yksinkertaiset ohjeet ja käskytykset jotka liittyvät työhön tai arkitilanteisiin ja pystyy auttavasti kohtaamaan asiakasta tai työtoveria suomen kielellä ja ymmärtää esitettyjä kysymyksiä.	ymmärtää selkeitä ohjeita sekä normaalitempoista puhetta työpaikalla tai puhelimesta, osaa kohdata ja ymmärtää asiakasta tai työtoveria sekä seuraa tiedotusvälineitten välityksellä alan ja yhteiskunnan tapahtumia	ymmärtää jopa nopeassa tempossa erilaisia ohjeistuksia ja keskustelua joka liittyy ammattialaan, osaa kohdata suomenkielisiä asiakkaita rennosti ja ymmärtää heidän tarkoituksia sekä toiveita
	palvelee tyydyttävästi suomenkielisiä asiakkaita, selviää jokapäiväisistä tilanteista sekä hoitaa tärkeimmät työtehtävät suomeksi	palvelee suomenkielisiä asiakkaita hyvin, vastaa kysymyksiin ja hoitaa työasioita puhelimitse sekä osallistuu työpaikalla rutiininomaisiin keskusteluihin suomen kielellä	keskustelee vaivatta työtehtävistään suomeksi, osaa kuvata toimintoja ja yksityiskohtia sekä avaa ja käy vaihtelevan tempoista keskustelua suomen kielellä
Kielen ja kulttuurin merkitys	ymmärtää suomen kielen hallinnan merkityksen jokapäiväisessä kanssakäymisessä sekä suomenkielisessä työyhteisössä toimiessaan	työskentelee hyvin suomenkielisessä työyhteisössä ja pyrkii määrätietoisesti kehittämään ammattikielen käytössä	osallistuu aktiivisesti suomenkieliseen työyhteisöön ja osoittaa kiinnostusta suomenkieliseen kulttuuriin
Kielen opiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	tunnistaa omien oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	kokeilee uusia strategioita ja oppimistapoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa B1.2. ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa B1.1. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Arkielämä ja vapaa-aika* (FINA1) ja joku seuraavista kurseista: *Luonto ja ympäristö* (FINA2), *Kaupankäynti, tekniikka ja viestintä* (FINA3), *Yhteiskunta ja tiedotusvälineet* (FINA4), *Koulutus, ammatti- ja talouselämä* (FINA5) tai *Suomalainen kulttuuri ja kirjallisuus* (FINA6) korvaavat *Toinen kotimainen kieli, suomi* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.3 Vieras kieli

5.1.3.1 VIERAS KIELI, A-KIELI, 2 OV

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ viestii ja toimii vuorovaikutustilanteissa siten, että hän kykenee harjoittamaan ammattiaan, osallistumaan työelämään, toimimaan aktiivisena kansalaisena ja hakeutumaan jatko-opintoihin
- ♦ hallitsee hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtävissä tarvittavan kielitaidon
- ♦ osaa toimia monikulttuurisessa ja monikielisessä ympäristössä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	hakee tietoa työhönsä liittyvistä materiaaleista ja ohjeista ohjattuna ja sanakirjoja käyttäen	hakee omaa alaa koskevaa tietoa sanakirjoja ja jonkin verran myös muita, kuten esimerkiksi sähköisiä, tietolähteitä käyttäen	hakee monipuolisesti omaa alaa koskevaa tietoa, soveltaa tietojaan ja taitojaan sekä perustelee ratkaisunsa
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä kirjallisia viestejä	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita apuvälineitä käyttäen ja tekee tarkentavia kysymyksiä sekä osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä kirjallisia ohjeita sekä työstä annettua palautetta
	kirjoittaa ohjattuna mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	kirjoittaa mallin mukaan työhönsä liittyviä yksinkertaisia ja lyhyitä tekstejä	kirjoittaa tavanomaisia henkilökohtaisia viestejä ja lyhyitä tekstejä sekä täyttää yksinkertaisia työhönsä liittyviä asiakirjoja
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	ymmärtää lyhyitä ja yksinkertaisia oman alansa työhön liittyviä suullisia viestejä ja osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää tavanomaisimpia työhönsä ja alansa tuotteisiin ja prosesseihin liittyviä suullisia ohjeita ja osaa toimia niiden mukaan	ymmärtää keskeiset ajatukset tavanomaisesta normaalitempoisesta puheesta ja toimii niiden mukaan
	kertoo lyhyesti itsestään ja alansa työtehtävistä vastamalla hänelle esitettyihin kysymyksiin ennakoitavissa olevissa ja tutuissa työtilanteissa	kertoo itsestään ja työtehtävistään siten, että tulee ymmärretyksi ja osallistuu keskusteluun, mikäli keskustelukumppani puhuu hitaasti ja käyttää yksinkertaisia rakenteita	kertoo tutuissa tilanteissa työpaikastaan ja työstään ja siihen liittyvistä normeista ja tavoista sekä tarvittaessa ottaa selvää muiden maiden vastaavista asioista sekä hankkii kysymällä työhönsä liittyviä lisäohjeita
Kielen ja kulttuurin tuntemus	on tietoinen opiskelemaansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksestä	ymmärtää opiskelemaansa kielen ja sen edustaman kulttuurin merkityksen	soveltaa vieraan kielen ja kulttuurin tietojaan ja taitojaan
Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	arvioi oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia strategioita ja oppimistapoja.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A2.2 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A2.1. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion A-kielen kurssit *Nuori ja hänen maailmansa* ja *Opiskelu ja työ* korvaavat *Vieras kieli, A-kieli* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.3.2 VIERAS KIELI, B-KIELI, 2 OV

Tavoitteet

Opiskelija

- ◆ selviytyy arkielämän tavanomaisissa palvelutilanteissa
- ◆ osaa toimia ennakoitavissa olevissa ja toistuvissa hotelli-, ravintola- ja catering-alan asiakaspalvelun viestintätilanteissa vieraalla kielellä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta	tuntee sanakirjojen ja muiden tietolähteiden käytön periaatteet	käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä, myös sähköisiä, ymmärtämisen apuna	käyttää sanakirjoja ja muita tietolähteitä, myös sähköisiä, tekstin tuottamisen apuna
Tekstien ymmärtäminen sekä kirjallinen viestintä	kirjoittaa ohjatusti ja apuvälineitä käyttäen yksinkertaisia tekstejä, kuten ohjeita, mainoksia tai luetteloja tutuista aiheista	kirjoittaa apuvälineitä käyttäen lyhyitä, yksinkertaisia sanontoja ja lauseita sisältäviä tekstejä, kuten ohjeita, mainoksia tai luetteloja, jotka liittyvät hyvin tuttuhiin aiheisiin	kirjoittaa muun muassa yksinkertaisia sanontoja ja lauseita sisältäviä tekstejä, kuten ohjeita, mainoksia tai luetteloja, jotka liittyvät niin yksityis- kuin työelämänkin tuttuihin aiheisiin
Vuorovaikutus ja työelämän kielenkäyttötilanteissa toimiminen	pystyy muutamalla sanalla kertomaan itsestään ja työstään, esim. tunnistaa työkaluja, ammattinimikkeitä ja työtehtäviä	esittää yksinkertaisia kysymyksiä ja vastaa mallin mukaan käsiteltäessä välitöntä, konkreettista ympäristöä ja häntä itseään, kun puhelukumppani puhuu hitaasti ja selkeästi	esittää yksinkertaisia kysymyksiä ja vastaa käsiteltäessä välitöntä, konkreettista ympäristöä ja häntä itseään, kun puhelukumppani puhuu selkeästi, sekä pyytää tarvittaessa selvennystä viestii suullisesti esimerkiksi esittäytyessään sekä arkipäivän ja työelämän tutuissa tilanteissa
Kielen ja kulttuurin tuntemus	tunnistaa ja erottaa uusia äänneitä ja merkkejä	kirjoittaa uusia merkkejä ja tuottaa uusia äänneitä	edistää uuden kielen oppimista vertaamalla jo opittuihin kieliin
Kielenopiskelu	tunnistaa omat oppimisstrategiansa.	arvioi oppimisstrategioidensa vahvuuksia ja heikkouksia.	vahvistaa oppimistaan kokeilemalla uusia strategioita ja oppimistapoja ymmärtämisen avuksi.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö.

Arvosana hyvä H2 vastaa Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteisen eurooppalaisen viitekehyksen kuvausasteikolla kuullun ja tekstin ymmärtämisessä kielitaidon taitotasoa A1.1 ja puhumisessa ja kirjoittamisessa taitotasoa A1.1. (Common European Framework of Reference for Languages: Learning, Teaching, Assessment. Published by arrangement with the Council of Europe 2001. Eurooppalainen viitekehys. Kielten oppimisen, opettamisen ja arvioinnin yhteinen eurooppalainen viitekehys. Suomentanut Irma Huttunen ja Hanna Jaakkola 2003.)

Osaamisen tunnustamisessa lukion B1-kurssit *Nuori ja hänen maailmansa* ja *Opiskelu, työ ja yhteiskunta* korvaavat *Vieras kieli, B-kieli* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.4 Matematiikka, 3 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ hallitsee peruslaskutoimitukset, prosenttilaskennan ja mittayksiköiden muunnokset ja käyttää niitä tarjoilijan, vastaanottovirkailijan ja kokin työtehtäviin liittyvissä laskutoimituksissa
- ♦ laskee pinta-aloja ja tilavuuksia sekä soveltaa geometriaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan vaatimassa laajuudessa
- ♦ käyttää sopivia matemaattisia menetelmiä hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtäviin liittyvien ongelmien ratkaisussa
- ♦ ilmaisee muuttujien välisiä riippuvuuksia matemaattisilla lausekkeilla
- ♦ muodostaa ja laatii hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtäviin liittyviä yhtälöitä, lausekkeita, taulukoita ja piirroksia sekä ratkaisee työssä tarpeellisia matemaattisia tehtäviä yhtälöillä, päättelemällä, kuvaajien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta
- ♦ käyttää matemaattisten ongelmien ratkaisussa apuna laskinta, tietokonetta ja tarvittaessa muita matematiikan apuvälineitä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Peruslaskutoimitukset, prosenttilaskenta ja mittayksikkömuunnokset sekä matemaattiset peruskäsitteet ja esitystavat	suorittaa työtehtäviin liittyvät rutiininomaiset laskutoimitukset ja tuntee keskeisimmät matemaattiset käsitteet ja esitystavat	suorittaa sujuvasti ammattiin liittyvät laskutoimitukset ja käyttää jossakin määrin matemaattisia käsitteitä ja esitystapoja ilmaisussaan	soveltaa ammattialalla tarvittavia laskutoimituksia ja arvioi tulosten tarkkuutta sekä hallitsee ammattialalla käytettävät matemaattiset käsitteet ja esitystavat
Matemaattiset menetelmät ja ongelmanratkaisu sekä tulosten arviointi	ratkaisee työtehtäviin liittyvät keskeiset matemaattiset ongelmat joko päättämällä, graafisesti tai laskennallisesti sekä osaa arvioida tulosten suuruusluokkaa	ratkaisee ammattiin liittyviä ongelmia matemaattisten menetelmien avulla sekä arvioi tulosten oikeellisuutta	soveltaa matemaattisia menetelmiä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisussa ja -asettelussa sekä arvioi menetelmien luotettavuutta ja tarkkuutta
Laskimen ja tietokoneen käyttäminen	käyttää laskinta ja tietokonetta työtehtäviin liittyvien matemaattisten perustehtävien ratkaisemiseen	käyttää sujuvasti laskinta ja tietokonetta ammattiin liittyvien matemaattisten ongelmien ratkaisemiseen	käyttää soveltaen laskinta ja tietokonetta ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisemiseen
Numeerisen tiedon käsittely, analysointi ja tuottaminen	käyttää tiedonlähteenä tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä	käyttää tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ammattiin liittyvien ongelmien ratkaisuun	soveltaa tilastoja, taulukoita ja graafisia esityksiä ammattialaan liittyvien ongelmien ratkaisuun sekä esittää tuottamiaan matemaattisia tuloksia tilastoina, taulukkoina ja graafisina esityksinä
	laskee ohjeen mukaan aineiston keskilukuja.	laskee keskeisimpiä tilastollisia tunnuslukuja.	laskee tai määrittää annettusta aineistosta keskeisimmät tilastolliset tunnusluvut.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 9. Matematiikka ja luonnontieteet.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Lausekkeet ja yhtälöt* (MAB1) ja *Geometria* (MAB2) tai *Funktiot ja yhtälöt* (MAA1) ja toinen seuraavista lukion kursseista *Polynomifunktiot* (MAA2) tai *Geometria* (MAA3) korvaavat *Matematiikan* opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.5 Fysiikka ja kemia, 2 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ soveltaa ammattitehtäviensä kannalta keskeisiä fysikaalisia ja kemiallisia ilmiöitä, käsitteitä ja lainalaisuuksia
- ♦ osaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan työssään ja muussa toiminnassaan ottaa huomioon luonnon lainalaisuudet ja toimia niiden mukaisesti ympäristöä ja energiaa säästäen
- ♦ tarkastelee hotelli-, ravintola- ja catering-alan keskeisiä ympäristöongelmia luonnontieteelliseltä kannalta
- ♦ soveltaa ammattinsa kannalta keskeisiä fysiikan lakeja ja käsitteitä
- ♦ hallitsee hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtävien kannalta keskeisiä mekaniikan, lämpöopin ja sähköopin peruskäsitteitä ja ilmiöitä niin, että hän osaa käsitellä ammatissaan tarvitsemiaan laitteita ja järjestelmiä turvallisesti ja taloudellisesti sekä työskennellä ergonomisesti
- ♦ ottaa huomioon hotelli-, ravintola- ja catering-alan työssään ympäristön ja ammatin kannalta keskeisiä kemian ilmiöitä, ja sitä varten hänen on tunnettava tavallisimpien alkuaineiden ja sekä epäorgaanisten että orgaanisten yhdisteiden kemiallisia ominaisuuksia
- ♦ säilyttää, käyttää oikein ja hävittää asianmukaisesti hotelli-, ravintola- ja catering-alalla tarvittavia aineita sekä laskee ainemääriä ja pitoisuuksia
- ♦ osaa tulkita hotelli-, ravintola- ja catering-alalla käytettävien aineiden terveyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät tuotteiden merkinnöistä ja ottaa työskentelyssään huomioon aineiden erityisominaisuudet niin, ettei vaaranna omaa, muiden eikä ympäristön turvallisuutta
- ♦ tekee havaintoja ja mittauksia ammattinsa kannalta keskeisistä fysikaalisista ja kemiallisista ilmiöistä
- ♦ kerää, käsittelee ja analysoi tekemiään havaintoja ja mittauksia.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Lämpöopin, mekaniikan ja sähköopin lainalaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	tuntee fysiikan lainalaisuuksia niin, että pystyy työtehtävissään ottamaan huomioon niihin liittyvät ilmiöt, mutta tarvitsee joissakin kohdin ohjausta	osaa ottaa huomioon fysiikkaan liittyvät ilmiöt työtehtävissään	osaa itsenäisesti soveltaa fysiikan lainalaisuuksia työssään
Kemiallisten aineiden ja yhdisteiden sekä niiden ominaisuuksien tunteminen ja huomioon ottaminen työssä	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit työssään, mutta tarvitsee osin ohjausta	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit tutuissa työtilanteissa	käsittelee, säilyttää ja hävittää oikein työtehtävissään tarvittavia kemikaaleja ja ottaa huomioon erilaisten aineiden ominaisuudet ja ympäristöriskit muuttuvissakin työtilanteissa
	tulkitssee osin ohjattuna tavallisimpia tuotemerkintöjä	tulkitssee tavallisimpia tuotemerkintöjä	tulkitssee itsenäisesti erilaisia alan tuotemerkintöjä
	laskee ohjattuna pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii ohjeen mukaan tietoa kemikaalien käyttöturvallisuustiedotteista	laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä sekä hankkii tietoa käyttöturvallisuustiedotteista	laskee pitoisuuksia ja aineiden määriä joustavasti erilaisissa työtilanteissa eri tietolähteistä hankkimansa tiedon mukaan
Havainnointi ja mittaaminen	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausmenetelmiä ja välineitä ohjatussa työtilanteessa	toteuttaa mittaukset käyttäen tavallisimpia mittausmenetelmiä ja välineitä omatoimisesti ja osaa arvioida mittaustulosten luotettavuutta	käyttää mittauksiin sopivimpia menetelmiä ja välineitä sujuvasti, toteuttaa mittaukset järjestelmällisesti ja huolellisesti ja osaa arvioida havaintojen ja mittausten tarkkuutta ja luotettavuutta
	tallentaa mittaukset ja havainnot ohjeiden mukaisesti ja esittää ne taulukoina ja graafeina sekä laskee tarvittaessa tuloksia, mutta tarvitsee joiltakin osin ohjausta	osaa analysoida mittauksia ja havaintoja sekä tehdä tuloksista johtopäätöksiä	osaa raportoida ja esittää tuloksia sekä arvioida tulosten ja johtopäätösten tarkkuutta ja luotettavuutta
Turvallinen ja ergonominen työskentely	työskentelee työturvallisuusohjeiden mukaisesti, mutta vaatii ohjausta ergonomiseen työskentelyyn.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti.	työskentelee ergonomisesti ja työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristössä olevat riskitekijät.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 4. Terveys, turvallisuus ja työkyky, 6. Kestävä kehitys, 9. Matematiikka ja luonnontieteet, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Fysiikka luonnontieteenä* (FY1) ja *Ihmisen ja elinympäristön kemia* (KE1) korvaavat *Fysiikan ja kemian* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.6 Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ osallistuu oppilaitoksessa ja työssäoppimispaikassa yhteisten asioiden hoitamiseen
- ♦ arvioi toimintamahdollisuuksiaan aktiivisena kansalaisena ja kuluttajana
- ♦ osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja
- ♦ tekee suunnitelman oman taloutensa hoitamisesta
- ♦ arvioi yrittäjyyden ja yritystoiminnan merkitystä Suomen kansantaloudelle
- ♦ hakee tietoa ammattialansa työpaikoista sekä Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa tietoa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Osallistuminen oppilaitoksessa ja työssä-oppimispaikassa	osallistuu ohjattuna yhteisten asioiden hoitamiseen	osallistuu sovitulla tavalla yhteisten asioiden hoitamiseen sekä tuntee yhteiskunnallisen päätöksentekoprosessin	osallistuu itsenäisesti yhteisten asioiden hoitamiseen sekä tuntee yhteiskunnallisen päätöksentekoprosessin
Toimintamahdollisuuksien arviointi	arvioi ohjattuna toimintamahdollisuuksiaan kansalaisena ja kuluttajana	arvioi toimintamahdollisuuksiaan kansalaisena ja kuluttajana	arvioi toimintamahdollisuuksiaan aktiivisena kansalaisena ja kuluttajana
	tuntee opiskelijan vaikuttamismahdollisuudet, oikeudet ja velvollisuudet	tuntee opiskelijan ja kansalaisen keskeiset vaikuttamismahdollisuudet, oikeudet, edut ja velvollisuudet	tuntee opiskelijan ja kansalaisen keskeiset demokraattiset vaikuttamismahdollisuudet, oikeudet, edut ja velvollisuudet
	hakee tietoa kuluttajan keskeisistä oikeuksista ja velvollisuuksista	tuntee kuluttajan keskeiset oikeudet ja velvollisuudet	tuntee kuluttajan keskeiset oikeudet ja velvollisuudet
Yhteiskunnan palvelujen käyttö	käyttää opiskelijan tarvitsemia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa	käyttää yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa	käyttää itsenäisesti yhteiskunnan tarjoamia palveluja ja ymmärtää kansalaisen osuuden niiden rahoittamisessa
Oman talouden hoitaminen	tekee ohjattuna suunnitelman menoistaan ja varoistaan	tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan	tekee suunnitelman menoistaan ja varoistaan
	hankkii ohjattuna tietoa rahoitusvaihtoehdoista ja niistä aiheutuvista kuluista	hankkii tietoa rahoitusvaihtoehdoista ja niistä aiheutuvista kuluista	hankkii tietoa rahoituslähteistä ja vertailee niistä aiheutuvia kuluja
Kansantalouteen keskeisesti vaikuttavien tekijöiden arviointi	arvioi ohjattuna yrittäjyyden keskeiset vaikutukset työllisyyteen	arvioi yrittäjyyden ja yritystoiminnan vaikutuksen työllisyyteen	arvioi itsenäisesti yrittäjyyden ja yritystoiminnan vaikutuksen kansantalouteen
Tiedon haku ammattialan työpaikoista ja Euroopan unionista	hakee tietoa ammattialansa työpaikoista paikallisesti	hakee tietoa ammattialansa työpaikoista alueellisesti ja kansallisesti	hakee tietoa ammattialansa työpaikoista alueellisesti ja kansallisesti ja Euroopan unionin maista
	hakee ohjattuna Euroopan unionin kansalaisia koskevaa tietoa.	hakee Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa tietoa.	hakee Euroopan unionia ja kansalaisia koskevaa vertailtavaa tietoa.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 5. Aloitekyky ja yrittäjäisyys, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Yhteiskuntatieto* (YH1) ja *Taloustieto* (YH2) korvaavat *Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tiedon* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.7 Liikunta, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ edistää liikunnan avulla terveellistä ja aktiivista elämäntapaa ymmärtäen liikunnan merkityksen toiminta- ja työkyvylle
- ♦ tutustuu monipuolisesti terveyttä, psyykkistä vireystilaa ja jaksamista edistävään liikuntaan
- ♦ pitää yllä fyysistä toimintakykyään liikunnan avulla
- ♦ liikkuu ja toimii vastuullisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä
- ♦ edistää toiminnallaan ryhmän toimintaa ja turvallisuutta.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fyysisen toimintakyvyn tukeminen ja vahvistaminen	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja monipuolisesti	käyttää liikunnan harrastamiseen tarvittavia perustaitoja ja liikunnan lajitaitoja monipuolisesti
	pitää ohjattuna yllä fyysistä toimintakykyään	pitää yllä fyysistä toimintakykyään	seuraa, arvioi ja pitää yllä fyysistä toimintakykyään
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen liikunnan avulla	ymmärtää ohjattuna liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille	ymmärtää liikunnan merkityksen omalle fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnilleen	ymmärtää liikunnan merkityksen fyysiselle, psyykkiselle ja sosiaaliselle hyvinvoinnille
Vuorovaikutus ja yhteistyö	osallistuu liikuntatilanteisiin annettujen ohjeiden mukaan sekä noudattaa reilun pelin periaatteita	osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti reilun pelin periaatteita noudattaen	osallistuu liikuntatilanteisiin aktiivisesti edistäen reilun pelin periaatteita
Terveysten, turvallisuuden sekä toimintakyvyn huomioon ottaminen	noudattaa yleensä turvallisuutta liikunnassa.	toimii liikuntatilanteissa turvallisesti sekä itsenäisesti että ryhmässä.	edistää toiminnallaan ryhmän turvallisuutta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 4. Terveys, turvallisuus sekä toimintakyky.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Taitoa ja kuntoa* (LI1) tai *Liikuntaa yhdessä ja erikseen* (LI 2) korvaa *Liikunnan* opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.8 Terveystieto, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ osoittaa toiminnallaan ja tiedoillaan halua ja kykyä ylläpitää ja edistää terveyttä
- ♦ ymmärtää fyysiseen, psyykkiseen ja sosiaaliseen toimintakykyyn vaikuttavia tekijöitä omassa elämäntavassaan ja toimintaympäristössään
- ♦ tietää mielenterveyden, seksuaaliterveyden ja ihmissuhteiden merkityksestä ihmisen hyvinvoinnille
- ♦ tietää tupakoinnin ja päihteiden haittavaikutukset ja osaa ehkäistä terveyttä kuluttavia tekijöitä
- ♦ tietää terveyttä edistäviä elintavoista ja tottumuksista
- ♦ ymmärtää liikunnan, ravinnon, levon, unen, virkistyksen, ihmissuhteiden ja terveyden väliset yhteydet ja ottaa ne huomioon toiminnassaan hotelli-, ravintola- ja catering-alan työssään
- ♦ tunnistaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan keskeiset terveyttä ja työkykyä kuormittavat tekijät ja osaa kehittää työskentelytapojaan ja toimintaympäristönsä turvallisuutta ja terveellisyyttä yhteistyössä muiden kanssa
- ♦ osaa ehkäistä tapaturmia, hallitsee tavallisimmat ensiaputilanteet ja avun hakeamisen ja osaa toimia ergonomisesti
- ♦ tietää väestön terveyseroista ja tavallisimpien kansansairauksien riskitekijöistä ja niiden ennaltaehkäisystä
- ♦ tunnistaa omaan jaksamiseen vaikuttavia tekijöitä ja osaa toimia jaksamista edistävällä tavalla
- ♦ osaa tarvittaessa käyttää opiskeluterveyden- ja muita terveydenhuoltopalveluja, hyödyntää terveystoimintaa ja ymmärtää niiden merkityksen toimintakyvyn ylläpitämisessä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Fyysisen, psyykkisen ja sosiaalisen terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitäminen ja edistäminen	ottaa ohjattuna huomioon tavallisimpia terveyttä edistäviä elintapoja ja tottumuksia (kuten liikunta, ravinto, lepo, uni, virkistys, mielenterveys, ihmissuhteet, seksuaaliterveys) ja on halukas edistämään omaa terveyttään ja jaksamistaan	ottaa huomioon terveyttä ja hyvinvointia edistävät elämäntavat ja tottumukset, osallistuu niitä ja omaa jaksamistaan edistävään toimintaan	toimii terveyttä, hyvinvointia ja omaa jaksamistaan edistävällä tavalla, ehkäisee terveyttä kuluttavia tekijöitä ja perustelee toimintansa elintapojen ja terveyden välisellä tutkitulla tiedolla ja kokemuksella
Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintaympäristön turvallisuutta edistävien toimintatapojen noudattaminen	noudattaa yhteisössä soveltuvia terveyttä ja turvallisuutta edistäviä toimintatapoja, mutta tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa	ottaa toiminnassaan huomioon terveyttä ja toimintakykyä kuormittavia tekijöitä ja haluaa edistää toimintansa ja toimintaympäristönsä terveellisyyttä ja turvallisuutta	ottaa toiminnassaan monipuolisesti huomioon terveyden ja turvallisuuden vaikuttavat tekijät ja edistää omalla toiminnallaan koko yhteisön hyvinvointia
Terveysliikunnan ja terveydenhuoltopalvelujen hyödyntäminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna terveyttä edistävää liikuntaa ja osaa tarvittaessa hakea apua terveydenhuollon palveluista	toteuttaa terveyttä edistävää liikuntaa laatimansa ohjelman mukaan ja käyttää tarvittaessa terveydenhuollon palveluja	hyödyntää itsenäisesti terveysliikunnan mahdollisuuksia oman toimintakyvyn ylläpitämisessä ja osaa hyödyntää terveydenhuoltopalveluja tilanteen vaati-malla tavalla
Tapaturmien ehkäisy ja ensiapu sekä ergonominen toiminta	tunnistaa mahdollisia tapaturmariskejä, osaa hakea ja antaa ensiapua tavallisimmissa ensiapua vaativissa tilanteissa sekä noudattaa tutuissa tilanteissa ergonomisia toimintatapoja	ehkäisee toiminnallaan tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä noudattaa ergonomisia toimintatapoja	toimii huolellisesti ja ennalta ehkäisee tapaturmien syntymistä, osaa hakea ja antaa ensiapua sekä työskentelee ergonomisesti ja itseään säästäen

Fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista terveyttä ja toimintakykyä edistävien, kansansairauksia ennaltaehkäisevien ja terveyttä kuluttavien tekijöiden sekä ammatin haittavaikutuksia koskevan tietoperustan hallinta	tietää tavallisimmista terveyshaitoista (kuten tupakointi ja päihteiden käyttö) sekä tavallisimmista terveyttä ja toimintakykyä kuormittavista tekijöistä ja kansansairauksista, mutta tarvitsee ohjausta terveyttä edistävän tiedon hankinnassa.	hyödyntää omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoperustaa, tuntee terveyttä kuluttavat tekijät sekä elintavoista johtuvat terveyshaitat ja on tietoinen mahdollisista ammattiinsa liittyvistä kuormitustekijöistä.	hyödyntää monipuolisesti omassa toiminnassaan terveyttä ja toimintakykyä edistävää tietoa ja hakee itsenäisesti tietoa mahdollisista ammattinsa haittavaiikutuksista.
---	---	--	---

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 3. Ammattietiikka, 4. Terveys, turvallisuus ja toimintakyky, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Terveyden perusteet* (TE1) korvaa *Terveystiedon* opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.1.9 Taide ja kulttuuri, 1 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ ymmärtää taiteen ja kulttuurin merkityksen omassa elämässään ja hyödyntää niiden ilmenemismuotoja monikulttuurisessa yhteisössä
- ♦ osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin, kehittää kouluyhteisön kulttuuria ja ylläpitää sen esteettistä ilmettä
- ♦ ilmaisee ajatuksia, kokemuksia ja tunteita esimerkiksi musiikin, tanssin, teatterin, kirjallisuuden tai kuvataiteen keinoin ja arvostaa muiden ilmaisua ja näkemyksiä
- ♦ noudattaa kestävän kehityksen periaatteita materiaalien valinnassa ja työskentelyssään.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Taiteen ja kulttuurin hyödyntäminen	osallistuu taide- ja kulttuuritapahtumiin	huolehtii koulu yhteisön kulttuurista ylläpitäen sen esteettistä ilmettä	uudistaa koulu yhteisön kulttuuria kehittämällä sen esteettistä ilmettä
Tuotoksen tekeminen	suunnittelee ja toteuttaa ohjattuna itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen	suunnittelee ja toteuttaa itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen	suunnittelee ja toteuttaa itselleen sopivimmalla tavalla jonkin ajatuksiaan, kokemuksiaan ja tunteitaan soveltavan ja ilmaisevan tuotteen, teoksen tai esityksen
	ottaa ohjeiden mukaan huomioon luonnon ja energian säästämisen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	toimii luontoa ja energiaa säästäen materiaalien käytössä ja työskentelyssään	valitsee työskennellessään materiaalit luontoa ja energiaa säästäen
Muiden ilmaisun ja näkemysten arvostaminen	kertoo muiden ilmaisussa tunnistamistaan kulttuurisista piirteistä.	antaa rakentavaa palautetta muiden ilmaisusta ja näkemyksistä.	kehittää omaa ilmaisuaan arvostaen muiden näkemyksiä.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 6. Kestävä kehitys, 7. Estetiikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Minä, kuva ja kulttuuri* (KU1), *Ympäristö, paikka ja tila* (KU2), *Musiikki ja minä* (MU1) tai *Moniääninen Suomi* (MU2) korvaa *Taide ja kulttuuri* -opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.2 VALINNAISET TUTKINNON OSAT

5.2.1 Ammattitaitoa täydentävien pakollisten tutkinnon osien valinnaiset lisäosat

Ammattitaitoa täydentävinä valinnaisina tutkinnon osina voidaan valita kohdan 5.1. tutkinnon osien lisäosia. Koulutuksen järjestäjä määrittää näiden tavoitteet, keskeiset sisällöt ja arvioinnin.

5.2.2 Ympäristötieto, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ noudattaa kestävän kehityksen periaatteiden mukaisia työ- ja toimintatapoja niin, että ne tukevat hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammattitaidon saavuttamista ja täydentävät ammattitaitoa
- ♦ toimii energiaa säästävästi työssään
- ♦ ehkäisee työssään jätteiden syntyä ja lajittelee jätteitä tarkoituksenmukaisesti sekä hallitsee ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren
- ♦ työskentelee hotelli-, ravintola- ja catering-alan ympäristöriskit minimoiden sekä toimii kulttuuriperintöä vaalien.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tärkeimpien ympäristöongelmien ja niihin esitettyjen ratkaisukeinojen tunteminen sekä kestävän kehityksen ja vastuullisten toimintatapojen mukainen toiminta	tuntee kestävän kehityksen peruseriaatteet työssään	tuntee kestävän kehityksen haasteita sekä tapoja, joilla voi työssään pyrkiä osallistamaan toimimaan kestävän kehityksen periaatteiden mukaan	tietää perusasiat aineen kierrosta ja energian virrasta maapallolla tuntee kestävän kehityksen haasteita ja niihin esitettyjä ratkaisuja sekä osaa työssään toimia kestävän kehityksen periaatteiden mukaan
Ammattitaidon kannalta keskeisen jätehuollon hallinta sekä jätteiden synnyn ehkäiseminen	osaa ehkäistä jätteiden syntyä ja lajitella syntyvän jätteen ohjatusti tavanomaisissa työtehtävissä	osaa ehkäistä jätteiden syntyä sekä lajittelee jätteet ohjeiden mukaan	osaa ehkäistä jätteiden syntyä tuotteiden ja pakkausten suunnittelussa ja hankinnoissa sekä lajittelee jätteet itsenäisesti

Kulttuuriperinnön vaaliminen ammattitaitoa täydentävällä tavalla	tunnistaa ohjattuna kulttuuriperinnön perusteet ja merkityksen	osaa vaalia kulttuuriperin- töä ammatissaan	osallistuu aktiivisesti lähiympäristönsä kulttuuriperinnön vaalimiseen ja edistää sitä ammatissaan
Ekotehokkaiden työmenetelmien ja materiaalien valinta sekä ammattitaidon kannalta keskeisten tuotteiden elinkaaren tunnistaminen	ohjattuna valitsee ekotehokkuutta edistäviä välineitä ja materiaaleja	tekee ekotehokkuutta edistäviä työvälineiden ja menetelmien valintoja	tekee ekotehokkuutta edistäviä työvälineiden ja menetelmien valintoja sekä tunnistaa niiden vaikutuksen elinkaareen
Ympäristölainsäädännön noudattaminen ja ympäristölaatu- järjestelmien mukainen toiminta	toimii opastettuna ammatissaan keskeisten ympäristömääräysten mukaisesti	toimii ammatissaan ympäristömääräysten mukaisesti	toimii ammatissaan ympäristömääräysten mukaisesti ja ennakoii tulevia muutoksia
	toimii ohjattuna ympäristölaatu- järjestelmien mukaisesti ammatissaan	toimii ympäristölaatu- järjestelmien mukaisesti ammatissaan	osallistuu aktiivisesti työpaikkansa ympäristölaatu- järjestelmän rakentamiseen ja/tai kehittämiseen
Ammattitaidon saavuttamisen kannalta keskeisen ympäristötiedon lähteiden hankinta ja niiden hyödyntäminen	etsii ohjattuna eri lähteistä ympäristötietoa työssään hyödyttävään muotoon.	luokittelee, vertailee ja jäsentää hankkimaansa ympäristötietoa sekä muokkaa sitä työssä hyödyttävään muotoon.	luokittelee, vertailee ja jäsentää hankkimaansa ympäristötietoa sekä muokkaa sitä itsenäisesti ja soveltaa sitä työssään.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 3. Ammattietiikka, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssi *Ympäristöekologia* (BI3) korvaa 1 opintoviikon laajuisen osan *Ympäristötiedon* opinnoista ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.2.3 Tieto- ja viestintäteknikka, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ käyttää hotelli-, ravintola- ja catering-alan työssä tarvittavia tietoteknisiä välineitä ja järjestelmiä tiedon hankintaan, käsittelyyn, muokkaukseen, tallentamiseen ja esittämiseen
- ♦ ottaa käyttöön ja soveltaa uusia tietoteknisiä lisälaitteita, toimintoja ja ohjelmia (tarvittaessa käyttötuen avustuksella)
- ♦ käyttää työssään tehokkaita työskentelytapoja ja -menetelmiä, kuten kymmen-sormijärjestelmää ja eri hiirenkäyttötekniikoita
- ♦ käyttää käyttöjärjestelmäohjelmia sekä soveltaa työvälineohjelmia, kuten tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, sähköposti-, esitysgrafikka- ja kalenteriohjelmiä hotelli-, ravintola- ja catering-alan tehtävissä tarvittavan tiedon tuottamiseen, muokkaamiseen ja esittämiseen
- ♦ käsittelee hotelli-, ravintola- ja catering-alan tehtävissä ja toiminnoissa käytettyjen sovellusohjelmistojen tuottamia tiedostoja ja hankkii ammattitehtävissä tarvittavaa tietoa erilaisten hotelli-, ravintola- ja catering-alaa palvelevien verkkohakupalveluiden ja -sovellusten avulla
- ♦ käyttää hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtävissä tarvittavia verkkoviestintämenetelmiä ja -sovelluksia tiedon lähettämiseen ja jakamiseen
- ♦ toimii tekijänoikeus-, tietoturva- ja tietosuojajohteiden ja -määräysten mukaisesti
- ♦ käyttää työssään ergonomisesti oikeita työasentoja.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tiedonhankinta ja käsittely	hakee, tallentaa ja kopioi työtehtävissä tarvittavia tiedostoja sekä hakee työtehtävissä tarvittavaa tietoa verkkopalveluista	osaa tarkoituksenmukaisesti ja tehokkaasti käsitellä ammatissa tarvittavia tiedostoja sekä verkkohakupalveluita	ottaa huomioon tiedostojen käsittelyssä tekniset rajoitteet ja mahdollisuudet soveltaa tapaus- ja tilannekohtaisesti ammattialaan liittyviä verkkohakupalveluita ja käyttää niitä aktiivisesti sekä arvioi niiden tietojen luotettavuutta ja soveltuvuutta
Tiedonkäsittely ja muokkaus	käyttää työvälineohjelmia, kuten tekstinkäsittely-, taulukkolaskenta-, sähköposti-, esitysgrafiikka- ja kalenteriohjelmia, työtehtävien hoidossa	käyttää sujuvasti työvälineohjelmia ammatin liittyvän tiedon tuottamiseen ja muokkaamiseen	käyttää soveltaen työvälineohjelmia tiedon tuottamiseen ja muokkaamiseen ammattialan eri tilanteiden ja olosuhteiden vaatimalla tavalla
Tietojen lähettäminen ja jakaminen	käyttää verkkoviestintämenetelmiä työtehtävien hoidossa	käyttää sujuvasti eri verkkoviestintämenetelmiä ammatin liittyvän tiedon lähettämiseen ja jakamiseen	käyttää soveltaen verkkoviestinnän mahdollisuuksia ammattialan eri tilanteiden ja tarpeiden mukaan sekä ottaa huomioon näiden käytössä vastuu- ja tietoturvanäkökulmat
Tekijänoikeuksien, tietoturvan, tietosuojan ja ergonomian noudattaminen	toimii tekijänoikeus-, tietoturva-, tietosuoja- ja ergonomiohjeiden ja säädösten mukaisesti.	käyttää työssään ergonomisesti suositeltavia toimintatapoja.	ennakoi ja ottaa huomioon tietosuoja- ja tietoturvariskit sekä kehittää työympäristöään ja toimintatapojaan tietoturva-, tietosuoja- ja ergonomiatavoitteiden pohjalta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 9. Matematiikka ja luonnontieteet, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka korvaisi ammatillisen peruskoulutuksen *Tieto- ja viestintätekniikan* opinnot.

5.2.4 Etiikka, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ◆ pohtii arvojen, normien ja katsomusten merkitystä omassa elämässään, ihmisten välisissä suhteissa ja työssä
- ◆ perustelee valintojaan ja osaa arvioida niiden vaikutuksia ihmisarvon, oikeudenmukaisuuden ja kestävä kehityksen kannalta
- ◆ osoittaa toiminnassaan rehellisyyttä ja vastuullisuutta, kunnioittaa toisia ihmisiä sekä käyttäytyy työssään ja ihmissuhteissaan hyvien tapojen mukaisesti
- ◆ pohtii omaan elämään, ihmissuhteisiin, yhteiskuntaan, ympäristöön ja työelämään liittyviä eettisiä kysymyksiä ja ongelmia
- ◆ osaa ratkaista sekä itsenäisesti että yhdessä toisten kanssa oman alansa työelämän arvo- ja normiristiriitoja eettisesti hyväksyttävällä tavalla
- ◆ toimii eettisesti erilaisissa ristiriita- ja kriisitilanteissa hotelli-, ravintola- ja catering-alan työtehtävissä
- ◆ omaa valmiuksia osallistua hotelli-, ravintola- ja catering-alan arvopohjan ja eettisten toimintaperiaatteiden kehittämiseen
- ◆ hankkii tietoa oman alansa ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja ymmärtää sekä käyttää sitä työnsä ammatillisena voimavarana
- ◆ havaitsee ja tunnistaa hotelli-, ravintola- ja catering-alan eettisiä ongelmatilanteita, käsittelee niitä ja esittää niistä perusteltuja näkemyksiä.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Eettisten kysymysten pohdinta	keskustelee ohjattuna omaan elämäänsä ja ihmissuhteisiinsa liittyvistä arvoista sekä eettisistä ja katsomuksellisista kysymyksistä	keskustelee eettisistä, katsomuksellisista sekä omaan elämäänsä ja ihmissuhteisiinsa liittyvistä kysymyksistä ja arvoista	pohtii arvojen, normien ja erilaisten katsomusten merkitystä omassa elämässään, ihmisten välisissä suhteissa, työelämässä ja yhteiskunnassa
Eettinen toiminta	toimii hyvien tapojen mukaisesti ja vastuullisesti työssään ja sen ongelmatilanteissa, mutta tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa tilanteissa	toimii vastuullisesti ja eettisesti työnsä ja työelämän ristiriita- ja kriisitilanteissa	toimii itsenäisesti, vastuullisesti ja eettisesti työnsä ja työelämän erilaisissa ristiriita- ja kriisitilanteissa ja osaa perustella toimintansa
Tiedon hakeminen ja eettisen tietoperustan käyttäminen työssä	hakee ohjattuna tietoa oman alansa eettisistä kysymyksistä ja hyödyntää tietoperustaa tutuissa tilanteissa	hankkii tietoa oman alansa ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja hyödyntää sitä omassa elämässään ja työssään	hankkii aktiivisesti tietoa oman alan ja muiden alojen ammattieettisestä tietoperustasta ja hyödyntää siitä työnsä ammatillisena voimavarana perustelee valintojaan ja haluaa osallistua oman alansa arvopohjan ja eettisten periaatteiden kehittämiseen
Arvo- ja normiristiriitöiden käsittely työssä	osaa ohjattuna havaita ammattinsa eettisiä ongelmatilanteita ja ratkaisee yhdessä yhteisönsä jäsenten kanssa työhönsä liittyviä arvo- ja normiristiriitöitä eettisesti.	tunnistaa ammattinsa eettisiä ongelmatilanteita ja hakee niihin ratkaisua yhdessä muiden kanssa sekä arvioi ratkaisun vaikutuksia keskeisten osapuolten näkökulmista.	tunnistaa itsenäisesti työelämän ja oman alansa eettisiä ongelmatilanteita, osaa ratkaista niitä eettisesti ja arvioida niiden vaikutuksia ihmisarvon, oikeudenmukaisuuden ja kestävä kehityksen kannalta.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 3. Ammattietiikka, 6. Kestävä kehitys, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Osaamisen tunnustamisessa lukion kurssit *Johdatus filosofiseen ajatteluun* (FI1) ja jokin seuraavista kokonaisuuksista a) *Uskonnon luonne ja merkitys* (UE1), *Kirkko, Kulttuuri ja yhteiskunta* (UE2) ja *Ihmisen elämä ja etiikka* (UE3), tai b) *Ortodoksinen maailma* (UO1), *Uskonoppi ja etiikka* (UO2) ja *Raamattutieto* (UO3) tai c) *Hyvä elämä* (ET1), *Maailmankuva* (ET2) ja *Yksilö ja yhteisö* (ET3) korvaavat *Etiikan* opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.2.5 Kulttuurien tuntemus, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ toimii eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa
- ♦ osaa tervehtiä, vastaanottaa vieraita ja keskustella heidän kanssaan
- ♦ osaa ottaa huomioon toiminnassaan sopivuuden rajat sekä miesten ja naisten erilaiset roolit, pukeutumiseen ja käyttäytymiseen liittyvät ohjeet ja myös kirjoittamattomat säännöt ja menettelytavat
- ♦ tunnistaa eri kulttuurien välisiä eroja hotelli-, ravintola- ja catering-alan työpaikkakäyttäytymisessä, -hierarkiassa ja alan verkostotyöhön liittyvässä suhdetoiminnassa ja käyttäytyy asiallisesti tavallisissa työpaikalla esiin tulevissa tilanteissa, erityisesti asiakaspalvelussa
- ♦ esittelee toisten kulttuurien edustajille maansa yleisiä kulttuuripiirteitä, kuten keskeistä historiaa, nähtävyyksiä, taiteita, urheilusaavutuksia ja viihdettä, sekä hotelli-, ravintola- ja catering-alan taitoja, työtapoja ja innovaatioita
- ♦ pohtii eri maiden tulkintoja historiallisista tapahtumista ja suhteuttaa kotiseutunsa ja maansa merkittäviä tapahtumia ja aikakausia naapurimaiden ja maailman historiaan
- ♦ vertailee maansa ja Euroopan keskeisiä kulttuurivirtauksia ja -vaikuttajia
- ♦ tunnistaa oman alansa erikoispiirteitä muissa maissa.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Tavallisimpien kulttuuripiirteiden huomioon ottaminen	tunnistaa muiden kulttuurien yleisiä piirteitä	tunnistaa kulttuurisia eroja muiden toiminnassa	ottaa huomioon kohdattaessaan ihmisiä heidän kulttuuritaustansa
Käyttäytyminen ja pukeutuminen eri tilanteissa sekä erilaisten ihmisten kohtaaminen	tunnistaa kulttuurisia eroja ihmisten päivittäisessä toiminnassa Suomessa ja muualla	toimii kulttuurieroista huolimatta yhdessä muiden kanssa	kohtaa myös ulkomaalaiset työtoverit, asiakkaat ja vieraat ilman kulttuurikonflikteja

Oman alan erikoispiirteiden huomioon ottaminen	tunnistaa oman alan palvelujen ja tuotteiden piirteitä eri maissa	vertailee oman kulttuurin piirteitä muiden vastaaviin	ottaa toiminnassaan huomioon eri kulttuureista olevat piirteet
Organisaatioympäristön ja tehtävän mukaan käyttäytyminen	tunnistaa keskeisiä asioita työstään	kertoo ulkomaalaisille vieraille keskeisiä asioita Suomesta ja työstään	kehittää omaa organisaatioitaan muilta saadun kokemusten pohjalta
Maahanmuuttajien ja muiden vähemmistökulttuurien keskeisen kulttuurihistorian ja nykytilanteen huomioon ottaminen	etsii tietoa maahanmuuttajien ja muiden vähemmistökulttuurien taustasta	ottaa työskennellessään huomioon muut etnisestä taustasta, kielestä, vammaisuudesta tai iästä riippumatta	ottaa suunnitellessaan työtä ja työskennellessään huomioon muut etnisestä taustasta, kielestä, vammaisuudesta tai iästä riippumatta
Kielitaidon ja kulttuurintuntemuksen hyödyntäminen	käyttää hankkimaansa kielitaitoa tutuissa tilanteissa.	käyttää hankkimaansa kielitaitoa toimiessaan kansainvälisissä vuorovaikutustilanteissa.	toimii kansainvälisissä yhteyksissä kielitaitoaan hyödyntäen.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 8. Viestintä ja mediaosaaminen, 11. Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit.

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kursssia, joka korvaisi ammatillisen peruskoulutuksen *Kulttuurien tuntemuksen* opinnot.

5.2.6 Psykologia, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ♦ havainnoi ja ymmärtää monipuolisesti ihmistä ja tämän toimintaan vaikuttavia tekijöitä
- ♦ tunnistaa, tiedostaa ja käsittelee psyykkisiä ilmiöitä psykologisen tiedon ja käsitteiden avulla
- ♦ soveltaa psykologista tietoa hotelli-, ravintola- ja catering-alan työhön
- ♦ soveltaa oppimisen psykologiaa omaan opiskeluunsa
- ♦ osaa havainnoida ja ajatella kriittisesti
- ♦ osaa havainnoida tunteiden vaikutusta vuorovaikutus- sekä erilaisissa ryhmätilanteissa
- ♦ selittää omaa ja muiden käyttäytymistä psykologisen ja sosiaalipsykologisen tiedon avulla
- ♦ osaa toimia psyykkistä hyvinvointiaan ja oman alan työtehtävistä suoriutumista edistävästi
- ♦ selviytyy hotelli-, ravintola- ja catering-alan työhön liittyvistä asiakaspalvelu- ja ryhmätyötilanteista.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Psykologian käsitteiden tuntemus ja ihmisen toiminnan selittäminen ja ymmärtäminen	tuntee psykologian keskeisiä käsitteitä ja ymmärtää niiden yhteyden ihmisen toimintaan	käyttää psykologista tietoa ihmisten toiminnan selittämisessä tavallisissa arki- ja työelämän tilanteissa	pystyy soveltamaan kognitiivisen psykologian ja persoonallisuuspsykologian tietoa tavallisiin työelämän tilanteisiin ja selittämään niiden avulla sekä omaa että muiden ihmisten toimintaa
Ihmisen psyykkisen kehityksen tunteminen	tuntee yksilön psyykkisen kehityksen perustana olevia psykologisia, biologisia ja sosiaalisia tekijöitä	ymmärtää psyykkisen kehityksen perustana olevien tekijöiden välisiä yhteyksiä eri elämänvaiheissa ja eri-ikäisinä	ymmärtää yksilön psyykkisen kehityksen mahdollisia ongelmia ja ymmärtää, että kehitykseen voidaan vaikuttaa
Oppiminen ja itsetuntemus	tuntee oppimistapahtumaan vaikuttavia keskeisiä tekijöitä	arvioi ohjattuna omaa oppimistaan tukeutuen psykologiseen tietoon	ymmärtää oppimista psykologisen tiedon perusteella ja soveltaa sitä omaan opiskeluunsa
Motivaation, tunteiden ja sitoutumisen vaikutuksen ymmärtäminen sekä omiin ja toisten työsuorituksiin	ottaa huomioon motivaation, tunteiden ja sitoutumisen merkityksen omaan suoriutumiseensa	toimii erilaisten ihmisten kanssa työ- ja opiskeluyhteisössään ja ymmärtää motivaation ja sitoutumisen vaikutuksen työsuorituksiin	soveltaa psykologian perustietoa ihmisen ajattelusta, havainnoimisesta, persoonallisuuden piirteistä, tunteista ja muista käyttäytymistä säätelevistä mekanismeista
		ymmärtää työhön sitoutumisen ja ryhmään samastumisen vaikutuksia työsuorituksiin ja työssä viihtymiseen	käyttää psykologian tietoa itsetuntemuksensa ja minäkuvansa parantamiseen tiedostaa omia ja toisten tunteita sekä hallitsee työelämässä tunteitaan ja asenteitaan tilanteen vaatimalla tavalla

Psyykkisen työ- ja toimintakyvyn ylläpitäminen	edistää ohjatusti psyykkistä työ- ja toimintakykyään.	tietää psyykkisen hyvinvoinnin ylläpitämisen keinoja ja vaikuttaa työyhteisön hyvinvointiin myönteisellä tavalla	tiedostaa omaan jaksamiensa ja stressinhallintaan vaikuttavia psyykkisiä tekijöitä sekä osaa vaikuttaa niihin jaksamistaan edistävästi
		ymmärtää mielenterveyden määrittelyn moniulotteisuuden	osaa tarvittaessa hakea apua omiin tai lähipiiriinsä mielenterveysongelmiin
Toimiminen työpaikan ihmissuhde- ja vuorovaikutustilanteissa	soveltaa psykologian keskeistä tietoa toimiessaan työpaikan tavanomaisissa asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustilanteissa	tietää sosiaalisen vuorovaikutuksen ja kulttuurin merkityksen ihmisen psyykkisessä toiminnassa sekä tunnistaa erilaisia johtamistapoja ja niiden vaikutusta työkuultuuriin	toimii työpaikan eri rooleissa yhteistyökykyisesti sekä ymmärtää johtajuuden merkityksen
Sosiaalipsykologisen tiedon yhteiskunnallisuuden tunteminen	tuntee sosiaalipsykologian keskeisiä käsitteitä.	ymmärtää roolien, normien ja ryhmädynamiikan vaikutuksen yhteiskunnan eri ryhmissä.	ymmärtää sosiaalipsykologisen tiedon avulla erilaisista yhteiskunnallisista oloista ja kulttuuritaustoista lähtöisin olevien ihmisten toimintaa.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 3. Terveys, turvallisuus ja toimintakyky.

Osaamisen tunnistamisessa lukion kurssi *Psyykkinen toiminta, oppiminen ja vuorovaikutus* (PS1) korvaa yhden opintoviikon laajuisen osan ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) *Psykologian* opinnoista. Jos opiskelija on suorittanut edellisen lisäksi *Ihmisen psyykkinen kehitys* (PS2), *Motivaatio, tunteet ja älykäs toiminta* (PS4) ja *Persoonallisuus ja mielenterveys* (PS5), ne korvaavat *Psykologian* opinnot ammattitaitoa täydentävissä tutkinnon osissa (yhteiset opinnot).

5.2.7 Yritystoiminta, 4 ov

Tavoitteet

Opiskelija

- ◆ kehittää hotelli-, ravintola- ja catering-alalle sopivaa liikeideaa tai tuotteistaa omaa osaamistaan yritystoiminnaksi
- ◆ arvioi kehittämistarvetta toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun, työympäristön ja oman osaamisen perusteella
- ◆ noudattaa yritystoiminnassaan tuloksellisen toiminnan periaatteita sekä ottaa huomioon toiminnan kustannusrakenteen ja oman työpanoksen vaikutuksen toiminnan tuloksellisuuteen.

Arviointi

Taulukkoon on koottu arviointikriteerit kolmelle eri osaamisen tasolle sekä arvioinnin kohteet. Ammatillisessa peruskoulutuksessa arvioinnin kohteet ovat samalla tutkinnon osan keskeinen sisältö.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Liikeidean kehittämisen tai oman osaamisen tuotteistaminen	kehittää opastettuna ryhmän jäsenenä liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan	kehittää ryhmän jäsenenä liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan	kehittää oma-aloitteisesti liikeidean tai tuotteistaa omaa osaamistaan hyödyntäen työyhteisön asiantuntemusta
	selvittää opastettuna yritystoimintaansa liittyviä toimintatapoja, keskeisiä palveluja tai tuotteita	selvittää yhteistyössä yritystoimintaansa liittyviä toiminta- tai liikeideoita sekä keskeisiä palveluja ja tuotteita	selvittää yritystoimintaan liittyviä eri yritysten tai organisaatioiden toiminta- tai liikeideoita sekä keskeisiä palveluja ja tuotteita
	hakee ohjattuna tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella	hakee yhteistyössä tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella	hakee itsenäisesti tietoa tuotteiden ja palveluiden kehittämisen tarpeesta esimerkiksi toimintaympäristön muutosten, asiakkaiden tarpeiden, kilpailun tai yrityksen osaamisen perusteella

Liikeidean kehittämisen tai oman osaamisen tuotteistaminen	kartoittaa ohjattuna ratkaisuvaihtoehtoja	kartoittaa erilaisia ratkaisumahdollisuuksia	kartoittaa oma-aloitteisesti erilaisia ratkaisumahdollisuuksia
	vertailee ohjattuna erilaisia vaihtoehtoja	vertailee vaihtoehtoja ja asettaa työlleen kestävän kehityksen huomioivia laatu- ja kustannustavoitteita	vertailee vaihtoehtoja ja asettaa työlleen kestävän kehityksen huomioivia laatu- ja kustannustavoitteita
		esittelee vaihtoehdot esimerkiksi asiantuntijalle, työnjohdolle tai asiakkaalle	esittelee ja neuvottelee esimerkiksi asiantuntijan, työnjohdon tai asiakkaan kanssa parhaaksi katsomistaan vaihtoehdoista
Yritystoiminnan suunnittelu	valitsee ohjattuna toteutettavan vaihtoehdon ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta	valitsee yhteistyössä vaihtoehdon ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta	valitsee tai sopii toteuttamiskelpoisesta vaihtoehdosta ja laatii sille toimintasuunnitelman, joka sisältää keskeiset tiedot toteutuksesta
	keskustelee suunnitelmasta ja tekee sovitut muutokset	esittelee suunnitelman ja muuttaa sitä palautteen perusteella	esittelee suunnitelman ja kehittää sitä palautteen perusteella
Kehittämishankkeen tai yritystoiminnan toteuttaminen	toteuttaa ohjattuna tekemänsä toimintasuunnitelman	toteuttaa tekemänsä toimintasuunnitelman	toteuttaa oma-aloitteisesti tekemänsä toimintasuunnitelman
	käyttää opastettuna tavanomaisia toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja hyödyntäen tietotekniikkaa	käyttää tavanomaisia toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja hyödyntäen tietotekniikkaa	käyttää toimintasuunnitelman edellyttämiä työmenetelmiä, välineitä ja materiaaleja vuorovaikutuksessa työyhteisönsä kanssa hyödyntäen tietotekniikkaa
	toimii opastettuna toiminnan eri vaiheissa asiantuntijatahon kanssa	toimii toiminnan eri vaiheissa asiantuntijatahon kanssa	hyödyntää toiminnan eri vaiheissa asiantuntijaverkostoja
	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja sovittuja kestävän kehityksen periaatteita	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja sovittuja kestävän kehityksen periaatteita	toimii yrityksessä noudattaen työturvallisuusohjeita ja erityisesti laatu- ja kestävän kehityksen periaatteita
Oman toiminnan, hankkeen tai yritystoiminnan toteuttamisen arviointi	arvioi opastettuna toimintaansa ja yritystoiminnan etenemistä	arvioi toimintaansa ja yritystoiminnan etenemistä	arvioi toimintaansa ja yritystoimintansa etenemistä suhteessa asetettuihin tavoitteisiin
	tekee sovitut muutokset	sopii mahdollisista muutoksista	tekee perusteltuja muutoksia tai parannusehdotuksia ja sopii niiden toteuttamisesta
Kehittämishankkeen tai yritystoiminnan esittely	esittelee opastettuna toteutusvaiheen ja sen tulokset	esittelee toteutusvaiheen ja sen tulokset	esittelee koko kehittämishankkeensa tai yritystoimintansa ja sen tulokset hankkeen luonteeseen soveltuvalla tavalla

Tuloksellinen ja kokonaistaloudellinen toiminta	toimii opastettuna työssään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa	toimii työssään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa	toimii työssään, työympäristössään tai yritystoiminnassaan noudattaen tuloksellista toimintaa
	laskee opastettuna oman työpanoksen osuuden kustannuksista.	laskee toiminnan kustannukset ja oman työpanoksen osuuden niistä.	toimii kustannustehokkaasti aika- ja muut käytettävissä olevat resurssit huomioiden sekä laskee toiminnan kustannukset ja oman työpanoksen osuuden niistä.

Elinikäisen oppimisen avaintaidot: 1. Oppiminen ja ongelmanratkaisu, 2. Vuorovaikutus ja yhteistyö, 5. Aloitekyky ja yrittäjyys, 6. Kestävä kehitys, 10. Teknologia ja tietotekniikka.

Lukion opetussuunnitelman perusteissa ei ole kurssia, joka korvaisi ammatillisessa peruskoulutuksessa *Yritystoiminnan* opinnot.

6

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT, 10 OV AMMATILLISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Opiskelijan tulee sisällyttää tutkintoonsa 10 opintoviikkoa vapaasti valittavia tutkinnon osia, joiden tavoitteet ja arviointi tulee myös sisällyttää opiskelijan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan.

Vapaasti valittavat tutkinnon osat voivat olla oman koulutusalan tai muiden alojen ammatillisia tai ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia (yhteisiä opintoja), lukio-opintoja tai ylioppilastutkinnon suorittamiseen tai jatko-opintoihin valmistavia opintoja, työkokemusta tai ohjattuja harrastuksia, jotka tukevat koulutuksen yleisiä ja ammatillisia tavoitteita sekä opiskelijan persoonallisuuden kasvua.

7

OPISKELIJAN ARVIOINTI AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

7.1 ARVIOINNIN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta (L 601/2005, 25 §) on säädetty, arvioinnilla ohjataan, motivoidaan ja kannustetaan opiskelijaa tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä sekä kasvua ammatti-ihmisenä. Opiskelijan ohjauksen ja kannustuksen lisäksi arvioinnin tulee tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opiskelijalle itselleen, opettajille ja työnantajille sekä jatko-opintoihin pyrkimistä varten.

7.2 ARVIOINNISTA TIEDOTTAMINEN

Opiskelijan arvioinnin toteutus muodostaa kokonaisuuden, josta koulutuksen järjestäjän on laadittava opetussuunnitelmaansa suunnitelma tutkinnon osien arvioinnista. Siihen sisältyy toimielimen hyväksymä suunnitelma ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamisesta ja arvioinnista (L 601/2005, 25 a §).

Opiskelijoille ja kaikille arviointiin osallistuville on tiedotettava ennen opintojen alkamista arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta (A 603/2005, 3 §). Tiedotettavia asioita ovat ainakin arvioinnin tehtävät ja tavoitteet, osaamisen tunnistaminen ja tunnustaminen, oppimisen ja osaamisen arviointi sisältäen työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näytöt, arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit, arvosanasta päättäminen, arvioinnin uusiminen ja arvosanojen korottaminen, arvioinnin oikaiseminen sekä tutkintotodistuksen saaminen.

7.3 OPISKELIJAN OSAAMISEN TUNNISTAMINEN JA TUNNUSTAMINEN

Koulutuksen järjestäjän tulee tiedottaa opiskelijoille siitä, minkälaista aineistoa ja asiakirjoja on esitettävä osaamisen tunnistamista ja tunnustamista varten ja milloin opiskelijan on haettava osaamisen tunnistamista ja tunnustamista (A 603/2005, 3 §).

Osaamisen tunnistaminen

Sen lisäksi, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/ 2005, 10 §, 1 mom.) on säädetty, opiskelijan osaamista on arvioitava jo opintojen alkaessa. Opiskelijan osaaminen ja sen taso tulee selvittää opiskelijan vahvuuksien tunnistamiseksi ja aiemmin hankitun osaamisen tunnustamisen määrittelemiseksi. Osaamisen tunnistaminen on pohjana opiskelijan henkilökohtaisten tavoitteiden laatimisessa, mutta myös tarvittavan ohjauksen ja tuen määrittelemisessä.

Osaamisen tunnistamiseksi käydään arviointikeskustelu, johon osallistuvat opiskelija ja opettaja tai opettajat. Osaamisen tunnistamisen edistämiseksi on kehitettävä erilaisia sitä helpottavia arviointitapoja.

Osaamisen tunnustaminen

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksella ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 30 §, A 603/ 2005, 12 a §) on säädetty, tulee osaamisen tunnustamisella välttää opintojen päällekkäisyyttä ja lyhentää opiskeluaikaa.

Mikäli osaamisen tunnistamisessa tutkinnon osalle asetetut tavoitteet tai osa tavoitteista todetaan saavutetuiksi, osaaminen tunnustetaan. Osaamisen tunnustaminen kirjataan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan. Henkilökohtaisesta opiskelusuunnitelmasta on tarkemmin luvussa 8.1.

Osaamisen tunnustaminen on osa opiskelijan arviointia, ja sitä koskevat samat säädökset kuin muutakin opiskelijan arviointia (L 601/2005, 25 §, 25a §, 25c §). Osaamisen tunnustamisella korvataan tai luetaan hyväksi suoritettavaan tutkintoon kuuluvia opintoja. Osaamisen tunnustamisella korvatut tutkinnon osat merkitään tutkintotodistukseen (luku 7.9). Osaamisen tunnustamisesta päättävät kyseisten opintojen opettaja tai opettajat yhdessä. Aikaisemmin hankitulle osaamiselle ei voida asettaa mitään yleistä aikarajaa, jota ennen hankittua osaamista ei voitaisi tunnustaa, mutta osaamisen ajantasaisuus voidaan tarkistaa. Tarvittaessa opiskelijan on osoitettava osaamisensa vastaavuus suoritettavan tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin ja tavoitteisiin.

Toisen ammatillisen perustutkinnon tutkintotodistuksessa tai lukion päättötodistuksessa arvioidut opinnot korvaavat vastaavat ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat (yhteiset opinnot) sekä vapaasti valittavat tutkinnon osat ja ammatillisiin opintoihin sisältyvät muut valinnaiset tutkinnon osat, yhteensä enintään 40 opin-

toviikkaa. Lukion yksittäisten kurssien tunnustamisesta ammattitaitoa täydentäviin tutkinnon osiin on määrätty luvussa 5.

Mikäli aiemmilla opinnoilla tai muulla tavalla hankitusta koko tutkinnon osan kattavasta osaamisesta ei ole arvosanaa, tulee osaaminen osoittaa arvosanan saamiseksi tutkintotodistukseen. Ammatillisten tutkinnon osien osaamisen osoittamisessa hyödynnetään ammattiosaamisen näyttöjä. Ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osan tunnustamisessa merkitään tutkintotodistukseen ko. tutkintotoimikunnan antama hyväksyty arvosana.

Osaamisen tunnustamisella korvattujen tai hyväksi luettujen tutkinnon osien arvosanoja voi korottaa koulutuksen aikana. Koulutuksen päätyttyä korotukset tehdään yksityisopiskelijana.

Arvosanojen muuntaminen

Arvosana-asteikosta on voimassa, mitä asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 10 §) on säädetty. Opiskelijaa arvioidaan sen oppilaitoksen arviointikäytännön mukaan, missä hän kulloinkin suorittaa opintoja. Jos oppilaitosten arvosana-asteikot eroavat toisistaan, osaamisen tunnustavan oppilaitoksen on muunnettava arvosanat ja määriteltävä vastaavuus opiskelijan eduksi. Arvosanat tulee muuntaa seuraavasti:

ARVOSANA-ASTEIKKO		
1–3	1–5	5–10
kiitettävä 3	kiitettävä 5	erinomainen 10
		kiitettävä 9
hyvä 2	hyvä 4	hyvä 8
	hyvä 3	tydyttävä 7
tydyttävä 1	tydyttävä 2	kohtalainen 6
	tydyttävä 1	välttävä 5

7.4 OPPIMISEN JA OSAAMISEN ARVIOINTI

Opiskelijan arviointi on kriteeriperusteista, jolloin opiskelijan oppimista ja osaamista verrataan aina joko ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin tai ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteiset opinnot) tavoitteisiin sekä niiden pohjalta laadittuihin arviointikriteereihin.

Opiskelijalla on oikeus oppia ennen kuin ammattitaitovaatimuksissa ja tavoitteissa määriteltyä osaamista arvioidaan tutkintotodistukseen tulevan arvosanan saamiseksi.

Oppimisen arviointi

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnissa opettajan tai työpaikkaohjaajan tulee käyttää opiskelijaa motivoivia ja aktiivisia menetelmiä. Niiden avulla tuetaan ja motivoidaan opiskelijaa ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden saavuttamisessa sekä kehitetään opiskelijan itsearviointitaitoa. Opiskelija arvioi oppimistaan tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten, tavoitteiden ja arviointikriteereiden perusteella.

Oppimista arvioidaan koko koulutuksen ja opiskelun ajan antamalla opiskelijalle suullista tai kirjallista palautetta oppimisen etenemisestä. Numeerista arviointia ei oppimisen arvioinnissa tarvita. Palautteella tuetaan ja ohjataan opiskelijaa mahdollisimman hyvin suoritukseen tuomalla esille opiskelijan vahvuudet. Oppimisen arvioinnin perusteella tehdään tarvittavat muutokset opiskelijan opetukseen ja oppimisen tukemiseen. Muutokset kirjataan henkilökohtaiseen opiskelusuunnitelmaan.

Osaamisen arviointi

Osaamisen arviointiin perustuen opiskelijalle annetaan todistukseen tulevat arvosanat voimassa olevan asetuksen ammatillisesta koulutuksesta mukaisella arviointias- teikolla.

Osaamista arvioitaessa arviointimenetelmät valitaan siten, että ne mittaavat asetettujen ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden saavuttamista, soveltuvat käytettyihin opiskelumenetelmiin ja tukevat opiskelijan oppimista. Opiskelijoilla tulee olla mahdollisuus osoittaa osaamisensa monipuolisesti ja arvioida myös itse osaamistaan.

Ammatillisten tutkinnon osien ammattitaito arvioidaan ammattiosaamisen näytöllä ja muulla osaamisen arvioinnilla. Ammattiosaamisen näytöllä arvioidaan mahdollisimman laajasti ammattitaitovaatimuksissa määritelty osaaminen, mutta vähintään se, mitä tutkinnon perusteissa on määrätty. Tarvittaessa muu osaamisen arviointi täydentää ammattitaitovaatimuksissa edellytettyä osaamista. Muun osaamisen arvioinnin arviointimenetelmistä päättää koulutuksen järjestäjä opiskelijan arvioinnin toteuttamissuunnitelmissaan.

Ammattiosaamisen näytöt

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 25 §, 25a §, 25b §, A 603/2005, 5 §) on säädetty ammattiosaamisen näytöistä, toimielimestä, arvioinnista ja arvioijista, näyttöpaikkojen laadusta ja työturvallisuudesta, ammattiosaamisen näytöt suunnitellaan, toteutetaan ja arvioidaan oppilaitosten ja työpaikkojen yhteistyönä tutkinnon perusteiden pohjalta.

Ammattiosaamisen näytössä osoitetaan ammatillisten tutkinnon osien ammatitaitovaatimukset luvun 4 määräysten mukaisesti. Ammattiosaamisen näyttö annetaan kaikista ammatillisista tutkinnon osista, myös valinnaisista tutkinnon osista, jos ne ovat ammatillisia. Ammatitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (yhteiset opinnot) ja vapaasti valittavista tutkinnon osista ei anneta erillisiä ammattiosaamisen näyttöjä. Kuitenkin koulutuksen järjestäjän päätöksellä voidaan ammattiosaamisen näyttö antaa myös vapaasti valittavista tutkinnon osista, mikäli ne ovat ammatillisia.

Ammattiosaamisen näytön arvosana annetaan kaikista ammatillisista tutkinnon osista. Ammattiosaamisen näyttö voidaan antaa yhdestä tai useammasta tutkinnon osasta kerrallaan. Jos samassa ammattiosaamisen näytössä arvioidaan useamman tutkinnon osan osaamista, tulee kaikista tutkinnon osista antaa erillinen arvosana arvioinnin kohteittain. Jos tutkinnon osan ammattiosaamisen näyttö annetaan useammassa kuin yhdessä osassa, jokaisesta osasta annetaan arvosanat arvioinnin kohteittain, mutta kokonaisarvosanaa ei muodosteta, ennen kuin kaikki osat on suoritettu.

Ammattiosaamisen näytöt ajoitetaan koko koulutuksen ajalle. Opiskelijalla tulee olla mahdollisuus oppia ammattiosaamisen näytössä arvioitava osaaminen ennen osaamisen näyttämistä ja mahdollisuus parantaa suoritustaan näytöistä saadun palautteen perusteella. Toimielimen hyväksymään ammattiosaamisen näyttöjen toteuttamis- ja arviointisuunnitelmaan sisällytetään periaatteet työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen yhteensovittamisesta.

Opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa ammattiosaamisen näyttöjä myös ulkomailla, jolloin siitä on sovittava etukäteen.

Koulutuksen järjestäjä huolehtii siitä, että opiskelija saa riittävästi tukea ja ohjausta ammattiosaamisen näyttöjen suorittamiseen. Tukea ja ohjausta annetaan ennen ammattiosaamisen näyttöjä, niiden aikana sekä ohjaavana palautteena niiden jälkeen.

Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit

Tutkinnon perusteissa on tutkinnon osittain esitetty arvioinnin kohteet (mitä arvioidaan) ja arviointikriteerit (miten osataan) tyydyttävän T1, hyvän H2 ja kiitettävän K3 tasoille. Arviointi kohdistuu

- ◆ työprosessin
- ◆ työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin
- ◆ työn perustana olevan tiedon ja
- ◆ elinikäisen oppimisen avaintaitojen hallintaan.

Elinikäisen oppimisen avaintaitoja ovat oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka, terveys, turvallisuus ja toimintakyky, aloitekyky ja yrittäjäyys, kestävä kehitys, estetiikka, viestintä ja mediaosaaminen, matematiikka ja luonnontieteet, teknologia ja tietotekniikka sekä aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit. Arvioinnin kohteessa elinikäisen oppimisen avaintaidot arvioidaan seuraavat neljä avaintaitoa: oppiminen ja ongelmanratkaisu, vuorovaikutus ja yhteistyö, ammattietiikka sekä terveys, turvallisuus ja toimintakyky. Muut avaintaidot arvioidaan työprosessin, työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin tai työn perustana olevan tiedon hallinnan yhteydessä.

Koulutuksen järjestäjä laatii arviointikriteerit liitteen kohdassa 9.3 olevien yleisten arviointikriteerien pohjalta niihin valinnaisiin tutkinnon osiin, joihin niitä ei ole määritelty tutkinnon perusteissa.

7.5 ARVOSANASTA PÄÄTTÄMINEN

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta ja valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (L 601/2005, 25 b §, A 603/2005, 11 §, A 488/2008, 10 §, 13 §) on säädetty, arvosanat tutkintotodistukseen on annettava kaikista tutkinnon perusteiden mukaisista tutkinnon osista, myös ammatillisiin opintoihin (90 ov) kuuluvista muista valinnaisista tutkinnon osista ja ammatillista osaamista syventävistä tutkinnon osista.

Tutkinnon osan arvosana päätetään osaamisen arvioinnin perusteella. Mikäli osaamista arvioivia opettajia on ollut useita, päätös tehdään arviointikeskustelussa. Ammattiosaamisen näytön arvosanan päättävät opettajat ja työelämän edustajat pääsääntöisesti yhdessä toimielimen päätöksen mukaisesti. Arvioinnin perustelut on aina kirjattava.

7.6 ARVIOINTIAINEISTON SÄILYTTÄMINEN

Sen lisäksi, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/2005, 11a §) on arviointiaineiston säilyttämisestä ja tallentamisesta säädetty, ammattiosaamisen näytön arvosana tallennetaan arvioinnin kohteittain. Jos opiskelijan suorittama ammattiosaamisen näyttö kattaa vain osan tutkinnon osasta, kunkin osan arvioinnin perusteena oleva aineisto tallennetaan siten, että ammattiosaamisen näytön arvosana on mahdollista päättää koko tutkinnon osan osalta.

7.7 ARVIOINNIN UUSIMINEN JA ARVOSANAN KOROTTAMINEN

Arvosanojen korottamisesta ja uusinnasta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 603/2005, 12 §) on säädetty.

7.8 ARVIOINNIN OIKAISEMINEN

Arvioinnin oikaisemisesta on voimassa, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain muuttamisesta (L 601/2005, 25c §) on säädetty.

7.9 TODISTUKSET

Tutkintotodistus

Tutkintotodistus on virallinen asiakirja, jonka sisällössä tulee noudattaa tutkinnon perusteita. Tutkintotodistuksen antamisesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) on säädetty. Peruskoulutuksena järjestetyssä oppisopimuskoulutuksessa tutkintotodistus on annettava samoin perustein.

Tutkintotodistus on kokonaisuus, joka sisältää päättö- ja näyttötodistuksen. Päättötodistukseen merkitään arvosanat kaikista tutkinnon osista, joista tutkinto muodostuu. Poikkeuksena kuljettajien ammattipätevyys -tutkinnon osa, joka merkitään vain näyttötodistukseen. Päättötodistukseen kuljettajien ammattipätevyys -tutkinnon osa merkitään: katso näyttötodistus. Vain vapaasti valittavat tutkinnon osat voidaan opiskelijan valinnan mukaan jättää ilman arvosanaa. Päättötodistuksen

ammattillisten tutkinnon osien arvosanat muodostuvat ammattiosaamisen näytön ja muun osaamisen arvioinnin perusteella. Ammattiosaamisen näytöt on suoritettava hyväksytysti, jotta tutkinnon osasta voidaan antaa arvosana päättötodistukseen.

Valtioneuvoston päättämistä ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (yhteiset opinnot) annetaan erilliset arvosanat. Ammatillisiin tutkinnon osiin sisältyvien ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien tuottama osaaminen arvioidaan ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksina.

Opinnäyte arvioidaan niiden tutkinnon osien yhteydessä, joihin se sisältyy. Opinnäytteestä merkitään päättötodistukseen laajuus ja nimi, erillistä arvosanaa ei anneta. Työssäoppimisesta merkitään päättötodistukseen laajuus, mutta erillistä arvosanaa ei anneta, koska työssäoppimisen aikana hankittu osaaminen arvioidaan ammattiosaamisen näytöillä.

Tutkinnon osan kokonaan korvaavat opinnot tai muutoin hankittu osaaminen merkitään opiskelijan päättötodistukseen arvosanoineen. Jos arvosana-asteikko eroaa, käytetään luvussa 7.3 olevaa arvosanojen muuntokaavaa. Ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta tunnustetun tutkinnon osan arvosanaksi merkitään hyväksytty ja alaviitteellä osoitetaan, että se on suoritettu näyttötutkintona, josta todistuksen on antanut vastaava tutkintotoimikunta.

Aiemmin suoritettujen koko tutkinnon osan kattavat ammattiosaamisen näytöt merkitään arvosanoineen ja lyhyine kuvauksineen näyttötodistukseen. Todistukseen lisätään viitteeksi arvioinnin antaneen oppilaitoksen nimi.

Jos osaamisen tunnustaminen tehdään sellaisen tutkinnon opinnoista, joihin ei ole sisältynyt ammattiosaamisen näyttöjä, merkitään näyttötodistukseen kyseisen tutkinnon osan kohdalle tutkinnon osan nimi ja laajuus sekä alaviitemaininta, että osaaminen on tunnustettu tutkinnosta, johon ei ole sisältynyt ammattiosaamisen näyttöjä. Kun osaamista tunnustetaan ammatti- tai erikoisammattitutkinnoista, merkitään näyttötodistukseen kyseisen tutkinnon osan kohdalle tutkinnon osan nimi ja laajuus sekä alaviitemaininta, että osaaminen on tunnustettu x- ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta, josta todistuksen on antanut vastaava tutkintotoimikunta.

Kun ammatillisiin tutkinnon osiin (90 ov) on sisällytetty valtioneuvoston päätöksen mukaisesti (Vnp 216/2001) ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia tai lukio-opintoja, merkitään näyttötodistukseen alaviite: ”Opiskelija on sisällyttänyt ammatillisiin tutkinnon osiin x opintoviikkoa ammattitaitoa täydentäviä tutkinnon osia, joita ei arvioida ammattiosaamisen näytöillä”.

Tutkintotodistuksesta tulee ilmetä, että se koostuu päättötodistuksesta ja näyttötodistuksesta. Lisäksi tutkintotodistuksessa tulee olla todistuksen myöntävän koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen tai kummankin nimi. Päättötodistuksen allekirjoittaa koulutuksen järjestäjä ja näyttötodistuksen toimielimen puheenjohtaja (A 488/2008).

Päättötodistuksessa tulee olla seuraavat tiedot:

- ♦ opiskelijan nimi ja henkilötunnus
- ♦ tutkinnon nimi ja laajuus 120 ov /3 vuotta
- ♦ koulutusohjelman nimi
- ♦ tutkintonimike opetusministeriön asetuksen mukaisesti
- ♦ suoritettut tutkinnon osat ryhmiteltyinä ammatillisiin (90 ov), ammattitaitoa täydentäviin (20 ov) ja vapaasti valittaviin tutkinnon osiin (10 ov), niiden laajuudet ja arvosanat
- ♦ opinnäytteen laajuus ja nimi
- ♦ työssäoppimisen laajuus
- ♦ päiväys ja allekirjoitukset
- ♦ koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen leima.

Näyttötodistuksessa tulee olla seuraavat tiedot:

- ♦ opiskelijan nimi ja henkilötunnus
- ♦ tutkinnon nimi ja laajuus 120 ov/3 vuotta
- ♦ koulutusohjelman nimi
- ♦ tutkintonimike
- ♦ suoritettut ammattiosaamisen näytöt tutkinnon osittain (tutkinnon osan nimi ja laajuus, lyhyt kuvaus opiskelijan suorittamasta ammattiosaamisen näytöstä, näyttöpaikan nimi, ammattiosaamisen näytön arvosana tai erityisopiskelijoilla lyhyt sanallinen kuvaus opiskelijan ammattiosaamisen näytöllä todennetusta ammatillisesta osaamisesta ja ammattitaidosta)
- ♦ päiväys ja allekirjoitus (toimielimen puheenjohtaja)
- ♦ koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen leima.

Tutkintotodistuksessa tulee olla myös seuraavat tiedot:

- ♦ todistuksen myöntävän koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen yhteystiedot
- ♦ koulutuksen järjestäjän tai oppilaitoksen nimi, ellei niitä ole edellä mainittu
- ♦ opetusministeriön myöntämä koulutuksen järjestämislupa
- ♦ lainsäädäntö, johon koulutus perustuu
- ♦ maininta, että koulutus on toteutettu Opetushallituksen päättämien tutkinnon perusteiden mukaisesti (määräyksen hyväksymispäivämäärä ja diaarinumero)
- ♦ maininta, että tutkinto on opetusministeriön hyväksymä (koulutuksen alkaessa voimassa olleen ministeriön asetuksen päivämäärä ja asetusnumero)
- ♦ pohjakoulutusvaatimus ja tutkinnon kansallinen taso
- ♦ tutkinnon tuottama jatko-opintokelpoisuus
- ♦ tutkinnon laajuuden, opintovuoden ja opintoviikon määritelmä

- ♦ arvosana-asteikko
- ♦ ammattien harjoittamisesta johtuvat erityissäännökset. (Anniskeluravintolan vastaavan hoitajan pätevyys merkitään tutkintotodistukseen luvun 4.5.12.2 mukaisesti).

Todistus suoritetusta koulutuksesta

Todistuksessa suoritetusta koulutuksesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A488/2008, 13 §) on säädetty.

Todistus suoritetuista opinnoista, tutkinnon osista ja ammattiosaamisen näytöistä

Sen lisäksi, mitä todistuksen antamisesta on valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) säädetty, opiskelijalle annetaan todistus suoritetuista tutkinnon osista ja opinnoista, ammattiosaamisen näytöistä ja aikaisemmin hankitusta osaamisesta. Todistukseen merkitään arvosanojen lisäksi myös sellaisiin tutkinnon osiin osallistuminen, joista opiskelija ei ole saanut vielä arvosanaa, sekä tieto siitä, mitä suorituksia tutkintotodistuksen saaminen opiskelijalta edellyttää.

Kun opiskelija tutkinnon osan tai osia suoritettuaan siirtyy työelämään, tulee todistuksen liitteenä olla tieto ammattipätevyydestä, joka hänellä on suoritettujen tutkinnon osien perusteella.

Erotodistus

Erotodistuksen antamisesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) on säädetty.

Kansainväliseen käyttöön tarkoitettu tutkintotodistuksen tai todistuksen liite

Kansainväliseen käyttöön tarkoitettu tutkintotodistuksen tai todistuksen liitteen antamisesta on voimassa, mitä valtioneuvoston asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta (A 488/2008, 13 §) on säädetty.

7.10

ARVIOINTI ERITYISOPETUKSESSA

Erityisopiskelijan arvioinnissa tulee noudattaa samoja periaatteita kuin muidenkin opiskelijoiden arvioinnissa. Mikäli opiskelija ei jossakin tutkinnon osassa saavuta tutkinnon perusteissa ilmaistuja T1-tason tavoitteita, opetus voidaan mukauttaa. Kun tutkinnon ammattitaitovaatimuksia tai tavoitteita on mukautettu lain ammatillisesta koulutuksesta 630/1998, 20 §:n ja 21 § 2 ja 3 momentin perusteella, siitä on tehtävä merkintä todistukseen. Opiskelijan tulee saada tutkintotodistus, vaikka tutkinnon tavoitteita olisikin mukautettu.

Mukautetuista ammattitaitovaatimuksista tai tavoitteista on tehtävä alaviite-merkintä sekä päättötodistukseen että näyttötodistukseen. Arviointi on suoritettava mukautettuihin ammattitaitovaatimuksiin tai tavoitteisiin suhteutettuna, jolloin niille on laadittava arviointikriteerit. Koulutuksen järjestäjä laatii tutkinnon osan mukautetut ammattitaitovaatimukset tai tavoitteet ja arviointikriteerit asetuksen ammatillisesta koulutuksesta 811/1998 8 §:n mukaisesti. Arvosana-asteikon on oltava sama kuin yleensä käytössä oleva. Valtioneuvoston asetuksen ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen muuttamisesta 603/2005, 10 §:n mukaan erityisopetuksena järjestettävässä koulutuksessa ammattiosaamisen näytöt voidaan arvioida myös sanallisesti. Opiskelijan on tiedettävä, että mukautettujen ammattitaitovaatimusten tai tavoitteiden mukaan suoritettu koulutus saattaa vaikuttaa jatkoopintoihin pääsyyn ja niissä menestymiseen.

Jos ammattitaitovaatimuksissa ja tavoitteissa esitetty osaaminen jäävät olennaisilta osin puutteellisiksi, on tutkintotodistuksen sijasta annettava todistus suoritetuista opinnoista. Sen liitteenä tulee antaa selvitys siitä, mitä opiskelija parhaiten osaa.

7.11

MAAHANMUUTTAJA- JA ERI KIELI- JA KULTTUURIRYHMIEN OPISKELIJOIDEN ARVIOINTI

Maahanmuuttajaopiskelijoiden ja muiden eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden osaaminen tulee arvioida samalla tavalla kuin muidenkin opiskelijoiden. Osaaminen tulee arvioida sellaisilla menetelmillä, että kielitaidon mahdollisesta puutteellisuudesta huolimatta osaaminen voidaan arvioida.

Opiskelijalla, jonka äidinkieli on muu kuin oppilaitoksen opetuskieli, on oltava ennen ammattiosaamisen näyttöä sellainen kielitaito, että hän ymmärtää ammattiosaamisen näyttönä tehtävään työhön liittyvät ohjeet ja määräykset. Tuen tarve on tunnistettava ja sen perusteella on suunniteltava tukitoimet yhdessä oppilaitoksen, työelämän edustajan ja opiskelijan kanssa. Ammattiosaamisen näytön arvioijat ja

näytön toteutukseen osallistuvat tulee tarvittaessa valmentaa siihen, miten kulttuuriset tekijät vaikuttavat yksilöiden väliseen viestintään. Lisäksi ammattiosaamisen näytön toteutukseen osallistuvat ja näytön arvioijat tulee valmentaa selkeän kielen käyttöön ohjeita annettaessa.

Äidinkielen arviointi

Jos suomi ei ole opiskelijan äidinkieli, hänen suomen kielen osaamistaan on arvioitava suomi toisena kielenä -tavoitteiden mukaisesti myös siinä tapauksessa, ettei hänelle ole erikseen järjestetty suomi toisena kielenä -opetusta. Mikäli opettaja ja opiskelija yhdessä arvioivat opiskelijan suomen kielen taidon äidinkieli, suomi -tavoitteiksi, osaaminen tulee arvioida äidinkieli, suomi -tavoitteiden mukaan. Päätötdodistukseen on merkittävä, kumman tavoitteiden mukaisesti osaamista on arvioitu, kuitenkin asteikolla 1–3. Opiskelijan opiskelusuunnitelma, myös arviointi, voi koostua molemmista edellä mainituista äidinkielen opinnoista (ks. luku 8.4).

Viittomakielisten opiskelijoiden suomen kielen taito arvioidaan suomi viittomakielisille -tavoitteiden mukaisesti.

Toisen kotimaisen kielen arviointi

Jos opiskelija ei ole opiskellut ruotsia toisena kotimaisena kielenä, päätötdodistukseen on merkittävä, mitä hän on sen tilalla opiskellut. Arviointiin vaikuttavat opetusjärjestelyt on määritelty tarkemmin luvussa 8.4.

MUUT MÄÄRÄYKSET AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

8.1 OPINTO-OHJAUS JA HENKILÖKOHTAINEN OPISKELUSUUNNITELMA

Opinto-ohjauksen tavoitteet

Opinto-ohjauksen tavoitteena on, että opiskelija saa riittävästi tietoa koulutuksestaan ennen sen aloitusta ja sen aikana. Opiskelijan tulee tietää tutkintoonsa sisältyvät tutkinnon osat ja opinnot ja niiden valinnan mahdollisuudet. Lisäksi tavoitteena on, että opiskelija osaa toimia oppilaitosyhteisössään, osaa kehittää opiskelu- ja vuorovaikutustaitojaan ja itsetuntemustaan sekä arvioida omaa toimintaansa ja tuotoksiaan. Hän osaa suunnitella opintonsa, laatia henkilökohtaisen opiskelusuunnitelmansa yhteistyössä opettajan kanssa ja ottaa vastuun opinnoistaan. Hän osaa seurata opintosuoritusten kertymistä ja hakea tukea opintojensa suunnitteluun.

Opiskelija osaa tehdä koulutusta ja elämänuraa koskevia valintoja ja ratkaisuja. Hän tunnistaa opiskeluunsa ja elämäntilanteisiinsa mahdollisesti liittyviä ongelmia ja osaa hakea niihin tukea. Hän osaa käyttää yhteiskunnan tarjoamia opiskelijahuollon palveluita ja muita ohjaus-, neuvonta- ja tietopalveluja. Tavoitteiden saavuttamista tukee koulutuksen järjestäjän velvoite tiedottaa alaikäisen opiskelijan huoltajille ammatillisesta koulutuksesta ja opiskelijan opintojen etenemisestä.

Opiskelijan oikeus opinto-ohjaukseen

Tutkintoon sisältyy opinto-ohjausta vähintään 1,5 opintoviikkoa (VN:n päätös 213/1999). Ohjaustoiminnalla tulee tukea opiskelijaa kokonaisvaltaisesti opintojen eri vaiheissa. Jokaisella opiskelijalla on oikeus saada henkilökohtaista ja muuta opintojen ohjausta. Opiskelijalla on oikeus saada opiskelussa tai elämäntilanteiden muutoksissa tarvitsemiaan tukipalveluita.

Opinto-ohjauksen järjestäminen

Opinto-ohjauksen järjestämisen tavoitteena on edistää koulutuksellista, etnistä ja sukupuolten välistä tasa-arvoa. Tavoitteena on lisäksi lisätä opiskelijoiden hyvinvointia, ehkäistä opintojen keskeyttämistä, edistää työllistymistä ja tukea jatko-opintoihin hakeutumista. Koulutuksen järjestäjän on kiinnitettävä huomiota erityisesti niiden opiskelijoiden ohjaukseen, joilla on opiskelu- tai oppimisvaikeuksia (esimerkiksi luki-häiriö), poissaoloja koulutuksesta tai elämänhallintaan liittyviä vaikeuksia.

Koulutuksen järjestäjä laatii opetussuunnitelmaansa opinto-ohjaussuunnitelman, jossa kuvataan ohjaukseen osallistuvien tehtävät ja työnjako. Suunnitelma toimii koko oppilaitoksen ohjaustyön kehittämisen välineenä. Siinä määritellään, miten ja minkälaista tukea opiskelija saa ohjaustoimintaan osallistuvilta. Suunnitelmassa esitetään, miten yhteistyö eri koulutuksen järjestäjien kanssa on järjestetty, jotta opiskelija voi valita tutkinnon osia ja opintoja eri koulutusohjelmista ja tutkinnoista sekä suunnitella useamman kuin yhden tutkinnon suorittamista. Siinä määritellään myös yhteistyö oppilaitoksen ulkopuolisten asiantuntijoiden ja huoltajien kanssa. Opiskelijahuoltosuunnitelma on osa ohjaussuunnitelmaa.

Ohjaustoimintaan osallistuvat kaikki oppilaitoksen opettajat sekä muut ohjauksesta vastuulliset. Opinto-ohjaajalla on päävastuu opinto-ohjauksen järjestämisestä sekä ohjauksen kokonaisuuden suunnittelusta ja toteutuksesta. Opettajan tehtävänä on ohjata ja motivoida opiskelijaa tutkinnon suorittamisessa ja opintojen suunnittelussa. Hänen tehtävänsä on myös auttaa opiskelijaa löytämään vahvuuksiinsa ja kehittämään oppimisen valmiuksiaan.

Opinto-ohjausta järjestetään opintoihin liittyvänä, henkilökohtaisena, ryhmäohjauksena ja muuna ohjauksena. Opiskelija saa opinto-ohjausta opiskelunsa tueksi ja valintojen tekemiseen, jotta hän kykenee suunnittelemaan opiskelujensa sisällön ja rakenteen omien voimavarojensa mukaisesti. Opinto-ohjauksella edistetään opiskelijoiden yhteisöllisyyttä koko koulutuksen ajan. Opiskelijoiden opiskelua ja hyvinvointia seurataan ja tuetaan yhteistyössä huoltajien kanssa.

Koulutuksen järjestäjän tulee tiedottaa ammatillisesta koulutuksesta ja siihen hakeutumisesta perusopetuksen oppilaille, heidän huoltajilleen, oppilaanohjaajille ja opettajille. Koulutuksen järjestäjän tulee suunnata tiedotusta ja ohjausta erityisesti perusopetuksen päättymisen jälkeen koulutuksen ulkopuolelle jääneille nuorille ja heidän huoltajilleen.

Koulutuksen järjestäjän tulee kehittää ura- ja rekrytointipalvelujaan yhteistyössä elinkeinoelämän ja työvoimapalveluiden kanssa sekä edistää ja tukea opiskelijoiden työllistymistä ja jatkokoulutukseen pääsemistä.

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma tukee opiskelijan urasuunnittelua ja kehittää hänen valmiuksiaan itsearvioinnissa. Se perustuu opiskelijan oman opiskelun suunnitteluun, yksilöllisiin valintoihin, opinnoissa etenemiseen ja oppimisen arviointiin. Opiskelijaa ohjataan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadinnassa ja sen toteutumisen seurannassa. Se on suunnitelma, jonka toteuttamiseen opiskelija sitoutuu ja motivoituu koko koulutuksen ajaksi.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laadintaan osallistuvat opettaja tai opettajat ja tarvittaessa opinto-ohjaaja opiskelijan kanssa yhdessä neuvotellen. Suunnitelmassa määritellään oppimisen tavoitteet, opintojen suorittaminen, suoritustavat ja ajoitus sekä opintojen arviointi. Laadinnassa otetaan huomioon opiskelijoiden erilaiset oppimistyyliä. Mahdolliset oppimista vaikeuttavat seikat tunnistetaan ja opiskelijan itseohjautuvuutta ja ammatillista kasvua ohjataan ja tuetaan.

Henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteutumista ja opintojen edistymistä seurataan, ja tarvittaessa opiskelijalle annetaan tukiopetusta. Opiskelija ja opettajat arvioivat henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman toteuttamisen mahdolliset esteet. Opiskelijaa ohjataan tekemään omaa oppimistaan koskevia päätöksiä sekä tarvittaessa tarkentamaan ja muuttamaan suunnitelmaa opintojen edetessä.

Henkilökohtainen opiskelusuunnitelma sisältää opiskelijan yksilölliset valinnat, opinnoissa etenemisen, oppimisen arvioinnin, opiskelijan osaamisen tunnistamisen ja tunnustamisen, työssäoppimisen paikat ja ajat sekä ammattiosaamisen näytöt.

8.2 TYÖSSÄOPPIMINEN JA TYÖTURVALLISUUS

Sen lisäksi, mitä asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta (A 811/1998, 5 §, VNA muutos 603/2005, 3 ja 5 §) on säädetty, tulee työssäoppimisessa noudattaa seuraavaa:

Työssäoppiminen on osa ammatillista koulutusta. Se on koulutuksen järjestämismuoto, jossa osa tutkinnon tavoitteista opitaan työpaikalla työtä tehdessä. Työssäoppiminen on aidossa työympäristössä tapahtuvaa tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua. Työssäoppimisjaksojen tulee olla ammatinhallinnan kannalta riittävän pitkiä ja monipuolisia. Vain poikkeustapauksessa opiskelija voi suorittaa työssäoppimisen oppilaitoksen harjoitusyrityksessä tai vastaavin järjestelyin.

Työpaikkojen ja koulutuksen järjestäjien yhteistyöllä varmistetaan työssäoppimisen ja muun ammatillisen koulutuksen työelämävastavuus, laatu ja ajantasaisuus. Koulutuksen järjestäjän vastuulla on huolehtia, että kaikilla alueen toimijoilla

on yhteinen käsitys työssäoppimisen järjestämisestä. Koulutuksen järjestäjän tulee huolehtia, että opiskelija saa riittävästi ohjausta ja opetusta työssäoppimisen aikana ja että opettajilla ja muulla henkilöstöllä on edellytykset yhteistyölle työelämän kanssa. Koulutuksen järjestäjän ja opettajien tulee yhdessä työ- ja elinkeinoelämän kanssa varmistaa työssäoppimisen laatu, jotta opiskelija saavuttaa tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimukset.

Työssäoppimisen toteutuksesta vastaa koulutuksen järjestäjä. Toteutukseen sisältyy suunnittelua, opiskelijan ohjausta ja arviointia. Lisäksi koulutuksen järjestäjän tehtävänä on huolehtia opettajien työelämäosaamisesta ja kouluttamisesta sekä työpaikkaohjaajien kouluttamisesta. Työpaikalla kiinnitetään erityistä huomiota opiskelijan ohjaukseen ja palautteen antamiseen.

Työssäoppimisen aikana opiskelija ei yleensä ole työsuhteessa työnantajaan, eikä hänelle makseta palkkaa työssäoppimisjaksojen aikana. Työssäoppimisjakson aikana opiskelija on oikeutettu saamaan opintotuen ja opintososiaaliset edut niistä erikseen annettujen ohjeiden mukaan. Kun työssäoppiminen toteutetaan ulkomailta, järjestämisessä otetaan huomioon myös paikalliset määräykset.

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 19 §, 28 §) ja voimassa olevissa työturvallisuussäädöksissä on säädetty, työturvallisuusasioissa noudatetaan seuraavaa:

Sopimuksessa työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävästä koulutuksesta ja ammattiosaamisen näytöistä on kirjattava turvallisuuteen, tapaturmiin ja vahingonkorvauksiin liittyvät vastuut ja vakuutukset. Ennen työn aloittamista työnantaja ja koulutuksen järjestäjä varmistavat yhdessä, että opiskelijalla on edellytykset tehdä ko. työtä turvallisesti ja terveyttään vaarantamatta sekä ohjeita noudattaen.

Koulutuksen järjestäjään sovelletaan työturvallisuuslain 4 §:n 1 momentin mukaan työntajaa koskevia säännöksiä silloin, kun työ tapahtuu oppilaitoksessa tai muutoin koulutuksen järjestäjän osoittamalla tavalla.

Opiskelijan arvioinnista työssäoppimisjaksoilla on määrätty luvussa 7.

8.3 AMMATILLINEN ERITYISOPETUS

Koulutuksellisen tasa-arvon toteutumiseksi jokaisella opiskelijalla tulee olla erilaisista oppimisedellytyksistä riippumatta yhdenvertaiset mahdollisuudet osallistua ammatilliseen koulutukseen sekä sijoittua koulutuksen jälkeen työhön ja yhteiskuntaan täysivaltaisena kansalaisena.

Erityistä tukea tarvitsevan opiskelijan ammatillinen koulutus tulee toteuttaa yhdenvertaisuusperiaatteen mukaan ensisijaisesti tavallisessa ammatillisessa oppilai-

toksessa samoissa opetusryhmissä muiden opiskelijoiden kanssa. Opetus voidaan järjestää myös osittain tai kokonaan erityisryhmässä. Ammatilliset erityisoppilaitokset huolehtivat ensisijaisesti vaikeavammaisten koulutuksesta sekä valmentavasta ja kuntouttavasta opetuksesta ja ohjauksesta. Lisäksi niiden tulee tarjota asiantuntija-apua muille oppilaitoksille. Ammatillista erityisopetusta voidaan järjestää myös oppisopimuskoulutuksena.

Vammaisuuden, sairauden, kehityksessä viivästyminen, tunne-elämän häiriön tai muun syyn vuoksi erityisiä opetus- tai opiskelijahuoltopalveluja tarvitsevien opiskelijoiden tulee saada erityisopetusta. Sen avulla turvataan henkilökohtaisiin edellytyksiin perustuva oppiminen, itsensä kehittäminen ja ihmisenä kasvaminen. Erityisopetukseen liitetään tarvittaessa muita tukitoimia ja kuntoutusta yhteistyössä kuntoutuspalvelujen tuottajien kanssa.

Koulutuksen järjestäjä määrittelee erityisopetuksen periaatteet: tavoitteet, toteutuksen, opetusmenetelmät, tuki- ja erityispalvelut, asiantuntijapalvelut, yhteistyötahot ja vastuut. Oppilaitoksen tulee varata erityisopetukseen riittävät voimavarat. Erityistä tukea tarvitsevien opiskelijoiden oppimisen edistäminen on koko oppilaitosyhteisön tehtävä.

Erityisopetuksen tarve on määriteltävä ammatillisen koulutuksen lain 20 §:n ja opetussuunnitelman perusteiden pohjalta jokaiselle opiskelijalle yksilöllisesti. Tavoitteiden saavuttamista on tuettava yksilöllisesti suunnitellun ja ohjatun oppimisprosessin sekä erilaisten tukitoimien avulla.

Henkilökohtainen opetuksen järjestämistä koskeva suunnitelma (HOJKS)

Erityisopetusta tarvitsevalle opiskelijalle on laadittava aina kirjallinen henkilökohtainen opetuksen järjestämistä koskeva suunnitelma (HOJKS) (L 630/1998, 20 §). Suunnitelman tulee sisältää (A 811/1998, 8 § mukaan)

- ◆ suoritettava tutkinto
- ◆ opetuksessa noudatettavat tutkinnon perusteet
- ◆ tutkinnon laajuus
- ◆ opiskelijalle laadittu henkilökohtainen opetussuunnitelma
- ◆ opiskelijan saamat erityiset opetus- ja opiskelijahuollon palvelut
- ◆ muut henkilökohtaiset palvelu- ja tukitoimet sekä
- ◆ erityisopetuksen perustelut.

HOJKS tulee laatia opiskelijan, tarvittaessa hänen huoltajansa, aikaisemman koulun edustajien sekä opettajien ja opiskelijahuollon asiantuntijoiden kanssa.

Mikäli ammattitaitovaatimuksia on mukautettu, henkilökohtaiseen opetuksen järjestämistä koskevaan suunnitelmaan sisältyy henkilökohtainen opetussuunnitelma, jossa määritellään opiskelijan yksilölliset oppimisen tavoitteet. Ne perustuvat hänen opiskelemaansa tutkinnon perusteisiin. Ammatillisessa erityisopetuksessa opetus on suunniteltava siten, että opiskelija mahdollisimman suuressa määrin saavuttaa saman pätevyyden kuin muussa ammatillisessa koulutuksessa. Tavoitteita voidaan mukauttaa opiskelijan edellytysten mukaan joko niin, että kaiken opetuksen tavoitteet on mukautettu, tai mukauttamalla vain yhden tai sitä useamman tutkinnon osan tavoitteet. Opetuksessa tulee keskittyä opiskelijan vahvojen osaamisalueiden tukemiseen, jotta hänelle taataan hyvät mahdollisuudet sijoittua työhön. Erityistä huomiota tulee kiinnittää työssä harjaantumiseen työssäoppimisen jaksojen aikana. Opiskelijalle tulee selvittää, miten hän voi koulutuksen jälkeen saada tarvitsemiaan erityispalveluja.

Opiskelijan edistymistä tulee seurata koulutuksen aikana, ja henkilökohtaisia tavoitteita ja tukitoimia on muutettava tarpeen mukaan. Määräykset erityisopiskelijoiden arvioinnista ovat luvussa 7.10.

8.4 MAAHANMUUTTAJIEN JA ERI KIELI- JA KULTTUURIRYHMIEN OPETUS

Yleistä

Maahanmuuttajaopiskelijoiden ja muiden kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden, kuten saamenkielisten, romanien ja viittomakielisten opiskelijoiden ammattitaitovaatimukset ovat pääsääntöisesti samat kuin muidenkin opiskelijoiden. Opetuksessa noudatetaan ammatillisen perustutkinnon perusteita.

Opiskelijoita, joiden äidinkieli on muu kuin oppilaitoksen opetuskieli, tulee tukea etenkin kielten opinnoissa ja erityisin opetusjärjestelyin. Opetuksessa otetaan tarvittaessa huomioon opiskelijoiden tausta, kuten äidinkieli, kulttuuri ja koulutuksen aikana kehittyvä kielitaito. Opetusjärjestelyillä tuetaan opiskelijoiden omaa kielellistä identiteettiä enemmistökielen ja -kulttuurin rinnalla. Koulutuksen järjestäjän opetussuunnitelmaan sisältyy maahanmuuttajien ja eri kieli- ja kulttuuriryhmien opiskelijoiden opetusjärjestelyjen toteuttaminen.

Maahanmuuttajat

Maahanmuuttajilla tarkoitetaan tässä yhteydessä Suomeen muuttaneita ja Suomessa syntyneitä maahanmuuttajataustaisia opiskelijoita. Opetuksessa otetaan tarvittaessa

huomioon maahanmuuton syy, maassaoloaika sekä kehittyvä suomen kielen taito. Opinnot tukevat opiskelijan kasvua sekä suomalaisen että hänen oman kieli- ja kulttuuriyhteisönsä aktiiviseksi ja tasapainoiseksi jäseneksi.

Saamenkieliset

Perusopetuksessa aloitettua saamenkielistä opetusta jatketaan mahdollisuuksien mukaan ammatillisessa koulutuksessa. Saamenkielistä opetusta voidaan antaa pohjois-, inarin- ja koltansaamen kielillä. Saamen kieltä voi opiskella äidinkielenä, vaikka opetusta ei muutoin tarjottaisi saamen kielellä.

Romanit

Romanien opetus toteutetaan ottamalla huomioon Suomen romanien asema etnisenä ja kulttuurisena vähemmistönä. Opetusjärjestelyissä otetaan huomioon romanien kulttuuri. Romanikielen opetusta järjestetään mahdollisuuksien mukaan yhteistyössä muiden koulutuksen järjestäjien kanssa.

Viittomakieliset

Viittomakielisten opiskelijoiden opetuksessa ja opiskelussa sovelletaan ammatillisen perustutkinnon perusteita viittomakieliseen kulttuuriin ja viestintään. Viittomakielien rinnalla käytetään suomea tai ruotsia luku- ja kirjoituskielenä. Viittomakielisten opetus suunnitellaan niin, että opiskelijan on mahdollista toimia tulkin kanssa. Oppimisympäristöissä otetaan huomioon viittomakielisen tai huonokuuloisen mahdollisuus kommunikoida luontevasti.

Kieltenopetuksen järjestelyt

Seuraavia valtioneuvoston päätöksen (VnP 213/1999) mukaisia opetusjärjestelyjä voidaan soveltaa maahanmuuttajien, saamenkielisten, romanien ja viittomakielisten kielten opinnoissa (äidinkieli, toinen kotimainen kieli, vieras kieli), jos heidän äidinkieltensä on muu kuin suomi tai ruotsi.

Äidinkieli

Jos opiskelijan äidinkieli on muu kuin suomi tai ruotsi, voi koulutuksen järjestäjä jakaa ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 12 § 2. momentissa säädetty äidinkielen ja toisen kotimaisen kielen pakolliset tutkinnon osat säädetystä poikkeavalla tavalla.

Äidinkielen ja toisen kotimaisen kielen tutkinnon osiin varatut opintoviikot (4 + 1 = 5 ov) voidaan yhdistää ja jakaa joustavasti mahdollisiin opiskelijan oman äidinkielen opintoihin, suomi toisena kielenä -opintoihin ja toisen kotimaisen kielen opintoihin. Suomi toisena kielenä tarkoittaa kieltä, joka on opittu äidinkielen jälkeen suomenkielisessä ympäristössä. Viittomakielisiä opiskelijoita varten on laadittu erikseen suomi viittomakielisille -tutkinnon osa (luku 5).

Opiskelijat voivat opiskella suomen kieltä joko

- 1) suomi toisena kielenä -tavoitteiden mukaisesti (luku 5) tai
- 2) äidinkieli, suomi -tavoitteiden mukaisesti (luku 5), jos opiskelijan suomen kielen taidon arvioidaan olevan äidinkielen tasoinen.

Opiskelija, jonka suomen kielen taito ei ole äidinkielen tasoista kaikilla kielitaidon osa-alueilla, opiskelee suomi toisena kielenä -tavoitteiden ja sisältöjen mukaisesti. Hänen suomen kielen osaamisensa arvioidaan näiden tavoitteiden mukaisesti huolimatta siitä, onko koulutuksen järjestäjä tarjonnut suomi toisena kielenä -opetusta. Koulutuksen järjestäjä voi tarjota ja opiskelijan opiskelusuunnitelmaan voi kuulua molempia edellä mainituista opinnoista. Opiskelija voi siirtyä kesken suomi toisena kielenä -opintojen opiskelemaan suomen kieltä äidinkieli, suomi -tavoitteiden mukaisesti.

Opiskelijoille tulee mahdollisuuksien mukaan järjestää myös hänen oman äidinkielen opetusta. Äidinkielenä voidaan opiskelijan valinnan mukaan (L 630/1998, 12 § 3 mom.) opettaa myös romanikieltä, viittomakieltä tai muuta opiskelijan äidinkieltä. Maahanmuuttajien oman äidinkielen tavoitteet ovat luvussa 5. Opiskelija voi opiskella omaa äidinkieltään joko äidinkieli, oma äidinkieli vieraskielisille opiskelijoille (4 ov) tai vieras kieli (2 ov) -tavoitteiden mukaisesti tai vapaasti valittavina tutkinnon osina.

Jos opiskelija opiskelee äidinkieltä oma äidinkieli vieraskielisille opiskelijoille -tavoitteiden mukaisesti, on hänen opintoihinsa kuuluttava suomen kielen opintoja.

Toinen kotimainen kieli

Opiskelijoiden toisen kotimaisen kielen (ruotsi) opetus järjestetään toisen kotimaisen kielen tavoitteiden mukaisesti ottaen huomioon opiskelijoiden kielitaidon taso.

Toisen kotimaisen kielen opinnot voidaan myös korvata oman äidinkielen ja suomen kielen opinnoilla vieraskielisillä opiskelijoilla (5 ov), luku 5. Tarvittaessa opetus voidaan järjestää toisen kotimaisen kielen alkeisopetuksena opiskelijan ja alan tarpeista riippuen.

Vieras kieli

Opiskelijan opintoihin on kuuluttava myös vieraan kielen opintoja. Muuta kuin suomea tai ruotsia äidinkielenään puhuvan opiskelijan vieras kieli voi olla myös hänen äidinkieltään.

8.5 OPPISOPIMUSKOULUTUS

Oppisopimuskoulutuksesta on voimassa mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 8 §, 17 §), asetuksessa ammatillisesta koulutuksesta (A 811/1998, 6 §, 7 §) sekä laissa opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta (635/1998) on säädetty.

Ammatillisena peruskoulutuksena toteutettavassa oppisopimuskoulutuksessa noudatetaan voimassa olevia tutkinnon perusteita (opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet).

Tutkinnon perusteiden mukaan peruskoulutuksena suoritetusta tutkinnosta tutkintotodistuksen antaa koulutuksen järjestäjä luvun 7.9 määräyksen mukaisesti.

8.6 KODIN JA OPPILAITOKSEN YHTEISTYÖ

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 5 §, 14 §) on säädetty, tulee kodin ja oppilaitoksen yhteistyön järjestämisessä noudattaa seuraavaa:

Nuorille järjestettävässä koulutuksessa koulutuksen järjestäjän ja oppilaitoksen tulee olla aloitteellinen myönteisen yhteistyön käynnistämisessä ja ylläpitämisessä opiskelijan vanhempien tai huoltajien kanssa. Kodin ja oppilaitoksen yhteistyö järjestetään niin, että se vahvistaa opiskelijan itsenäisyyttä ja vastuullisuutta, edistää opiskelua sekä mahdollistaa opiskelijalle tuen saannin opiskelijan terveyttä, turvallisuutta ja hyvinvointia koskevilla asioilla. Erityistä tukea tarvitsevien sekä eri kie-

li- ja kulttuuritaustaisten opiskelijoiden yksilölliset tarpeet sekä elämänhallinnan ja opiskelun tukeminen tulee ottaa yhteistyössä huomioon.

Koulutuksen järjestäjän tulee tehdä yhteistyötä opiskelijoiden ohjauksessa huoltajien kanssa koulutuksen aikana ja sen päättyessä. Ohjauksen tulee tukea opiskelijoiden työelämään tai jatko-opintoihin siirtymistä sekä vahvistaa opiskelijoiden elämänhallinnan valmiuksia.

Kodin ja oppilaitoksen yhteistyötä koskeva opetussuunnitelman osa tulee laatia yhteistyössä oppilaitoksen sijaintikunnan tai -kuntien sosiaali- ja terveydenhuollon toimeenpanoa hoitavien viranomaisten kanssa.

8.7 OPISKELIJAHUOLTO

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/1998, 14 §, 28 §, 37 a §) on säädetty opiskelijahuollon järjestämisestä ja opiskelijan oikeudesta turvalliseen opiskeluympäristöön, tulee noudattaa seuraavaa.

Opiskelijahuollon tavoitteena on luoda turvallinen ja terveellinen opiskeluympäristö ja edistää oppilaitosyhteisön yhteisöllisyyttä, hyvinvointia ja viihtyisyyttä. Tavoitteena on tukea opiskelijaa sekä säilyttää oppilaitosyhteisön toimintakyky fyysistä ja psyykkistä turvallisuutta sekä hyvinvointia uhkaavissa tilanteissa. Opiskelijahuollon tulee edistää oppimisvaikeuksien ja muiden ongelmien varhaista tunnistamista ja niihin puuttumista sekä ehkäistä koulutuksen keskeytymistä. Nuorten opiskelijoiden kohdalla koulutuksen järjestäjän on tehtävä yhteistyötä huoltajien kanssa. Koulutuksen järjestäjän tulee varmistaa opiskelijahuollon tavoitteiden saavuttamista antamalla opetussuunnitelmassaan toimintaohjeita, jotka edistävät opiskelijoiden terveyttä ja turvallisuutta, erilaisten ongelmien varhaista tunnistamista ja niiden syntymisen ennaltaehkäisyä. Koulutuksen järjestäjän tulee antaa ohjeita oppilaitosyhteisön toimintaan liittyvien asioiden hoitamisesta, kuten opiskelijan opetukseen osallistumisesta, opinnoissa edistymisen seurannasta ja oppilaitoksen opiskelija-asuntolassa asumisesta. Ennalta ehkäiseviä toimintaohjeita tulee antaa tupakoinnista, päihteiden käytöstä, kiusaamisesta ja häirinnästä. Koulutuksen järjestäjällä tulee olla kriisisuunnitelma ja toimintaohjeet myös käyttäytymishäiriöiden, väkivallan, tapaturmien, onnettomuuksien ja kuolemantapauksien varalta. Koulutuksen järjestäjän tulee seurata opiskelijahuollon toteutumista ja ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin. Opiskelijoita tulee rohkaista osallistumaan ja vaikuttamaan oman oppilaitosyhteisönsä hyvinvoinnin edistämiseen. Kaikilla opiskelijoiden kanssa oppilaitosyhteisössä työskentelevillä on vastuuta opiskelijahuollosta. Moniammatillisen opiskelijahuoltohenkilöstön tehtävänä on opiskelijahuollon palveluiden koordinaatio ja kehittäminen.

Opiskelijahuoltoa koskevat opetussuunnitelman osat tulee laatia yhteistyössä oppilaitoksen sijaintikunnan tai -kuntien sosiaali- ja terveydenhuollon toimeenpanoa hoitavien viranomaisten tai muiden tahojen kanssa. Ammatillisen koulutuksen järjestäjän tulee opetussuunnitelmaa laadittaessa ottaa huomioon kunnan sosiaali- ja terveydenhuollon toimijoiden kanssa kansanterveystyön ja lastensuojelulain velvoitteet opiskelijahuollon palveluiden järjestämisessä. Samalla tulee sopia syrjäytymistä ehkäisevästä toiminnasta sekä opiskeluterveydenhuollon ja psykososiaalisen tuen asiantuntijapalveluiden järjestämisestä. Palveluiden kehittämisessä tulee hyödyntää opiskelijoiden palautetta.

Ammatillisen koulutuksen aikana opiskelijalle tulee tiedottaa ohjauksen ja opiskelijahuollon toteutuksesta, eri hallinnonalojen palveluista, paikallisista tukiverkostoista ja tutkintokohtaisista terveydentilavaatimuksista. Työssäoppimisen työturvallisuuteen ja työsuojeluun liittyvistä asioista tulee tiedottaa opiskelijan lisäksi alaikäisen opiskelijan huoltajalle.

Koulutuksen järjestäjän tulee huolehtia siitä, että opiskelijat tuntevat oppilaitoksessa noudatettavat järjestyssäännöt. Opiskelijan omaa vastuuta tulee korostaa oppilaitoksen sääntöjen ja muiden ohjeiden noudattamisessa.

9.1 HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN KUVAUS JA ARVOPERUSTA

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan tulevaisuuden näkymät ovat hyvät, sillä matkailijoiden määrät kasvavat ja mm. hyvinvointipalvelujen kysyntä lisääntyy voimakkaasti. Lisääntynyt kysyntä kasvattaa suoraan majoitus- ja ravitsemispalveluiden tarvetta. Kansainvälistyminen vaikuttaa kulutuskäyttäytymiseen, ruokatottumuksiin ja raaka-aineiden monipuolistumiseen. Asiakkaiden tarpeet toisaalta yhdenmukaistuvat ja toisaalta yksilöllistyvät.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan palveluita käytetään ”vauvasta vaariin” ja niitä tarvitaan ympäri vuoden kaikkina vuorokauden aikoina siellä, missä ihmiset ovat: työssä, vapaa-ajalla, lomilla, tapahtumissa, kauppakeskuksissa, liikenneasemilla, matkailukeskuksissa, päiväkodeissa, oppilaitoksissa, sairaaloissa, armeijassa jne.

Hotelleissa ja muissa majoitusliikkeissä suomalaisille ja ulkomaalaisille vapaa-ajan matkustajille ja liikematkustajille tarjotaan majoitus-, ravintola- ja viihdepalveluja. Osassa hotelleista on majoitus- ja ravitsemispalveluiden lisäksi myös kokous- ja kongressi-, kylpylä-, terveys- ja hyvinvointipalveluita. Suomessa on yksityisiä hotelleja ja kotimaisia sekä kansainvälisiä hotelliketjuja. Hotellivirkailijan työ on vastaanoton asiakaspalvelua, myyntitehtäviä ja neuvontaa. Työnkuva muodostuu toimipaikkakohtaisesti.

Yksittäiset ravintolat ja ravintolaketjut toimivat eri liikeideoilla. Niissä voi painottua esim. seurustelu-, edustus- tai lounasruokailu, olut- ja muu juomavalikoima, viihde-, musiikki- tai ohjelmatarjonta. Osa ravintoloista on etnisiä, ja yrittäjinä voivat toimia myös maahanmuuttajataustaiset henkilöt. Kahvilat, juhla- tai pitopalvelut, liikenneasemat ja pikaruokaravintolat ovat esimerkkejä muista liikeideoista. Tarjoilijan työ on asiakaspalvelua ja myyntitehtäviä sekä ylipäänsä asiakkaiden hyvinvoinnista huolehtimista. Työnkuva muodostuu toimipaikkakohtaisesti.

Catering-alalla tuotetaan ruokapalveluja kodin ulkopuolella tapahtuvaa päivittäistä ruokailua sekä edustus- ja tilaustarjoilua varten. Suurimmat päivittäiset ruokailijaryhmät ovat koululaiset ja opiskelijat. Muita asiakasryhmiä ovat muun muassa päiväkodeissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa, hoitolaitoksissa, puolustusvoimissa sekä eri työpaikkojen henkilöstöravintoloissa ruokailevat asiakkaat. Catering-alan

yrityksissä toteutetaan myös juhla- ja pitopalveluita asiakkaiden yksilöllisten toivomusten mukaan. Näitä palveluita saa myös sekä ravintoloista että hotellien ravintoloista osana niiden muuta toimintaa. Ateriapalvelu kuljettaa aterioita asiakkaiden toimitiloihin, koteihin ja eri laitoksiin.

Ravintoloissa kokin työ on elintarvikkeiden esikäsittelyä ja -valmistusta ja ruuan valmistusta joko suurelle joukolle kerrallaan tai annoskohtaisesti. Työnkuva muodostuu toimipaikkakohtaisesti ja liikeidean mukaan.

Matkustaja- ja rahtialuksissa laivatalous on työnä rinnastettavissa hotelli- ja ravintola-alaan. Laivan taloushenkilöstö vastaa miehistön ja matkustajien majoitus- ja ravitsemispalveluista, tilojen puhtaudesta ja viihtyisyydestä. Laivatalousalaa säätelevät merenkulun kansalliset ja kansainväliset säädökset, jotka edellyttävät mm. koko henkilöstöltä turvallisuuskoulutusta.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan sekä laivatalousalan työ on usein vuorotyötä, ja osalle alasta on tyypillistä suuretkin kausivaihtelut. Ala on työvoimavaltainen, ja sen kasvunäkymät ovat sidoksissa sekä matkailun menestymiseen että kotimaisen kysynnän osalta kuluttajien taloudelliseen tilanteeseen. Alan kehitys seuraa kotitalouksien ostovoiman ja kokonaistuotannon kehitystä, ja kansainväliset häiriöt heijastuvat nopeasti mm. matkailun kehitykseen. Väestön ikääntyminen ja hoivapalvelujen kysynnän voimakas lisääntyminen näkyvät erityisesti catering-alan palvelujen kysynnän kasvuna.

Alan arvoperusta

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lähtökohtia ovat asiakkaiden tarpeiden ja odotusten täyttäminen ja elämysten tuottaminen. Tavoitteena on edistää asiakkaiden hyvinvointia ja elämänlaatua tarjoamalla palveluita ja virkistystä viihtyisissä ja turvallisissa ympäristöissä. Tavoitteena on aina tyytyväinen asiakas.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan asiakaspalvelussa ja liiketoiminnassa ovat keskeisiä arvoja asiakaslähtöisyys, liiketoiminnan kannattavuus ja tuloksellisuus, palvelujen ja tuotteiden kilpailukykyinen hinta – laatusuhde, turvallisuus ja terveellisyys. Myös henkilöstön työtyytyväisyyden varmistaminen on toiminnan lähtökohta.

Alan eettisesti vastuullinen palvelu- ja liiketoiminta perustuu terveisiin liiketoiminnan ja kilpailun periaatteisiin, ihmisarvon ja eri kulttuurien kunnioittamiseen, tasa-arvoon ja suvaitsevaisuuteen, luotettavuuteen sekä sopimusten, säädösten ja yhteiskunnallisten velvollisuuksien noudattamiseen. Myös tuote- ja asiakasturvallisuus ja toiminnan ympäristöystävällisyys ovat toiminnan lähtökohtia. Asiakkaat

odottavat paitsi hyvää hinta-laatusuhdetta, myös turvallisia, terveellisiä ja eettisesti tuotettuja ruokapalveluja.

Alan ammattilainen on vastuullinen, oma-aloitteinen, rehellinen, suvaitseväinen, yhteistyökykyinen ja palveluhenkinen ja hän hallitsee hyvät käytöstavat. Hän arvostaa kansallista perinnettä ja kulttuurista erilaisuutta. Hän arvostaa omaa ammattialaansa, omaa ja toisten työtä, työyhteisöään ja työympäristöään. Hän tuntee vastuunsa asiakkaista, turvallisuudesta, ympäristöstä ja on kiinnostunut työnsä ja ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä. Alan ammattilaisella on hyvä ammatti-identiteetti.

Alan osaamishaasteita

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan työt vaativat myönteistä palveluasennetta, yhteistyökykyä ja ammatin keskeisten tietojen ja taitojen hallintaa. Alalla korostuu ihmisten välinen vuorovaikutus. Jokainen toimii osana palveluketjua ja vaikuttaa osaltaan asiakastyytyväisyyteen ja työyhteisöön. Osaamisen painopisteitä ovat asiakaspalveluosaaminen ja yhteistyö- ja tiimityötaidot

Ruonan valmistustehtävissä korostuvat hyvät kädentaidot ja vahva ruokatuotantoprosessi- ja hygieniaoosaaminen. Erilaiset ravitsemustarpeet ja erityisruokavaliot edellyttävät niiden valmistukseen ja tarjoiluun liittyvien perusasioiden hallintaa. Aterioita valmistetaan joko yhdelle tai jopa tuhansille asiakkaille kerrallaan. Hyvä tuote- ja raaka-ainetuntemus sekä turvallisten ja ergonomisten työmenetelmien osaaminen korostuvat.

Asiakkaiden kulutustottumukset ja odotukset muuttuvat. He ovat yhä vaativampia ja odottavat entistä yksilöllisempää palvelua ja räätälöityjä tuotteita. Suomalaisen ruoan laadun kehittäminen, lähiruoan ja luomuruoan edistäminen sekä ravitsemuskäyttäytymisen ohjaaminen ovat avainasemassa kulutustottumusten ohjaamisessa. Näistä syistä tarvitaan muutosvalmiutta ja halua kehittää omaa ammattitaitoa. Töitä tekemällä taidot karttuvat ja osaaminen lisääntyy.

Toimialan ja sen yritysten ja toimipaikkojen kasvun ja menestyksen edellytyksenä on hyvä liiketaloudellinen tulos. Sen syntymiseen vaikuttaa jokainen henkilöön kuuluva. Tämä korostaa asiakkaiden tarpeiden tunnistamisen tärkeyttä ja myyntitaitojen hyvää hallintaa. Jokaisen on ymmärrettävä, mistä toimipaikan tulos muodostuu ja miten siihen vaikutetaan.

Yrittäjyys ja siihen liittyvien perustaitojen mm. yrityksen perustamisen, liikeidea-ajattelun ja markkinoinnin perusteiden tulee olla osa jokaisen alalla toimivan perustaitoja.

Kansainvälisyys voi näkyä alan henkilöstön ja asiakkaiden kulttuuritaustassa ja kulutustottumuksissa. Alalla työskentelee maahanmuuttajataustaisia henkilöitä eri ammateissa. Kansainvälistymisen seurauksena henkilöstöltä vaaditaan hyvää ja monipuolista kielitaitoa ja eri kulttuuritaustaisten henkilöiden välistä yhteistoimintaa ja kulttuurien ymmärtämistä.

Alan nopea tekninen kehitys edellyttää, että jokaisen alalla työskentelevän on osattava käyttää työssään monipuolisesti tietotekniikkaa. Tietotekniikka ja internet ovat hotelli- ja ravintola- ja catering-palvelujen varaus-, myynti- ja tilauskäytäntöjen perusta. Reseptiikan, tavaroiden tilaustoiminnan ja logistiikan hallinta korostuu alalla erityisesti. Myös markkinointi ja erilainen raportointi ja seuranta tapahtuvat useimmiten sähköisten viestimien välityksellä.

Ilmastonmuutoksen torjuminen on yhteinen haaste, joka edellyttää toimia myös tällä alalla. Yritysten ja julkisen sektorin toiminnassa korostuvat ympäristöystävälliset toimintatavat ja energiatehokkuus. Alan toimintaympäristöjen koko henkilöstö vaikuttaa näihin asioihin.

9.2

TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA

Opiskelijaksi ottamisen perusteista ammatilliseen perustutkintoon johtavassa koulutuksessa säädetään ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 27 §:ssä. Opiskelijaksi ei voida ottaa sellaista henkilöä, jonka sairaus tai vamma ilmeisesti on esteenä koulutukseen osallistumiselle. Opiskelijan pääsyä ammatilliseen koulutukseen voidaan rajoittaa vain silloin, kun sairaus objektiivisesti arvioiden estää opinnot tai se vaarantaisi opiskelijan tai muiden turvallisuutta. Sairauden tai vamman opiskelulle aiheuttamat käytännön ongelmat tulee ensisijaisesti pyrkiä ratkaisemaan opetusjärjestelyiden ja opiskelijahuolto- ja palveluiden avulla.

Opiskelijaksi pyrkivän tulee antaa koulutuksen järjestäjälle opiskelijaksi ottamisen edellyttämät terveydentilaansa koskevat tiedot.

Koulutuksen järjestäjän tulee tämän lisäksi varmistaa, että opiskelijaksi valitun henkilön terveydentila on sellainen, että hän voi selviytyä myös koulutukseen kuuluvasta työpaikoilla tapahtuvasta oppimisesta, kuten alan tehtävissä toimiminen ja tutkinnon ammattitaitovaatimusten saavuttaminen edellyttävät.

Opiskelijan oikeusturvan kannalta on perusteltua, että häntä ei valita sellaiseen koulutukseen, jonka mukaisissa tehtävissä hän ei terveydentilansa vuoksi voisi toimia. Opiskelijavalintaa tehtäessä on otettava huomioon ammatteihin ja työhön sisältyvät moninaiset tehtävät. On mahdollista, että saman tutkinnon sisällä voi olla

tutkinnon osia, jotka edellyttävät erilaisia terveydentilavaatimuksia ja mahdollistavat täten opiskelijalle yksilöllisiä ratkaisuja koulutuksen suorittamiseen.

Jotta opiskelijavalinta onnistuisi opiskelijan kannalta parhaalla mahdollisella tavalla, koulutuksen järjestäjän tulee tiedottaa perustutkinnon ja koulutusalan terveydentilaa koskevista vaatimuksista ja edellytyksistä sekä mahdollisista terveydellisistä riskeistä opiskelijaksi hakeutuville hakuoppaissa ja opiskelijavalintatilaisuudessa. Opiskelijaksi hakeutuvan oma kuvaus nykyhetken terveydentilastaan ja mahdollisen sairauden hoitotilanteesta riittää pääsääntöisesti valintatilanteessa.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lainsäädäntö asettaa vaatimuksia opiskelijaksi valitun ja alalla työskentelevän terveydentilasta ja pukeutumisesta. Opiskelijaksi ottaminen on ehdollinen tarvittavan lääkärintodistuksen esittämiseen saakka.

Opiskelijan sairaus tai vammautuminen ei saa keskeyttää opiskelijan koulutusta tai johtaa harkitsemattomaan koulutusammatin tai -alan vaihtoon. Sairaudesta tai vammautumisesta koulutuksen toteutumiselle aiheutuvat käytännön ongelmat tulee voida ratkaista ensisijaisesti opiskelijalle sopivilla yksilöllisillä opetusjärjestelyillä ja henkilökohtaistamisella. Opintojen ohjaus, opiskelijan tuki, ergonomisiin työtapoihin ja apuvälineiden käyttöön ohjaaminen edistävät koulutuksen suorittamista. Opiskelijan sairastuessa tai vammautuessa opiskelijahuollon ja työpaikkojen työterveyshuollon kanssa tehtävä yhteistyö on välttämätöntä.

Kaikissa tilanteissa, joissa käsitellään ja tallennetaan henkilötietolaissa arkaluonteisiksi määriteltyjä henkilötietoja, kuten opiskelijan terveydentilaa koskevia tietoja, koulutuksen järjestäjän tulee noudattaa säädösten edellyttämää huolellisuutta ja hyvää tietojenkäsittelytapaa.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan koulutuksessa edellytetään henkilöltä työn kuormitukseen riittävää fyysistä kuntoa. Henkilöllä ei saa olla sairauksia, jotka vaarantaisivat hänen oman, muiden työntekijöiden tai asiakkaiden terveyden tai turvallisuuden. Henkilön sopivuutta erilaisiin työtehtäviin voidaan joutua harkitsemaan oireiden ja toiminnan vajavuuden perusteella mm. seuraavissa sairauksissa:

- ◆ epilepsia tai muut tasapainoon vaikuttavat sairaudet
- ◆ näön tai kuulon heikkous
- ◆ tasapainoelimistön toiminnan häiriöt
- ◆ tuki- ja liikuntaelimistön sairaudet
- ◆ allergiat
- ◆ psyykkiset sairaudet.

9.3

AMMATTITAITOVAATIMUKSET, ARVIOINNIN KOHTEET JA YLEISET ARVIOINTIKRITEERIT

Tämän luvun ammattitaitovaatimusten määrittely sekä arvioinnin kohteet ja yleiset arviointikriteerit on tarkoitettu koulutuksen järjestäjien avuksi, kun laaditaan sellaisten tutkinnon osien opetussuunnitelmia, joita ei ole tutkinnon perusteissa määritelty.

Ammatilliset tutkinnon osat muodostetaan ja nimetään työkokonaisuuksien mukaan. Ammattitaitovaatimukset kuvataan konkreettisenä työn tekemisenä. Arviointikriteerit määritellään arvioinnin kohteittain kolmelle tasolle: tyydyttävä T1, hyvä H2 ja kiitettävä K3.

Seuraavassa olevat arviointikriteerit on tarkoitettu ohjeellisiksi siten, että niitä sovelletaan ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) tavoitteiden ja ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimusten mukaisesti. Esitetyt kriteerit kohdennetaan aina kyseessä olevan tutkinnon osan vaatimuksiin eli kriteereissä esitetty työ tarkoittaa aina ko. tutkinnon osaan sisältyvää työtä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan oman työn suunnittelua, työsuorituksen arviointia ja oman toiminnan kehittämistä.	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia töitä ja tehtäviä
	arvioi työnsä onnistumista	arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa ja selviytyy uusista ja muuttuvista tilanteista oma-aloitteisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan ja arvioi sekä kehittää työkentelytapojaan ja työympäristöään

Arvioidaan työkoko- naisuuden toteutta- mista, itsenäisyyttä ja vastuullisuutta.	toimii tutuissa työtehtävissä	ottaa huomioon työskente- lyssään työnsä kokonaisuu- den (<i>esim. mistä alkaa, mi- hin päättyä ja mitä välineitä ym. työssä tarvitaan</i>)	ottaa huomioon työnsä ko- konaisuuden toimintaym- päristönsä ja oman työnsä osana sitä
	työskentelee siten, että työn lopputulos on hyväksyttä- vissä työn suunnitelman tai laatutavoitteiden mukaisesti	työskentelee siten, että työn lopputulos sisältää työteh- tävän erityisvaatimuksia	työskentelee työpaikan eri- tyisvaatimusten mukaisesti siten, että työn lopputulos on tavoitteiden mukainen
	tarvitsee työvaiheissa etene- misessä ajoittaista ohjausta	etenee sujuvasti työvaihees- ta toiseen	etenee työssään järjestel- mällisesti ja sujuvasti sovit- taen työnsä työympäristön muuhun toimintaan
	noudattaa työohjeita, työ- aikoja, sopimuksia sekä neuvottelee poikkeamista.	tekee annetut tehtävät omatoimisesti ja huoleh- tii työtehtävistään alusta loppuun ja vastaa omasta työosuudestaan.	tekee omalla vastuualu- eellaan omatoimisesti muitakin kuin annettuja työtehtäviä.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja mate- riaalin hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työteh- tävään ja työympä- ristöön soveltuvan työmenetelmän ja työvälineiden sekä materiaalien valintaa ja käyttöä.	käyttää työhönsä liittyviä keskeisimpiä työmenetel- miä, työvälineitä ja mate- riaaleja toistuvissa työti- lanteissa, mutta tarvitsee joidenkin osalta ohjausta (<i>menetelmät, välineet, mate- riaalit määritellään tutkin- non osittain</i>).	käyttää työhönsä liittyviä työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja omatoimi- sesti työtilanteissa.	valitsee työhönsä sopi- vimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää niitä sujuvasti vaih- teleissa työtilanteissa.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Arvioidaan työssä tarvittavan tiedon hal- lintaa ja soveltamista	käyttää tavallisimpien menetelmien, välineiden ja materiaalien käytön pe- rustana olevaa tietoa tois- tuvissa työtilanteissa (<i>eli ne menetelmät, välineet ja ma- teriaalit, jotka on määritelty kohteessa 2</i>), mutta tarvitsee ohjausta tiedon hankinnas- sa ja soveltamisessa.	hankkii ja käyttää työssä tarvittavaa tietoa omatoi- misesti.	hankkii ja käyttää itsenäi- sesti tietoa työssään vaih- teleissa työtilanteissa ja perustelee työhön liittyviä ratkaisujaan hankkimansa tiedon pohjalta.

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot a) Omaan ryhmään kohdassa 4 arvioitavat neljä avaintaitoa	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija		
Oppiminen ja ongelmanratkaisu Arvioidaan omaa osaamista työn tekijänä ja työn kehittämistä, ongelmien ratkaisemista sekä valintojen ja päätösten tekemistä.	hakee ohjattuna tietoa	hakee tietoa ohjeiden mukaan	hakee itsenäisesti tietoa
	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja arvioi työnsä onnistumista työn kuluessa	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja arvioi osaamistaan ja työnsä onnistumista sekä perustelee arviotaan
	arvioi työnsä onnistumista	ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	arvioi ja kehittää työskentelytapojaan ja työympäristöään
	selviytyy tutuista tilanteista, mutta muuttuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta ja tukea	selviytyy muuttuvista ja valintatilanteista omaaloitteisesti	kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
			toimii erilaisissa tilanteissa itsenäisesti, tilanteeseen sopivasti ja löytää toiminnalleen vaihtoehtoisia toimintatapoja
Vuorovaikutus ja yhteistyö Arvioidaan toimintaa vuorovaikutustilanteissa ja yhteistyökykyä.	noudattaa vuorovaikutustilanteisiin annettuja ohjeita toimiessaan omassa oppimis- ja työyhteisössään	toimii tilanteen vaatimalla tavalla omassa oppimis- ja työyhteisössään erilaisissa vuorovaikutustilanteissa	ilmaisee selkeästi asiansa ja tuo rakentavasti esille erilaisia näkökantoja
	tekee työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee omatoimisesti työyhteisössä vastuullaan olevat tehtävät	toimii vastuullisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	toimii tutussa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvittaessa apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja yöntekijän
Ammattietiikka Arvioidaan toimintaa ammattietiikan, ammatin arvoperustan ja tehtyjen sopimusten mukaisesti.	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita ja aikatauluja	noudattaa annettuja eettisiä ohjeita, sopimuksia ja säädöksiä sekä aikatauluja	toimii työyhteisön arvojen, tavoitteiden, eettisten ohjeiden, sopimusten ja säädösten mukaisesti vaihtelevissa tilanteissa sekä noudattaa aikatauluja

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky Arvioidaan terveyttä ylläpitävää ja turvallista toimintaa sekä toimintakyvyn ylläpitoa.	noudattaa työstä annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden	noudattaa työyhteisön ohjeita ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten ja työympäristön turvallisuuden
	varmistaa turvallisuuden ohjeiden mukaisesti	varmistaa turvallisuuden	varmistaa turvallisuuden ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä	käyttää turvallisesti suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
	työskentelee pääsääntöisesti ergonomisesti oikein.	työskentelee ergonomisesti oikein.	käyttää turvallisia, sopivasti kuormittavia ja vaihtelevia työmenetelmiä ottaen huomioon ergonomian.
	Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen), liikunnan (1 ov) ja terveystiedon (1 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen laaditaan tarvittaessa kunkin alan tarpeen mukaiset terveyden, turvallisuuden ja toimintakyvyn ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.		

ARVIOINNIN KOHDE	ARVIOINTIKRITEERIT YLEISELLÄ TASOLLA		
4. b) Muut elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
Opiskelija			
Aloitekyky ja yrittäjäyys Arvioidaan tavoitteellista, taloudellista ja tuloksellista toimintaa ja itsensä johtamista.	Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tiedon (1 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä sekä ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukseen sisällytetyn yrittäjäyysosan (5 ov) ammattitaitovaatimuksissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukseen on laadittu tarpeen vaatiessa kunkin alan edellyttämät ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.		
Kestävä kehitys Arvioidaan teknologisten, taloudellisten, sosiaalisten ja kulttuuristen periaatteiden noudattamista.	noudattaa ohjatusti alalla vaadittavia kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja	noudattaa alalla vaadittavia kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja	noudattaa itsenäisesti alalla vaadittavia kestävän kehityksen mukaisia työ- ja toimintatapoja ja tuo esille kehittämistarpeita
Estetiikka Arvioidaan esteetiikan huomioon ottamista työssä.	työskentelee ohjatusti alan esteettisten periaatteiden, työympäristön viihtyisyyden ja muiden työn lopputuloksen ulkonäköön vaikuttavien tekijöiden mukaisesti.	työskentelee alan esteettisten periaatteiden, työympäristön viihtyisyyden ja muiden työn lopputuloksen ulkonäköön vaikuttavien tekijöiden mukaisesti.	hyödyntää monipuolisesti työssään alan esteettisiä periaatteita – toimii työympäristön viihtyisyyteen ja muiden työn lopputuloksen ulkonäköön vaikuttavien tekijöiden edistämiseksi.

<p>Viestintä ja mediaosaaminen</p> <p>Arvioidaan kriittisyyttä mediatuotteiden tunnistamisessa, havainnoinnissa ja tulkinassa sekä media- ja viestintäteknologian käyttämistä.</p>	<p>Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) äidinkielen (4 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen on laadittu tarpeen vaatiessa kunkin alan vaatimusten mukaiset viestintä- ja mediaosaamisen ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.</p>		
<p>Matematiikka ja luonnontieteet</p> <p>Arvioidaan työn edellyttämää laskutaitoa sekä työssä tarvittavaa fysiikan ja kemian lainalaisuuksien hallintaa.</p>	<p>Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) matematiikan (3 ov), fysiikan ja kemian (2 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen on laadittu kunkin alan tarpeen mukaiset matematiikan ja luonnontieteiden ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.</p>		
<p>Teknologia ja tietotekniikka</p> <p>Arvioidaan teknologian ja tietotekniikan hyödyntämistä ammattialalla sekä tekniikan hyötyjen, rajoitusten ja riskien huomioon ottamista.</p>	<p>käyttää ammatissaan tarvittavia tavanomaisia teknisiä ja tietoteknisiä järjestelmiä toistuvissa työtilanteissa, tarvitsee joskus ohjausta</p>	<p>käyttää ammatissaan tarvittavia teknisiä ja tietoteknisiä järjestelmiä toistuvissa työtilanteissa</p>	<p>hyödyntää monipuolisesti ammatissaan tarvittavia teknisiä ja tietoteknisiä järjestelmiä</p>
	<p>valitsee tarvittavat koneet ja laitteet ohjattuna ja tunnistaa riskit.</p>	<p>valitsee sopivat koneet ja laitteet ja tunnistaa niiden käyttöön liittyvät riskit.</p>	<p>valitsee itsenäisesti sopivat koneet ja laitteet ja tunnistaa niiden käyttöön liittyvät rajoitukset ja riskit.</p>
	<p>Tietotekniikka todentuu yhteisten opintojen (yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto 1 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen on laadittu kunkin alan tarpeen mukaiset teknologian ja tietotekniikan ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.</p>		
<p>Aktiivinen kansalaisuus ja eri kulttuurit</p> <p>Arvioidaan osallistumista yhteisön toimintaan ja päätöksentekoon eri taustan omaavien ihmisten kanssa sekä työntekijää ja kansalaista koskevien oikeuksien ja velvollisuuksien sekä tasa-arvo- ja yhdenvertaisuuslakien mukaista toimintaa.</p>	<p>Todentuu ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien (yhteisten opintojen) yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tiedon (1 ov) sekä äidinkielen (4 ov) tavoitteissa ja arviointikriteereissä. Tämän lisäksi on laadittu tarpeen mukaan jokaisen tutkinnon ammattitaitovaatimukseen kunkin alan tämän avaintaidon edellyttämät ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit.</p>		